

Najsmaczniejsze cieszyńskie ciasteczka

Data publikacji: 27.11.2010 20:15

□

Do świąt pozostało jeszcze trochę czasu, ale już teraz warto pomyśleć nad świątecznymi wypiekami. Tym bardziej, że 12 grudnia Śląski Zamek Sztuki i Przedsiębiorczości w Cieszynie organizuje konkurs na najpiękniej wykonane i najsmaczniejsze świąteczne, cieszyńskie ciasteczka.

Do udziału zaproszeni są wszyscy miłośnicy tej wyjątkowej, świątecznej tradycji. Chęć uczestnictwa należy zgłosić do 9 grudnia. Ciasteczka muszą być tradycyjnymi, drobnymi wyrobami. Jury konkursu będzie oceniać: zgodność z tradycją, estetykę i staranność wykonania, bogactwo form, smak oraz sposób podania ciasteczek. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi 12 grudnia o godz. 15.00. Na zwycięzców czekają cenne nagrody.

Jednym z najprzyjemniejszych zapachów kojarzących się z okresem świąt jest właśnie zapach świeżo wypiekanych ciastek. - ***Bez ciasteczek królewskich nie ma w moim domu Świat Bożego Narodzenia*** - mówi pani Jadwiga z Cieszyna, która postanowiła wziąć udział w tegorocznym konkursie. - ***Przepis jest bardzo prosty, wystarczy 21 dag mąki, 12 dag masła, 7 dag cukru pudru i 2 żółtka. Wszystko razem zagnieść, rozwałkować i wykrawać foremką różne kształty. Po upieczeniu przełożyć przygotowanym nadzieniem - ubić na parze pianę z dwóch białek po trochu dosypując cukier puder (10 dag) i orzechy (7 dag). Oczywiście ja robię ciasteczka w dużo większych proporcjach, bo jeszcze przed świątami część z nich znika. Najważniejsze w ich pieczeniu jest jednak podejście, jeśli nie włożymy w to serca nie będą takie smaczne!***

•

BSK