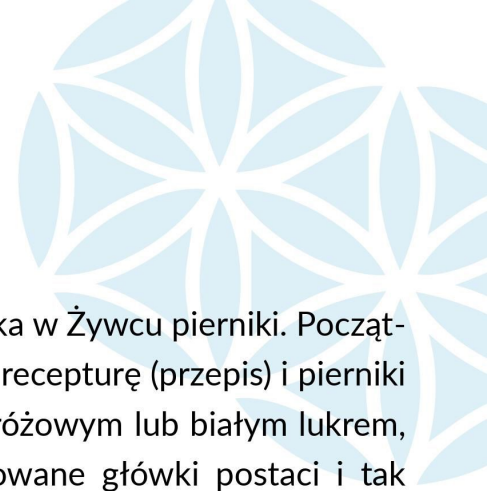


# Pierniki Medovníky



Mieszcząńska rodzina państwa Bielewiczów od wielu pokoleń wypieka w Żywcu pierniki. Początkowo były one twarde, z wyrzeźbionymi wzorami. Potem zmieniono recepturę (przepis) i pierniki stały się mięciutkie, delikatne w smaku. Po upieczeniu zdobiono je różowym lub białym lukrem, a następnie kolorową masą cukrową. Czasami naklejało się drukowane główki postaci i tak powstawały lukrowane mikołaje, aniołki czy diabliki pokryte na całej powierzchni makiem. Z masy cukrowej formowano także patentki. Chłopcy obdarowywali wybrane panny piernikami w kształcie serca z różnymi napisami np. „Dla Kasi”, „Serce za serce”.

Istú dobu pred Vianocami boli pripravované medovníky. V Živci ich pečú viaceré generácie rodiny Bielewiczov. Na začiatku boli tvrdé a mali vyrezané vzorky. Potom nastala zmena receptu a medovníky sa stali mäkučké, jemné v chuť. Po upečení boli vyzdobené ružovou alebo bielou cukrovou polevou a neskôr farebnou cukrovou hmotou. Občas sa lepili vytlačené hlavičky postáv a vtedy vznikali cukrové Mikuláše, Anjeliky, alebo Diablici. Mohli byť po celej ploche posypané makom. Z cukrovej hmoty sa formovali tiež malé keksíky volané patentkami. Chlapci vyvoleným dievčatám venovali medovníky v tvare srdca s nápismi napr. „Pre Katku”, „Srdce za srdce”.



**Obejrzij świąteczne pierniczki i patentki. Połącz je w identyczne pary.**

**Pozrite si vianočné medovníky a patentki. Vedeli by ste ich spojiť do takých istých párov?**