



Gimnazija Brežice in
KUD Franjo Stiplovšek Gimnazija Brežice
na www.gimnazija-brežice.si
v virtualni galeriji giga

online razstava
gimnazijskega projekta
PIŠKOTORIS

v okviru
31.DEKD in 9.TKD 2021 “Dober tek!”

25. 09. - 09. 10. 2021.
vsak dan 9:00-20.00





zg. Banner DEKD in TKD 2021 - DOBER TEK.

sp. Pri našem PIŠKOTORIS-u.



ZGODOVINA MEDENJAKOV

Medenjaki danes simbolizirajo božično gastronomijo v severnem delu Evrope. Imajo pa dolgo zgodovino. Njihovo zgodnjo obliko v obredne namene lahko zasledimo pri starih Grkih in Egipčanih. Imamo sicer rimske reference in zgodovinske izvore hkrati, da je bila ideja izdelave teh božičnih piškotov zamisel grškega meniha Gregorja Nicopolskega, rojenega v Armeniji. V Evropi so se pojavili, ko so križarji v 11. stoletju prinesli ingver z Bližnjega vzhoda, a takrat so ga uporabljali le aristokrati.



Gingerbread-House

Ko so ingver in druge začimbe postale dostopnejše množicam, se njihova izdelava širi po Evropi. V 15. stoletju postajajo tradicija, v 16. pa se pojavijo medenjaki v človeški obliki, s sladkarijami, zlepljenimi z glazuro ali čokolado. Zares priljubljeni so postali v Nemčiji v 19. stoletju, po objavi zbirke pravljic s "Hansel in Gretel" (Janko in Metka) bratov Grimm leta 1812. Nemški peki so takrat začeli peči okrašene pravljичne hiše »lebkuchen«. Zgodnji nemški naseljenci pa so to tradicijo lebkuchenhaeusle (medenjaki) prenesli še v Ameriko. Medenjaki (Gingerbread Cookies) so danes podobnjaki (man, girl, house).



Gingerbread-man cookies

K nam so medenjaki ali »poprovci« priptovali iz drugih dežel. Na slovenskih tleh so se uveljavili predvsem zaradi izredno razširjenega čebelarstva.



Pepparkakor Swedish Ginger Thins

Tradicija srednjeveškega lectarstva, oziroma medičarsko-svečarska obrt, ki zajema izdelavo medice, sveč in lecta sodi med najstarejše obrti na Štajerskem, je izrazito mestna obrt. Štajerski lectarski ceh zasledimo po letu 1597. Najznačilnejše slovenske medenjake najdemo na Gorenjskem, konkretno v Radovljici pod imenom Lectovo srce, kjer se je obrt ohranila vse do danes.



Lectarstvo Celec: medeno srce

Lect je izdelan podobno kot medenjaki oboji so iz ržene moke, cvetličnega medu, zmletega cimeta, zmletih klinčkov, malo zmletega popra in malo soli. Lectova srca najpogosteje okrasijo z rdeče obarvano sladkorno glazuro. Ko se le-ta posuši, pa površino okrasijo z raznobarno sladkorno maso. Nekatera lectova srca okrasijo tudi z ogledalci, barvno risbo ali napisom, največkrat ljubezenskim. Za prodajo jih le še zavijejo v folijo.



Hrvaški medenjaki



Slovenski podobnjaki



Mostaccioli

Kalabrijski mostaccioli



Madžarski cookie-art piškot

PIŠKOTORIS

Obstaja veliko načinov krašenja piškotov, najpogostejši pa so:

- risanje z gosto maso po piškotih (brez preliva)
- marmoriranje piškotov s prelivanjem redke mase
- okraševanje z redkim prelivom in čez strjeno glazuro risanje z gosto maso.



Marmoriranje z redkim royal-icingom

Na medenjake lahko rišemo z Royal icing-om iz dresirne vrečke ali pa z jedilnimi barvami v tubah.

Royal icing (kraljevski preliv) je odličen preliv za piškote, ki pri krašenju ponuja največ različnih možnosti. Z royal icingom lahko okrasimo piškote za čisto vsako priložnost: božič, valentinovo, gregorjevo, veliko noč, nanje lahko kaj napišemo in jih tako personaliziramo. Skratka, možnosti je ogromno le pustiti moramo domišljiji prosto pot. Namesto dresirne vrečke pa lahko enostavno kupimo živilske glukozne barve v tubah in rišemo bodisi čez pesino rdeče obarvano sladkorno glazuro bodisi čokoladno glazuro. Namesto medenjakov lahko enostavno rišemo na maslene piškote »petit beurre«, oblite »jaffa cakes« in podobno.



Royal-icing z dresirno vrečko



le. Sladkorne barve v tubah.



de. Kulinarična barvna pisala



Piškotorisi na Liebniz in Dolciando keksih, maja 2021 - L.A.K. za predhodnico.

REZULTATI

Projekt Piškotoris smo premierno izvedli pri pouku Likovne umetnosti - najprej nekaj podajanja zgodovine o medenjakih, lectu in tehnikah okraševanja piškotov, potem pa individualna ustvarjalnost. Delo je bilo pač prilagojeno učilnici namesto kuhinji. Tudi čas je bil kratek. Rezultati pa so vredni občudovanja. Ustvarjalnost, inovativnost in domišljija so dobili krila. Tukaj je predstavljenih najmarkantnejših deset likovnih tretmanov piškotov - manjšina, ki lepo zastopa množico piškotorisnih izdelkov.



Dijakinja Lucija Jakhel iz 1.c je spekla in okrasila svoje lastne medenjake.



Alexander Škof, 1.c



Lucija Jakhel 1.c



Pija Boh, 1.a



Lana Dušič, 1.b



Maša Planinc, 1.b



Katarina Traven, 1.c



Luna Tramte, 1.b



Skupina dijakov, 1.c



Denis Petan,3.d

[www.gimnazija-brezice.si/dejavnosti/kultura/virtualna galerija giga](http://www.gimnazija-brezice.si/dejavnosti/kultura/virtualna_galerija_giga)

virtualna
galerija

giga

Zanjo: L.A.K.