

Pierniki jak malowane

Data publikacji: 4.01.2021 19:23

II miejsce w ogólnopolskim konkursie zdobienia pierników zajął Mikołaj Bebek z ZSGH w Wiśle.



Fot: ZSGH w Wiśle

Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu własnoręcznie wypieczonego piernika, do zdobienia którego należało użyć lukru. Wymiary pracy nie mogły przekroczyć rozmiarów 30cm x 30cm, praca mogła składać się z jednego lub kilku pierników. Zabronione natomiast było użycie gotowych elementów dekoracyjnych. Udział w konkursie zadeklarowało aż 65 uczniów z całej Polski.

Nadesłane prace konkursowe były oceniane przez profesjonalne jury, składające się wybitnych cukierników: Anny Dziedzic „Lukrowanki Anki”, Agaty Kubackiej z konińskiej „Słodkolandii”, Daniela Bauera, Igi Sarzyńskiej – Komorowskiej i Pawła Mieszają. Na zwycięzcę konkursu czekał profesjonalny kurs pracy z lukrem królewskim.

Werdyktem jury II miejsce w ogólnopolskim konkursie zajął Mikołaj Bebek ze swoimi pierniczkami wykonanymi wzorem krzyżykowym . - **Moją pasją jest cukiernictwo. Pierniki zostały upieczone według receptury mojej babci. Zdobienie pierników wykonałem metodą haftu krzyżkowego, który jest wykorzystywany w naszych tradycyjnych wyrobach oraz strojach regionalnych. Każdy piernik tworzę samodzielnie według własnego projektu i staram się, aby były to niepowtarzalne i oryginalne wzory** – napisał Mikołaj w swoim zgłoszeniu.

Red.