

Najlepszy murzin. Kto go przygotowuje?

Data publikacji: 9.03.2024 17:02

Lubisz piec, a kuchnia regionalna nie ma przed Tobą tajemnic? A może przypalasz wodę, ale lubisz wyzwania? Upiecz i zgłoś swojego „murzina” do konkursu.



Murzin, fot. arc.ox.pl

"Murzin" to nietypowy wielkanocny lokalny wypiek ze Śląska Cieszyńskiego. Jest to ciasto z... kiełbasą, szynką czy boczkiem. Przypomina chleb, ale w środku ciasta drożdżowego kryją się prawdziwe rarytasy. Nazwa pochodzi od ciemnego koloru wypieku – co do tego, skąd się brał niegdyś są różne teorie, jedna mówi o tym, że podczas wypiekania murzina w „piekarszczoku” (piec na chleb) formę z ciastem kładziono na rozżarzone drewno, z którego unosił się popiół opadający na ciasto. Druga z teorii gosi, że niegdyś wyrabiano murzina z nieczyszczonej ręcznie mielonej na żarnach mąki pszennej razowej z otrębami, która nadawała przysmakowi ciemny kolor.

Jak co roku przed Wielkanocą, Cieszyński Ośrodek Kultury "Dom Narodowy" zaprasza do udziału w Konkursie na najlepszego murzina.

- Cieszyński Ośrodek Kultury „Dom Narodowy” poszukuje idealnego wypieku i przepisu! Dlatego już teraz zapraszamy mieszkańców Śląska Cieszyńskiego (po obu stronach Olzy) oraz szkoły, organizacje formalne (koła, stowarzyszenia, itp.) i nieformalne (kluby, rodziny) oraz inne instytucje kulturalno-oświatowe (biblioteki, ośrodki kultury) mieszczące się na terenie Śląska Cieszyńskiego, do udziału w Konkursie na najlepszego „Murzina” – zapraszają organizatorzy.

Zadaniem konkursowym jest przygotowanie „murzina” i dostarczenie go do Domu Narodowego wraz ze spisanim przepisem do 24 marca (w godzinach 9:00-13:00).

Ogłoszenie wyników i rozdanie nagród nastąpi 24 marca o godz. 15:00 w Cieszyńskim Ośrodku Kultury „Dom Narodowy”, a konkretnie w Centrum Folkloru Śląska Cieszyńskiego, gdzie zostaną zaprezentowane wypieki.

Celami konkursu są: popularyzowanie oraz kultywowanie tradycji i zwyczajów wielkanocnych, rozbudzenie inwencji twórczej dzieci, młodzieży i dorosłych, przekaz wartości i tradycji ludowej, integracja społeczności lokalnej oraz promocja dorobku kulturowego i kulinarnego Śląska Cieszyńskiego.

„Murziny” będą oceniane w dwóch kategoriach: indywidualnej oraz grupowej (2 osoby i więcej – koła gospodyń, szkoły, przedszkola, placówki oświatowe, rodziny, itp.). Warunkiem niezbędnym do uczestnictwa w konkursie jest zapoznanie się z Regulaminem, wypełnienie i podpisanie karty zgłoszenia uczestnictwa oraz wyrażenie zgody na przetwarzanie danych, w tym wizerunku. Regulamin oraz formularz zgłoszenia znajdziecie na stronie www.domnarodowy.pl.