

Świąteczny czas na zamku

Data publikacji: 11.12.2014 10:55

Warto w najbliższą niedzielę wybrać się do Zamku Cieszyn. Tegoroczne przedświąteczne, rodzinne spotkanie jest inspirowane światłem, które pomaga przetrwać zimowy czas, buduje nastrój, rozświetla wnętrza. Ciekawe wystawy i konkursy- to wszystko podczas kolejnej edycji imprezy 'Zaprojektuj święta' na Zamku w Cieszynie.

Wydarzenie rozpocznie się w niedzielę o godzinie 11.00 w Oranżerii Zamku Cieszyn. **Zawsze staramy się łączyć tradycję z bardziej nowoczesnym patrzeniem, nawet na święta. Zaprojektuj święta - jest to okazja, by pokazać nowości - otwieramy wówczas zimową wystawę. Zapraszamy też do uczenia się i pieczenia cieszyńskich ciasteczek, oraz do wystartowania w konkursie na te smakołyki. Ale też zapraszamy na warsztaty mniej tradycyjne.** - mówi Ewa Gołębiowska, dyrektor Zamku Cieszyn. A warsztaty będą bardzo ciekawe. Jedne z nich dotyczyć będą źródeł światła. Trzej Królowie odnaleźli drogę prowadzeni przez Gwiazdę Betlejemską. Stąd jednym z najważniejszych symboli świąt Bożego Narodzenia jest światło. I to ono jest bohaterem tegorocznej edycji „Zaprojektuj Święta”.

W grudniu światło nabiera dodatkowego znaczenia, długie wieczory i noce rozświetlają najpierw adwentowe lampiony i świece w wianku św. Łucji, kometa zwiastująca Boże Narodzenie, a na koniec sylwestrowe fajerwerki. Światło ma długą i bogatą symbolikę, również lampa, jak pisała historyczka sztuki Irena Huml, "bywa symbolem wieloznacznym, zwłaszcza zapalona nabierać może znaczeń alegorycznych bądź kultowych". Autorka wystawy, Anna Zabdyrska, odniesie się do tych słów, czyniąc z obiektów użytkowych bohaterów wizualnych narracji. Tak pokazane zostanie współczesne projektowanie, które oprócz praktycznych funkcji ma moc poprawy humoru, czy budowania nastroju – idealnie na zimę! Otwarcie wystawy "Świet(l)ne historie" zaplanowano na godzinę 12.00.

O godzinie 15.00 odbędzie się finał VIII Konkursu na cieszyńskie ciasteczka. Nie wiadomo jak stara jest tradycja pieczenia drobnych, pieczołowicie zdobionych ciasteczek. Jak podają niektóre źródła, przywędrowała ona do Cieszyna wraz z Habsburgami. Od zawsze pieczono je na święta oraz ważne, rodzinne uroczystości. Przygotowywano od kilku do kilkunastu różnych odmian, a w bogatszych domach – nawet kilkadziesiąt. Podobno jest ponad 100 rodzajów ciasteczek. Ich liczba jest trudna do określenia, bo stare przepisy są modyfikowane, powstają ich nowe wersje. **Najsmaczniejsze ciasteczka powstają z naturalnych, wysokiej jakości składników. Jedno się nie zmienia: ich pieczenie wciąż łączy kolejne pokolenia Cieszyniaków. Cały czas można i warto się zgłaszać się do udziału w tym konkursie. Zapisy przyjmujemy do piątku. Ciasteczka należy donieść do godziny 13.00 w niedzielę** – dodaje Gołębiowska. Zgłoszenia: do 12 grudnia do godz. 17.00 osobiście w Informacji Turystycznej Zamku Cieszyn, telefonicznie 33 851 08 21 w.14 lub mail: ijarosinska@zamekcieszyn.pl

Ciasteczka muszą być tradycyjnymi, drobnymi wyrobami. Konkursowe jury ocenia: zgodność z tradycją, estetykę i staranność wykonania, bogactwo form, smak, sposób podania. Na autorów najlepszych wypieków czekają atrakcyjne nagrody! Nagroda główna serwis do herbaty dla 12 osób!

Wśród warsztatów, które przygotowano na ten dzień, warto wymienić zajęcia 'uszyj sobie karpia' z Magdą Paluch-Pasz – dla tych, którzy chcą mieć karpia, ale... nie chcą go zjeść (11.00 – 15.00),
– upiecz cieszyńskie ciasteczka z Janiną Hławiczką i zobacz pokaz pieczenia szulek z Henryką Ożanową (12.00 – 16.00),
– zaprojektuj z Anną Zabdyrską lampę inspirowaną własną historią lub wspomnieniem (12.30 – 15.00)
– zrób wełnianą ozdobę świąteczną, czyli ABC szydełkowania i robienia na drutach (14.00 – 17.00),

Przez cały dzień prezentujemy "Bożonarodzeniowe opowieści" – wystawę szopek i obrazów na szkle z kolekcji Muzeum Śląskiego (Informacja Turystyczna), a także robimy aromatyczne ozdoby (Oranżeria) oraz szopki z pudełek z zapalek (Informacja Turystyczna).

A do tego jedyny w swoim rodzaju KEKS – Kaloryczny Energetyczny Kiermasz Świąteczny z oryginalnymi prezentami i słodkimi smakołykami (11.00 – 17.00).

JB