

Lenka Příbylová

Perníčkové řemeslo




GRADA

*techniky * postupy * tajné rady*



Lenka Přibyllová

Perníčkové řemeslo

*techniky * postupy * tajné rady*

GRADA PUBLISHING

Text and photography © Lenka Příbylová, 2025

Photography © František Cabalka, 2025

© Grada Publishing, a. s., 2025

Obsah

Úvodem	7
Moje cesta k perníčkům	10
Bez čeho se neobejdeme	20
Pomůcky na zadělávání těsta a přípravu polev	20
Pomůcky na vyvalování, vykrajování a pečení	21
Pomůcky na přípravu perníku před zdobením	22
Pomůcky na dekorování	22
Výroba celofánového kornoutku	24
Polevy	25
Perníčkové těsto	29
Suroviny	29
Zadělávání	32
Vyvalování a vykrajování	33
Příprava před zdobením	37
Techniky zdobení	42
Práce s kornoutkem	43
Práce s naředěnou polevou	53
Lepení perníčků	56
Lepení plochých perníčků	56
Lepení chaloupek	57

Kouzlení z perníku	65
Domeček malinký jako vlašský ořech.....	67
Chaloupka na dva způsoby	71
Stromeček s řetězem	75
Hvězdička k zavěšení	79
Ryba jako dárek	83
Zvonek pro štěstí	87
Hvězda na noční obloze.....	91
Ozdobné zápichy	95
Andílek s mašličkou.....	97
Jihočeská chaloupka.....	101
Studnická kulička	105
Hvězda zahalená krajkou	109
Mikuláš s nadílkou	113
Zimní krajinka	117
Anděl ochránce.....	121
Sněhová vločka	125
Vánoční stromek.....	129
Svícný z hvězd	133
Staročeský adventní věnec.....	137
Adventní vesnička.....	141
Vánoční betlém.....	147
Sněhová koule s tajemstvím	151
Malá chaloupka	157
Chaloupka se svícnem	161
Chaloupka skřítky Edíka.....	167
Závěrem	175

Úvodem

■ Perníčky – kdo by je neznal? Lákavé, voňavé, chutné... a když se jim věnuje trocha péče, mohou být i neobyčejně krásné. Každý z nás se s nimi jistě někdy setkal – at' už jako s vánočním cukrovím, velikonočním dárkem, nebo vzpomínkou na poutě, odkud se vozily jako symbol lásky a pozornosti.

Perníkářské řemeslo má u nás dlouhou tradici. Bývalo ceněné, předávalo se z generace na generaci a dodnes v sobě nese kouzlo ruční práce, trpělivosti a radosti z tvoření. Jenže mnohé z jeho tajů se pomalu vytrácejí – některé techniky upadají v zapomnění, jiné se předávají jen ústně nebo v úzkém kruhu nadšenců.

A právě proto se vám nyní dostává do rukou kniha, která není o moderních technologiích, umělé inteligenci ani programování dokonalých vzorů, nýbrž o tom, co vytvářely generace před námi vlastníma rukama, bez moderních pomůcek, často doslova „na koleni“ a z minima, které měly k dispozici. Díky jejich umění přicházely na svět výtvořky dnes už téměř nepochopitelné, neuchopitelné – a přesto tak krásné, málokdo však dokáže tenhle řemeslný plamínek i dnes rozfoukávat, přikládat na něj a posílat ho dál.

Starých řemesel je spousta, ale tím, které je mně osobně nejbližší a voní mi nejslaději a nejomamněji, je právě to perníkářské. Základ tohoto řemesla jsem vídala už u svých babiček a pak jsem si ho jako malá holčička začala zkoušet a osvojovat s maminkou. Tohle báječné dědictví po předcích se mi vrylo tak pod kůži, že v něm pokračuji dodnes a předávám ho dál, svému synkovi.

Za ta léta perníkaření jsem si vytvořila svůj vlastní charakteristický rukopis, kterého se držím i za cenu toho, že mi ubude zakázek. Odmítám moderní barevné vzory a motivy, mým poznávacím znamením je tradiční hnědý perníček s bílou krajkou. Mám ráda nostalgii minulých dob, a možná

i proto je také tahle knížka návratem k tradicím, což je patrné i z postupových fotografií, které jsou autentické, bez doprovodu excelových tabulek a vylepšení grafickými filtry.

Cítím, že žijeme v době, kdy technický pokrok často předbíhá naše lidské vnímání. A právě proto bych si moc přála, abyste se – vy, kdo právě držíte tuto knihu v rukou – na chvíli zastavili, zhluboka se nadechli a nechali se pozvat do světa, kde se čas zpomaluje.

Sdílejme spolu kouzlo okamžiku, kdy se soustředíte jen na své ruce a vnímáte, kolik krásy se může skrývat v tak obyčejné surovině, jako je kapka cukrové polevy. V tom tichu, mezi tahem linky a jemným dotekem zdobící špičky, se rodí něco víc než jen dekorace – rodí se radost, klid a spojení s tradicí.

Uvolněte se. Dopřejte si chvíli jen pro sebe – s hrnkem čaje, v teple domova, v pohodlí, jaké bylo pro naše předky samozřejmostí každý večer po práci. Bez obrazovek, beze spěchu. Jen vy, vaše ruce a voňavý perník.



Tohle je moje největší bohatství: maminka Vlasta a syn Eduard.



Moje cesta k perníčkům

Každá zapálená perníkářka by vám mohla vyprávět, jaká cesta ji k tomuhle voňavému řemeslu přivedla. Ta moje se začala psát v kouzelné Telči, kde jsem se narodila, žila se sestrou a rodiči, chodila do školy a prožívala bezstarostné dětství. Nedaleko Telče, v malinké vesničce Studnicích, žili moji prarodiče z tatínkovy strany, a co by kamenem dohodil, za kopcem na západ, v malé vesničce Vanůvek bydlela i moje druhá babička. Obě babičky jsem měla moc ráda a mám na ně krásné vzpomínky.

Babička ze Studnic se jmenovala Marie, byla obyčejná a pocházela z chudé rodiny. Žili s dědou skromně, ale srdečně, a já se k nim vždycky těšila, protože Maruška dělala všechno, co mi na očích viděla. Nejvíce vzpomínám na její bramborové šišky s mákem, které měla pokaždé, když jsem přijela, při-



Babička Marie měla velké srdce, plné bezmezných lásky, kterou mi od dětství věnovala plnými hrstmi.

chystané v troubě v kachlových kamnech. Pekla také úžasné zázvorky, které měly báječně výraznou chuť a drobily se tak moc, že je nešlo mlsat potají. Vždycky mě podle drobečků odhalila! No a její tradiční, voňavé studnické perníčky, to byla taková dobrota, řeknu vám! Přitom to byl vlastně úplně obyčejný perníček, potřený bílkovou polevou s citronovou šťávou. Mám na něj ale tak silné vzpomínky, že mě inspiruje dodnes.

Druhá babička se jmenovala Vlasta a byla to veliká a vyhlášená cukrářka. Kromě spousty druhů drobného cukroví a maličkých svatebních koláčků se specializovala také na svatební dorty. V té době to byly klasické máslové dorty, moderní suroviny na odlehčené ovocné dorty tenkrát ještě nikdo neznal. Přesto však babička tvořila naprosté skvosty přesně podle přání tak, jak si je nevěsty objednávaly. Pamatuji si celé řady nádherných čtvercových i kulatých dortů, které byly vyskládané v řadě ve speciálním pokoji, na dlouhých dřevěných policích. Ze starých kamenných zdí tu vanul chlad a vzduch voněl jako v pohádce. Babička si vždy před zahájením nové zakázky



Babička Vlasta byla vyhlášená cukrářka a perníkářka. I já se snažím v jejím umění pokračovat a krásné perníkové řemeslo šířit a předávat dál.



připravovala růžičky ze sušeného mléka a přírodních barviv. Nejoblíbenější byly růžové a rudé květy, jejichž barvu docílila červenou řepou. Vždy jsem ji fascinovaně a se zájmem sledovala, málokdy jsem se však směla přiblížit, babička měla velké zakázky a nejraději pracovala sama, bez mé pomoci. Zároveň mě ale nikdy neošidila, vždy jsem nějaký ten růžový lísteček ochutnala, nebo alespoň olízla vařečku, tak, jak to všechny děti milují.

Mou velkou kamarádkou na celý život už od dětství byla a dodnes je moje maminka Vlasta, která mi případnou lítost, že nemůžu babičce pomáhat s pečením, vynahrazovala společným tvořením všeho, co si jen dovedete představit. Maminka chodila do práce, ale po odpoledních nebo o víkendech si vždycky udělala čas.

Tvořily jsme všechno možné, malovaly, vyšívaly, vařily, ale pravděpodobně už předurčením osudu pocházejí moje nejbarvitější vzpomínky z období Vánoc a Velikonoc, kdy jsme pekly a malovaly perníčky. Nejúžasnější byla velikonoční perníková vejce pro koledníky. Pekly jsme vejce veliká jako dvě dětské dlaně. Nejdřív jsme je ozdobily po obvodu a pak jsme polevou obarvenou kakaem malovaly doprostřed kočičky. Vejce jsme pak svazovaly vždy po dvou k sobě barevnou mašličkou a dávaly jsme je koledníkům místo klasických vajíček. Vajíčka na ošatce voněla a byla pořádně veliká, aby bylo do čeho kousnout, jak vždy říkala maminka. Tahle vajíčka u nás zůstala tradiční koledou do dneška.

Když se dětství přehoupnulo v dospívání a to v konec studií, začala jsem pracovat jako obchodní zástupkyně a cítila jsem se v té práci jako ryba ve vodě. Kontakt s lidmi mě naplňoval a v práci se mi díky mé povaze, oddanosti, nasazení a vytrvalosti dařilo. Takhle naplněný pracovní život jsem žila patnáct let, přestěhovala se do Českých Budějovic a začala tu nový, dospělý život.

Čím více jsem pracovala, tím větší úspěchy a výzvy jsem zdolávala, mnohdy však s sebou přinášely i nelehké situace a vyčerpávající jednání o velkých zakázkách. Nebylo tak divu, že se jim v patách plíživě kradly únava a vyčerpání. A tak jsem začala hledat nějaký únik, něco, u čeho bych si vydechla a odpočinula. Jenomže sport, výlety ani setkání s přáteli nestačily. Všechno mě to moc bavilo, jenomže jsem se pořád nedokázala odreagovat, vypustit práci z hlavy.

Jenomže pak se, před 11 lety, začal psát můj nádherný perníkový příběh. Jednoho podzimního večera jsme s maminkou a sestrou vzpomínaly na dětství, na naši babičku Marii a její voňavé perníčky a zázvorky, na úžasné dorty babičky Vlasty, která s námi v té době seděla u stolu, ale pomalu ji opouštěly síly. Společně jsme toho večera zadělaly těsto s úmyslem upéct perníkovou

chaloupku, která nám navodí atmosféru přicházejícího adventu a Vánoc. Na druhý den jsme večer zasedly ke stolu a začaly ji zdobit. Bylo to nepopsatelně uklidňující, hotový balzám na duši. Celé hodiny jsme dokázaly jenom mlčet a malovat. Najednou jsem měla čistou hlavu, veškerá má energie a pozornost se soustředily výhradně jen na špičku kornoutku naplněného cukrem.

A protože náhody neexistují, v následujícím týdnu se nám ozvala pořadatelka adventních trhů na zámeckém nádvoří v Telči. Zнала naše perníková velikonoční vejce pro koledníky, a tak nám nabídla, zda bychom se nechtěly v tom kouzelném a pohádkovém prostředí zúčastnit jako prodejkyňe místního řemeslného jarmarku. Jen jsme se tomu zasmály a naše odpověď byla jasná. Jistěže ano! Jenomže jsme vůbec netušily, co nás čeká, a hlavně, jakého zrodu jsme právě byly svědky.

Naprostu intuitivně jsme naše výtvary i „firmu“ nazvaly Studnické perníčky, protože receptura na ně pochází právě z receptů babičky Marie ze Studnic. Adventní nádvoří zámku bylo plné krásných voňavých stánků se spoustou dobrot, svařeného vína a tradičních výrobků místních šikovných lidí. Avšak perníček, tak dávný tradiční výrobek, který po generace tvořili naši předci, jako by vymizel ze světa. Až nyní, ve své celé kráse, znovu ohromil návštěvníky, kteří se přišli vánočně naladit a inspirovat. Nezbyl nám jediný perníček, a to nebyla naše tehdejší nabídka bůhvíjak pestrá. Použily jsme jen ta vykrajovátká, která jsme měly právě doma k dispozici, a přesto se u našeho stánku zastavil doslova každý! Byl to zážitek, na který vzpomínám dodnes.

Od té doby se účastníme těchto krásných trhů na zámku v Telči rok co rok a za těch 11 let jsme nakoupily velké množství vykrajovátek od malých tematických motivů, které jsou oblíbené hlavně u dětí, až po velká vykrajovátká nejrůznějších tvarů. A Studnické perníčky se staly regionálním výrobkem a symbolem, který zná v okolí snad každý.

Tou dobou jsem dál chodila do práce, každým dnem jsem se ale po práci těšila víc a víc domů, protože moje láska k perníku znovu vzešla z dávných jiskřiček a ten plamínek najednou nešel uhasit.

Doma na mě čekaly upečené nové motivy, velké perníkové věnce se spoustou perníkových ozdob, zkoušela jsem nové a nové techniky a posouvala své hranice dál a dál. Čím víc jsem trénovala, tím jistější byly mé tahy. Intuitivně jsem poslouchala své myšlenky a zjišťovala, že obyčejné perníkové těsto nemá žádné limity.

V roce 2018 mi osud přinesl mou životní roli a já se stala maminkou. Zůstala jsem doma s malým miminkem, všechno pro mě bylo nové a perník šel v tu chvíli stranou, najednou na něj nebyl čas. Bylo to velmi náročné období,

velká radost a láska při pohledu na toho malého človíčka se prolínala s úzkostí, péčí a strachem o odcházejícího tatínka.

Navíc jsem se synem zůstala sama, ale i přes všechno to těžké jsem v duši cítila klid a bezpečí. Věděla jsem, že s pokorou a láskou zvládnou všechno. Jak syn Eduard rostl, získávala jsem čím dál častěji prostor vrátit se ke své perníkové lásce. A tak jsme se synem společně váleli těsto a on se už ve dvou letech učil vykrajovat a samozřejmě i zdobit. Když byly Edíkovi tři roky, zatoužil po častějším kontaktu se svými vrstevníky, a tak začal navštěvovat jesličky a já zůstala na dopoledne doma sama.

Tím se mi opět otevřely časové možnosti a já znovu usedla k perníkovému tvoření. Jenže život plynul a já měla najednou zvláštní pocit. Zdálo se mi, že syn se ve svém životě vyvíjí, jde kupředu, a já tak nějak stojím na místě. Sice spokojená a šťastná, jenomže bez výzev, bez cílů, bez usilování, které by mě hnalo vpřed.

Jenomže náhody prostě nejsou, a tak mi přišla do cesty přihláška na Moravský cukrářský šampionát. Jednalo se o cukrářskou soutěž v několika kategoriích, od makronek, pralinek přes svatební a umělecké dorty až po perník. Najednou mě zalil obrovský příval energie, ještě ten den jsem vyplnila přihlášku a s přirozeným strachem z neznáma ji odeslala. Soutěž neměla žádné předem dané téma, a protože miluji jihočeské selské baroko, měla jsem rázem jasno.

Navštívila jsem Národní památkový ústav, kde jsem vysvětlila svůj záměr a požádala o pomoc. S ochotou mi poskytli projekt jednoho ze stavení v jihočeských Holašovicích, které bylo vyhlášeno památkou UNESCO. Vzala jsem papír, tužku, pravítko a dala se do práce. Byly to hodiny a hodiny práce. Nešlo jen o to, namalovat chaloupku z perníku, kterou bych následně upekla a slepila. Vytyčila jsem si vysoký cíl, a tak jsem musela promyslet všechny detaily, aby hotové dílo vypadalo realisticky, a přitom bylo vše proveditelné.

Asi po měsíci práce jsem měla podklady připravené. V té době byl syn ještě hodně malý, a tak jsem poprosila o pomoc maminku. Ta mi všechny části stavení vykrajela a upekla. Naskládáné a popsané v krabicích jsem si perníkové části rozložila a začala pracovat. Byl to nádherný pocit, tvořit něco tak obrovského. Nejdřív jsem se pustila do spodní části podstavce, která měřila 70 × 90 cm. Celé stavení bylo dokola s uzavřeným dvorem, na který jsem chtěla vytvořit souvislou krajku. Další krajka následovala po obvodu a celé dílo svou lehkostí jemně uzavírala. Obdobnými krajkami jsem nazdobila i jednotlivé díly střech. Následovala okna, vrata a všechny drobné detaily.

Když bylo vše hotové, začala jsem jednotlivé díly postupně slepovat k sobě. Do šampionátu zbývalo asi 14 dní, moje tréma letěla k nebesům, před očima mi však vznikalo stavení, které do té doby nemělo obdoby. Věděla jsem, že to zvládnu a nebude se za co stydět. Konečně nastal můj den D a já vezla celý svůj perníkový exponát do Olomouce. Prožívala jsem nepopsatelný pocit naplnění a radosti. Dokázala jsem znovu vystoupit z komfortní zóny, vymyslet a stvořit něco unikátního a postavit se před odbornou porotu, abych svou tvorbu ukázala cukrářskému světu.



Holočovická usedlost, Holočovice č. 16, oceněná zlatou medailí na Moravském cukrářském šampionátu v roce 2020. Její jedinečnost spočívala zejména v umělecké interpretaci skutečné usedlosti v této vesnické památkové rezervaci, zapsané roku 1998 na seznam světového dědictví UNESCO.

Když pak při vyhlášení výsledků zaznělo moje jméno v souvislosti s oceněním nejvyšším, myslela jsem, že snad omdlím. Byla to pro mě obrovská motivace do budoucna. Pocity z celého toho zážitku ve mně doznívaly ještě několik dalších dnů a dá se říct, že z něj čerpám energii dodnes. I teď, když



Betlém oceněný zlatou medailí na Moravském cukrářském šampionátu v roce 2021. Tradiční techniky zdobení perníku se v něm snoubí s novátorským způsobem modelace těsta, který mu dodává na živosti.

píšu tyhle řádky, mám pocit, jako bych se vrátila do oněch okamžiků plných trémy a následné radosti, pokory a radosti, že můžu tvořit.

Ona cukrářská soutěž mi nepřinesla jen titul a ocenění, ale zároveň mi přivedla do života množství nových inspirativních lidí. A i to byl jeden z hlavních důvodů, pro které jsem se rozhodla, že se i o rok později soutěže znovu zúčastním a opět si prožiju dva jedinečné dny ve společnosti lidí, kteří jsou ze stejného těsta jako já. V dalším ročníku už bylo téma jasné dané. Trojrozměrný betlém. Když jsem to zjistila, v první chvíli jsem si řekla, že do něčeho takového rozhodně nepůjdu. Postavy nikdy nebyly a dodnes nejsou mojí silnou stránkou. Navíc, pokud měl být můj nový výtvarný hodný soutěže, a ještě jsem si měla dělat naděje na obhájení předchozího vítězství, nemohla jsem se spokojit s málem.

Byla jsem téměř rozhodnutá, že přihlášku neodešlu. Až jednou v noci, kdy jsem nemohla spát, mě napadla varianta, jak celé téma uchopit. Vždyť

postavy u jesliček mohou přeci vypadat úplně jinak než ty placaté figurky, které nejde moc dobře ozdobit... Hned ráno jsem vyndala těsto z lednice a vytvarovala postavy, které nebyly vykrajované, ale modelované a pečené vcelku.

Když jsem otevřela troubu, úplně jsem nadšením zalapala po dechu. Povedlo se to lépe, než jsem si vůbec dokázala představit! Ihned jsem vyplnila přihlášku a začala plánovat nový projekt. Díky účasti v předešlém ročníku jsem byla mnohem zkušenější, věděla jsem, na co si dát pozor a jak předejít věcem, které mi vloni komplikovaly práci. Pod rukama mi rostl betlém, u něhož mi plesalo srdce. Mnohem složitější a větší stavební projekt, 3D postavy, prvky z vytlačovaného a modelovaného těsta, mnohem složitější, propracovanější a levitující krajka.

Tento soutěžní projekt byl mnohem propracovanější, a přesto mi netrval tak dlouho, dá se říct, že možná jen asi polovinu času oproti tomu loňskému. Protože se zkušeností a praxí je práce vždycky poloviční. Přišel podzim a já stála znovu před odbornou porotou, ve společnosti spousty milých přátel, celá šťastná, že si znovu plním svůj sen. Obhájení titulu pak bylo tím nejkrásnějším zakončením úžasného víkendu.

Domů jsem se vrátila se zlatou medailí, Edík mi skočil kolem krku a byl na mě neskutečně hrdý. To pro mě byla ta největší odměna, vidět jeho rozzářené oči, tu jeho hrdost, poslouchat, jak ve školce všem vypráví, co maminka dokázala. Myslím, že děti není třeba vychovávat, stačí jim ukazovat cestu... např. že když chceme jít za svým snem, potřebujeme k tomu vytrvalost, pokoru a trpělivost...

Soutěží však příběh mého perníkového betléma neskončil. Jeho další cesta vedla zpět do Českých Budějovic, kde jsem ho předala na biskupství a betlém byl po celý adventní čas vystaven v katedrále sv. Mikuláše, kde střežil betlémské světlo.

Jak se říká, třikrát a dost, to byla moje myšlenka... ať je téma, jaké chce, du do toho, potřetí a naposled. Téma bylo vodní mlýn. Načerpané zkušenosti mě intuitivně vedly, přesně jsem věděla, jak bude třetí dílo vypadat. K atraktivním krajkám a vytlačovanému perníku jsem přidala další konzistence, např. strouhaný perník, který symbolizoval mouku vysypanou na dvorku mlýna, perníkové kameny, složené do kamenné zídky, světýlka, která celý mlýn nádherně prosvítala. Cítila jsem velkou pokoru a pocit naplnění, když jsem potřetí stála před porotou a obhájila svůj velký perníkový hatrick.

Toho roku byly v kategorii perníku vyhlášeny dvě podkategorie: ta moje, 3D, a pak Velikonoce ve 2D. Napadlo mě, že bych s sebou mohla vzít práce



Vodní mlýn oceněný zlatou medailí na Moravském cukrářském šampionátu v roce 2022. Kromě jedinečných studnických kuliček jsou zde použité i další techniky a formy zdobení jako např. perníková mouka nebo kameny.

svojí maminky, která dokáže vytvořit neskutečně jemné a elegantní, přitom však barevné a jemně tónované jarní perníkové motivy. Každá perníkářka je jedinečná, má svůj unikátní rukopis, a i práce mojí maminky je součástí této knihy. Maminka tehdy vytvořila nádherné kraslice, selku se šohajem, květinové zápichy, zajičky, to vše v krásných jemných tónech a s velkou pečlivostí. Vyhrála na celé čáře, a tak jsem nakonec první ceny přivezla domů dvě.

Vyhrát třikrát po sobě bylo krásné, největší ocenění mé práce mě však teprve čekalo. Koncem roku 2022 jsem převzala od starosty Cenu města Telče. Šlo o ocenění nejen odvedené práce a reprezentace malebné Telče napříč republikou, ale především o vyjádření úcty perníkářskému řemeslu a našim předkům. Stála jsem tam, na radnici, před zraky veřejnosti,