

Rodzinnie i świątecznie w Zamku Cieszyn

Data publikacji: 14.12.2015 15:35

Tradycyjnie już w ramach przygotowań do nadchodzącego Bożego Narodzenia jedną z przedświątecznych niedziel spędzić można było w Zamku Cieszyn. A przygotowania te były, jak na dzisiejsze czasy, bardzo nietypowe. Bo zamiast biegania w popłochu i rozdzielania ról, kto, co ma zrobić, przychodząc z całą rodziną do Zamku, można było nie tylko zwolnić, odetchnąć od otaczającego nas pędu, zgiełku i komercji, ale także wiele zrobić wspólnie.

Dzieci wraz z rodzicami przygotowywały, jakże kojarzące się z wigilijną wieczerzą, karpie. Ale z materiału. Dwie krawcowe pomagały, zszywając na maszynach do szycia przygotowane już wcześniej korpusy, ale całą resztę – od wypychania i zdobienia dodatkowymi elementami, takimi jak oczy czy płetwy, robili już własnoręcznie uczestnicy warsztatów.

- Te warsztaty pełnią niezwykle rolę jednoczącą rodziny łącznie z tatusiami i wujkami. Jesteśmy mile zaskoczeni tym, jak zaangażowali się w to dorośli. Zaskakujące jest, że szycie może tak zachęcić do spędzenia razem wolnego czasu - mówi prowadząca warsztaty Magdalena Pasz. Wiele osób, które przyszły na zajęcia stwierdziło, że od dawna nie miało okazji spokojnie usiąść z rodziną i razem stworzyć coś fajnego. Cieszyło ich, że z Zamku wrócą ze wspólnie, własnoręcznie zrobioną maskotką, a nie kupioną w sklepie.

- To jest fajniejsze niż oglądanie telewizji - odzywa się mały Tobiasz, który na „karpich warsztatach” był po raz pierwszy i bardzo przypadły mu do gustu. Postanowił wykonać karpia także dla siostry.

Prócz wspomnianego już szycia czy własnoręcznego zdobienia bombek na choinkę pod kierunkiem Marka Gajdy z zamkowej pracowni, a także uplecenia z siana zwierzątek pod okiem Beaty i Rafała Marchlewiczów z Koziej Zagrody w Brennej, można było wziąć również udział w warsztatach pieczenia słodkich świątecznych przysmaków: pierniczków, tradycyjnych cieszyńskich kruchych ciasteczek z marmoladą czy rogalików. W całej zamkowej oranżerii unosił się wspaniały zapach topionego masła, kokosów i migdałów. Jedni przyszli, bo nigdy ciasteczek nie piekli i chcieli zobaczyć, jak to jest, inni, choć sami pieką w domu, postanowili skorzystać z warsztatów choćby po to, by nauczyć się czegoś nowego. **- Były dzieci, które mówiły, że pomagały już w domu piec ciasteczka** - mówi prowadząca warsztaty Janina Hławiczka. Bo i pieczenie okazało się niezwykle spajające rodziców z dziećmi. Z całą rodziną przyjechał pewien pan z Rybnika. I to nie po raz pierwszy. Bardzo podoba mu się sama cieszyńska tradycja pieczenia ciasteczek, zupełnie nie znana w jego regionie. Ogółem, jak to podlicza Hławiczka, uczestnicy warsztatów wypieklili około dziesięciu kilogramów ciasta. Ile to jest w przeliczeniu na ciasteczka? Nie wiadomo, nie jest to bynajmniej „słodka tajemnica” - **To trudno obliczyć.**

Dla tych, którzy nie mieli czasu lub cierpliwości do działań rękodzielniczych był przygotowany kiermasz świąteczny, na którym można było zakupić gotowe już świąteczne cudeńka. Słowem – dla każdego coś miłego. A Święta mają być przecież miłe.

(ŷ)

