

Szpyrki, że palce lizać!

Data publikacji: 20.11.2011 19:30

Dawniej przed adwentem robiono wielkie świniobicie. Spraszano sąsiadów i świętowano, nawet kilka dni. Dziś już rzadko kto hoduje świnie, ale tradycję spotkań z potrawami z wieprzowiny kultywuje Rada Rodziców z podstawówki w Wiśle Czarnem. Na tradycyjne "Szpyrki", czyli zabawę do białego rana z dobrą muzyką i dobrym jadłem w Wiśle Czarnem zapraszają już ponad dekadę. A chętnych na zabawę przed adwentem nie brakuje.

Od lat „Czerniańskie Szpyrki” organizowane są przez Radę Rodzicielską ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wiśle, a w strażnicy OSP w Wiśle Czarnem bawią się tłumy. Uczestnicy imprezy nie przychodzą tu tylko na tańce, większość chce zjeść specjały przygotowywane przez Emilię i Marię Pilch. I choć panie nie są rodziną, to w kwestiach kulinarnych rozumieją się bez słów. – **Kiedyś jak gospodarze hodowali świnie, przed adwentem spraszano się do domu gości i robiło się świniobicie. Świnie miały czasem nawet dwieście kilogramów, więc było czym częstować. To była też pora na pieczenie placków ziemniaczanych szpyrkami (skwarkami przyp.red), które były sztandarową potrawą jedzoną przed czasem adwentu** – wspomina pani Emilia.

Dziś placki ziemniaczane w domach goszczą częściej, za to świniobicia z prawdziwego zdarzenia, ze świecą szukać. Dlatego też Rada Rodzicielska z podstawówki z Wisły Czarnego, co roku przywraca wspomnienia i zaprasza na tradycyjne „Szpyrki”. – **Placki ziemniaczane zrobiliśmy ze 100 kilogramów ziemniaków, do tego: żeberka, schab, podgarlina, wątróbka, kaszanka z kapustą i ziemniaki** – wylicza Maria Pilch. A na to wszystko najlepsza jest herbata z zieleń, która pomoże te dania strawić. – **Zioła zbierane są w Wiśle. Herbatę robimy z mięty, rojownika, lipy, macierzanki, wszystkie to rośnie w naszych ogrodach i na polach** – dodaje Emilia Pilch.

Na Wiślańskich Szpyrkach można było też skosztować czegoś na słodko – ciast przygotowanych przez rodziców uczniów i dobrze się bawić, bo po zjedzeniu takich specjałów, najlepiej od razu spalić kalorie na parkiecie.

Mimo upływu lat formuła „Czerniańskich Szpyrek” się nie przejadła, a dochód z imprezy przeznaczony jest na rzecz podstawówki nr 2 w Wiśle. – **Rzeczywiście „Czerniańskie Szpyrki” to już tradycja w życiu naszej szkoły i mamy nadzieję, że ta tradycja przetrwa jeszcze wiele lat** – mówi Elżbieta Szajtauer dyrektor SP nr 2. Dzięki tej imprezie szkoła w zeszłym roku wzbogaciła się o tablicę interaktywną. Ponadto dzieci mogą częściej wyjeżdżać na wycieczki. – **Każdy wyjazd do teatru czy kina to spory wydatek. Rodzice naszych dzieci muszą płacić więcej za przejazd, niż np. tych dzieci, które uczą się bliżej centrum i właśnie wtedy wspiera nas rada rodziców i dochód z „Czerniańskich Szpyrek”** – opowiada dyrektorka. Jak dodaje impreza wiąże się z dużym przygotowaniem. – **Wiele osób poświęciło swój czas, bardzo się cieszymy, że póki co chętnych na organizację tej imprezy nam nie brakuje** – mówi Elżbieta Szajtauer.

Tradycyjnych dań przygotowanych wedle przepisów babć nie brakuje w szkole w Wiśle Czarnem przez cały rok. – **W menu naszej stołówki można znaleźć tradycyjną żebroczkę, czy placki przygotowane przez panie kucharki, również w domach gotuje się takie dania, także dla dzieci to nie jest nowość** – dodaje dyrektorka Szkoły Podstawowej nr 2 w Wiśle. Jest więc szansa na to, że tradycyjne receptury, zwłaszcza te na placki ze szpyrkami i herbatę z zieleń, przekazywane będą kolejnym pokoleniom, tym samym tradycja „Czerniańskich Szpyrek” nie zginie.