

IX konkurs na cieszyńskie ciasteczka rozstrzygnięty

Data publikacji: 15.12.2015 18:10

Ule, orzeszki, rogaliki, marcepanowe kuleczki - te i wiele innych cieszyńskich ciasteczek można było spróbować w minioną niedzielę (13.12) w sali konferencyjnej Zamku Cieszyn. Najważniejsza tego dnia była nie tyle degustacja co ogłoszenie wyników IX edycji konkursu na cieszyńskie ciasteczka.

□

Konkurs na cieszyńskie ciasteczka organizowany jest od 9 lat. Do udziału w zabawie może zgłosić się każdy. Ciasteczka muszą być tradycyjnymi, drobnymi wyrobami. Oceny dokonuje jury. W tym roku wśród jurorów podobnie jak i w latach ubiegłych nie zabrakło m.in. Krystyny Folwarczny współautorki książki „Cieszyńskie ciasteczka”, a także Jolanty Macury żony Burmistrza Cieszyna.

Co roku, członkowie jury stoją przed trudnym wyzwaniem. **W jaki sposób zrównoważyć estetyczne wartości z wartościami smakowymi, które są przecież subiektywne oraz jak docenić wierność tradycji z dążeniem do nowatorstwa** – zastanawia się Ewa Gołębiowska dyrektor Zamku Cieszyn. Jury bez wątpienia miało trudne zadanie. Ocenie podlegała przede wszystkim zgodność z tradycją, estetyka, staranność wykonania, bogactwo form, smak i sposób podania. **Mamy przyjemność próbowania tych ciasteczek. Wiele osób nam tego zazdrości** – żartowała Ewa Gołębiowska.

Jak podkreśla szefowa Zamku Cieszyn konkurs na cieszyńskie ciasteczka cieszy się dużym zainteresowaniem i to nie tylko wśród cieszyńskich. **Okazuje się, że coraz więcej młodych osób bierze udział w konkursie. Jeżeli ktoś uważa, że tradycja to domena starszych osób, to ten konkurs pokazuje, że jest odwrotnie. Co ważne tradycja ta jest otwarta również na osoby spoza Śląska Cieszyńskiego. Cieszy nas to, że jest ona dla nich kusząca, że chcą się jej uczyć. Cieszyńskie ciasteczka nie należą do łatwych. Trzeba mieć dużo cierpliwości, samozaparcia, czasu aby wykonać te różne słodkości** – podkreślała w rozmowie z nami Gołębiowska.

Jak przyznali członkowie jury mimo, iż najważniejsza w tym wszystkim jest tradycja to co roku pojawiają się również nowe propozycje ciasteczek. W zeszłej edycji był to ratusz z piernika, zaś w tym roku chociażby ciasteczko w kształcie cieszyńki. **Mamy problem, ponieważ w regulaminie konkursu wśród kryteriów jest nie tylko smak i walory estetyczne ale również zgodność z tradycją. Mamy więc skłonność do nagradzania zestawów, które są podobne do tych z lat ubiegłych. Jesteśmy trochę jak strażnicy tradycji. Cieszymy się z innowacyjnych pomysłów ale jednocześnie mówimy im nie. Choć jest to powód do radości i także go doceniamy. Zastanawiamy się nawet w gronie jurorek, czy w przyszłym roku nie nastawić się bardziej na to nowoczesne podejście do tradycji. Kto wie... na razie cieszymy się, że konkurs zatacza tak szerokie kręgi oraz że są to osoby młode a nawet dzieci** – tłumaczyła Ewa Gołębiowska, po czym dodała. **Spieranie się o to ile lukru powinno być w ciasteczku jest bardzo przyjemne. Ten konkurs pokazuje, że przed świętami dbamy szczególnie o tradycję. Staramy się wtedy pamiętać jak święta przygotowywali nasi dziadkowie. Niekoniecznie szukamy modnych trendów, nie chcemy mieć wszystkiego na nowo czy inaczej. Z satysfakcją możemy powiedzieć, że tegoroczny konkurs należy do udanych, a tradycja ma swoich mistrzów.**

IX edycję konkursu na cieszyńskie ciasteczka wygrała Kinga Mercik z Rudy Śląskiej. Drugie miejsce zdobyła Jolanta Stępnikowska ze Strumienia, trzecie Helena Bujok z Wisły. Jury przyznało dwa wyróżnienia Dorocie Kuli z Końcyc Małych oraz Bożenie Kendzior z Cieszyna. Przyznano także dyplomy za uczestnictwo. Szczególne podziękowania skierowano do Małych Kuchcików z SP nr 3 z oddziałami integracyjnymi w Cieszynie, które również wzięły udział w konkursie.

MSZ

