

V další části osobností s erby bych se zde rád věnoval dvěma šlechticům, díky nimž se na našem území patrně rozšířily dvě sladkosti, perník a zejména v současnosti trdelník.



## Vilém II. z Pernštejna a na Helfštejně

- ~\*1435
- + 8.dubna 1521 v Pardubicích
- příslušník moravského rodu pánů z Pernštejna, jeden z nejvýznamnějších českých magnátů a politiků konce 15. a počátku 16. století. Byl to vynikající hospodář a politik, za nějž moc jeho rodu dosáhla vrcholu. Zastával řadu vysokých úřadů, zejména byl komorníkem moravského zemského soudu (1475–1484), nejvyšším českým maršálkem (1483–1490) a nejvyšším královským hofmistrem (1490–1514).
- Perník je sladké pečivo tmavě hnědé barvy, jehož původní receptura se skládala z medu, mouky a pepře. Právě pepř dal vzniknout názvu perník, původně peprník. První perníkář v Pardubicích je připomínán archivními prameny již k roku 1515. Vilém II. z Pernštejna v Pardubicích založil perníkářský cech. Recept na pardubický perník pocházel prý původně z Hradce Králové, ale Vilém II. z Pernštejna ho koupil.
- Právo vyrábět perník potvrdila v roce 1756 rakouská císařovna Marie Terezie. Avšak sláva pardubického perníku je vlastně novodobá záležitost.
- Výroba perníku má v našich, ale i sousedních zemích dlouhou tradici. Vyráběl se například v hanzovních městech, tradici má i ve městech jako Amsterdam, Brémy, Mnichov, Norimberk, Liège nebo Gdaňsk. Příprava oblíbené pochoutky ve velkém se traduje na přelomu 19. a 20. století, kdy byly založeny továrny a výroby perníku.



## József hrabě Gvadányi

- \* 16.října 1725 v Rudabányai (Maďarsko)
- + 21.prosince 1801 ve Skalici (dnešní Slovensko)
- generál, básník a spisovatel pocházel z původně italské rodiny. Jeden z jeho předků Alessandro Guadagnis markrabě z Florencie přesídlil do Rakouska a kolem roku 1664 do Maďarska. Jeho otcem byl János Gvadányi a matkou Esther svobodná paní Pongrácz, byl nejstarším z jedenácti dětí.
- Trdelník (také Trdlo nebo Šmetrdól) je sladké pečivo ve tvaru podobném velké duté kremroli, ovšem zpravidla bez krémové náplně. Vyrábí se z kynutého těsta, které se rozválené v pruzích navíjí na bukový válec (dnes také kovový) o průměru 8 až 10 cm a peče se v žáru dřevěného uhlí.
- „Staročeská“ pochoutka zvaná Trdelník, původem však ze Sedmihradska, má své kořeny až v 18. století. Maďaři, Slováci i Češi se prou o jeho historii. Faktem je, že trdelník pekli už naši předci. Archivní prameny uvádějí, že v 18. století se v moravském kraji usadil maďarský generál József Gvadányi a jeho kuchař, který s sebou přinesl recept na lahůdku.
- V současnosti má Slovensko pro Skalický trdelník registrovanou známku EU. V Maďarsku se trdelník považuje za národní symbol pod názvem Kürtös kalács (komínový koláč). V Lucembursku, kde je oblíbenou a tradiční pochoutkou na svatbách a slavnostech, mu říkají Baamkuch. Podobný zákusek pečený na otáčivém roštu najdete i ve Švédsku, Německu nebo Rakousku.



Zdroj : Wikipedia a J. Siebmacher's grosses und allgemeines Wappenbuch.