

Druhy perníků

V 18. století vyráběli perníkáři **4 základní druhy** zboží – marcipánové, perníkové, černé šišky a drůbežku. Někteří ještě konfety – drobné pečivo dvojí barvy, kterým se zdobil sváteční stůl.



Marcipánové zboží bylo nejkvalitnějším druhem perníku a zahrnovalo dílo červené, žitné marcipány, topinky, šifle, bílé dílo malované, piprle a piprlátka, jazýčky. Těsto se skládalo z kvalitní žitné mouky, medu a mandlí.



Názvem **perník** se označovalo pečivo z méně kvalitní žitné mouky, které bylo slazené syrobem, medem pouze výjimečně. Z tohoto těsta se vyráběl především **táflový (tabulový) perník** na strouhání.

Černé šišky, zvané také hůlky, tabák nebo husí hovínka, byly silně kořeněné pepřem, anýzem, koriandrem a bezovým květem. Každá domácnost je měla v zásobě, protože se užívaly jako lék na lepší trávení.

