



STAROČESKÉ OKÉNKO 16. 01. 2021

Domácí perníkové koření ve třech různých kombinacích

Domácí perníkové koření dodá vašemu pečivu nenahraditelnou vůni i chuť. Piškot nebo medové perníčky si s voňavou směsí skořice, hřebíčku, badyánu, nového koření a třeba i zázvoru můžete připravit kdykoliv v roce, nejen na svátky vánoční. Představíme vám několik kombinací, které uvítá každý, kdo rád peče.

Ingredience na **domácí perníkové koření** kupujte určitě ve specializovaných obchůdkách, kde vám prodají vše dle potřeby na váhu. Samozřejmě můžete zvolit i klasické produkty ze supermarketů, pakliže chcete něco málo ušetřit. Provoňte své dny s našimi skvělými tipy.

Domácí perníkové koření ve třech různých kombinacích: Vsadte na věčnou klasiku

Pokud se vám nechce s chutěmi experimentovat, připravte si **domácí perníkové koření na**

tradiční způsob. Dokonale jím ovoníte a ochutíte piškotové těsto nebo to máslové na vykrajované perníčky. Připravte si tyto ingredience:

- 10 gramů mletého nového koření
- 10 gramů mletého anýzu
- 10 gramů mletého fenyklu
- 20 gramů mletého badyánu
- 10 gramů mletého hřebíčku
- 20 gramů mleté skořice

Domácí perníkové koření připravíte jednoduše tak, že všechny složky **propojíte v misce do homogenní směsi**. Tu pak přesypete do kořenky, pečlivě uzavřete a uchováte na tmavém a suchém místě.



Domácí perníkové koření ve třech různých kombinacích: Opeřete si život

I s **mletým pepřem** může být domácí perníkové koření skvostné. Vyzkoušejte tuto nezvyklou kombinaci a určitě si ji záhy zamilujete. Obstarejte si tyto suroviny na poctivé množství směsi do zásoby:

- 1 lžičku mletého černého pepře
- 1 lžičku mletého anýzu
- 2 lžíce mletého hřebíčku
- 1 lžičku muškátového oříšku
- 1 lžičku mletého badyánu
- 2 lžíce mletého nového koření
- 4 lžíce mleté skořice

- **4 lžíce letého zázvoru**

Všechno pečlivě promíchejte v menší misce a poté **přesypejte do uzavíratelné skleničky**. Na měkoučké zázvorové perníčky bude tohle domácí perníkové koření jako dělané.

Domácí perníkové koření ve třech různých kombinacích: S kardamomem a vanilkou

Ryze tradiční směsi můžete osvěžit dalšími vůněmi. Skvělá bude například **vanilka a kardamom**. Další domácí perníkové koření mnoha chutí a vůní připravíte z těchto ingrediencí (do zásoby):

- **2 lžičky mletého kardamomu**
- **1 lžičku mleté pravé vanilky**
- **4 lžíce mleté skořice**
- **4 lžičky mletého hřebíčku**
- **4 lžičky mletého anýzu**
- **4 lžičky mletého badyánu**
- **4 lžičky mletého nového koření**
- **2 lžičky mletého [fenyklus](#)**

Tahle aromatická směs ve vás vyvolá **vzpomínky na krásné období vánočních svátků**. Namíchané domácí perníkové [koření](#) v této kombinaci lze použít **nejen do perníčků** a piškotu, ale také **k přípravě proslulého závinu**, který se jmenuje **sakrajda**. Kromě jiného se do perníkové směsi hodí třeba i **sušená kůra z citronu anebo pomeranče**.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)