

Cieszyńskie filigranowe cuda

Data publikacji: 10.12.2013 16:35

Te drobne, choć wymagają najwięcej pracy, są najsmaczniejsze. Cieszyńskie ciasteczka - bez nich nie wyobrażamy sobie prawdziwego, tradycyjnego stołu świątecznego. Jeśli lubisz je piec, powinieneś wziąć udział w konkursie, który od kilku lat organizuje Zamek Cieszyn.

To jeden z najstarszych konkursów w regionie. Zamek Cieszyn zaprasza do wzięcia udziału w konkursie na cieszyńskie ciasteczka. Pora więc sięgnąć po tradycyjne przepisy, zakasać rękawy, położyć stolnice i zacząć mieszać, siekać, przesiewać, lukać i wycinać.

Małe i twarde placuszki wyrabiane z niekwaszonej mąki i wody, czasami z dodatkiem miodu - tak prezentowały się pierwsze cieszyńskie ciasteczka, których recepturę zapisano w XIX wiecznych książkach kucharskich. Z czasem, pod wpływem austriackiej, czeskiej i niemieckiej kuchni, ich wygląd i smaki stawały się coraz bardziej urozmaicone. Podobno istnieje aż 120 rodzajów cieszyńskich ciasteczek. - piszą organizatorzy konkursu.

Choć nie trzeba znać aż tylu receptur, by zachwycić jurorów, to jak mówi Beata Mońka z Zamku Cieszyn - ***Im więcej ciasteczek przygotujemy, tym lepiej.*** Jakie kryteria muszą spełniać wypieki? Muszą być tradycyjnymi, małymi wyrobami. Jury będzie oceniać zgodność z tradycją, estetykę i staranność wykonania, bogactwo form, smak, oraz sposób podania.

Twórcy najlepszych ciasteczek otrzymają nagrody, będą to sprzęty potrzebne w każdej kuchni. Chętni do udziału w konkursie powinni zgłosić się w Informacji Turystycznej Zamku Cieszyn do 13 grudnia. ***Wystarczy zadzwonić lub wysłać do nas e-maila i dać nam znać, że chce się wziąć udział w konkursie*** – tłumaczy Beata Mońka. Same ciastka jednak przynosimy w niedzielę. Rozwiązanie konkursu odbędzie się 15 grudnia o godzinie 15.00. Wówczas też na Zamku wiele atrakcji. Odbędzie się tam impreza 'Zaprojektuj święta'.

Tym razem motywem przewodnim będzie wełna i wszystko to, co można z niej zrobić. Impreza w Oranżerii Zamku potrwa od 11 do 17. Gościem specjalnym będzie Kathrin Stalder, która poprowadzi akcję 'wełniane graffiti, czyli otulanie jelonka'. Będą też Owieczki na wybiegu – czyli szopka przed Oranżerią (11.00 – 17.00)

Organizatorzy zapraszają też na warsztaty:

Pieczenia cieszyńskich ciasteczek z Janiną Hławiczką, połączone z pokazem pieczenia szulek z Henryką Ożanową (12.00 – 17.00),

PompoNOWO – razem z Magdą Paluch-Pasz i Zosią Sobczyńską zrobisz pompony, a z nich girlandy, szaliki, pomponiaste owieczki (13.00 – 15.00),

ABC szydełkowania i robienia na drutach, wełniane bombki i kopyca (11.30 – 13.00)

Uszyj sobie karpia z Magdą Paluch-Pasz – dla tych, którzy chcą mieć karpia, ale... nie chcą go zjeść (12.00 – 14.00)

Spotkania:

Autorka Agnieszka Ginko czyta "Tutlandię" (12.00)

"Pasterze mili coście widzieli" – kultura pasterska i jej związek z Bożym Narodzeniem – opowiada Józef Michałek;

Redyk Karpacki 2013 – przedstawia Piotr Kohut (14.00 – 15.00)

Prezentacja Kalendarza Beskidzkiego 2014 i Kuchni Śląska Cieszyńskiego czyli wyboru przepisów kulinarnych Emilii Kołder (15.30)

Rodzinne warsztaty książki artystycznej: Zrób ze mną książkę. Galeria Szara, ul. Srebrna 1 (14.00 – 17.00)

Jan Bacza