

Piernikowe warsztaty

Data publikacji: 15.12.2012 19:30

Święta zbliżają się wielkimi krokami. Niektóre przygotowania należy rozpocząć dużo wcześniej nie tylko po to, żeby zdążyć, ale także dla tego, że tego wymaga technologia niektórych przygotowań. Do potraw, o przygotowaniu których trzeba pomyśleć dużo wcześniej należą pierniki. Dla tego już w tą sobotę, 15 grudnia, w Koziej Zagrodzie w Brennej zorganizowano warsztaty ich zdobienia.

□

- Pierniki muszą poleżeć kilka dni, by były smaczne, zrobiły się bardziej miękkie, pulchne. Trzeba zrobić je minimum cztery dni wcześniej – wyjaśniła prowadząca warsztaty Anna Koniecka.

Warsztaty, na których można było się sporo nauczyć, stanowiły sporą atrakcję dla ich uczestników w każdym wieku. – **Fajnie tu jest. Już wcześniej robiłam w domu pierniki wspólnie z mamą, ale cieszę się, że tu przyszłam. Zobaczyłam inne pomysły na zdobienia** - mówiła ośmioletnia Tatiana Heller z Brennej, która podczas warsztatów przyozdobiła samodzielnie aż 13 pierniczków. Z możliwości wykorzystania później w domu podpatrzonych na warsztatach pomysłów cieszyły się także dwie panie w średnim wieku z Górek Wielkich.

- **Na Śląsku Cieszyńskim nie mamy tradycji ściśle związanej z piernikami. To, co u nas jest tradycyjne i bardzo charakterystyczne, to małe ciasteczka różnego rodzaju. Znam osoby, które przed świętami pieką po piętnaście rodzajów ciasteczek. Pierniki natomiast u nas piekło się z przeznaczeniem na przyozdobienie choinki. Po świętach, albo już w trakcie, dzieci z niższych gałęzek zjadały te pierniczki** – wyjaśniła genezę tradycji tak bogatego zdobienia Anna Koniecka.

(indi)