

Szpyrkowe smakołyki

Data publikacji: 15.11.2008 0:00

□

Starte ziemniaki, jajka, sól i pieprz do smaku. Kawałki wieprzowego mięsa pokroić i podpiec...Tak powstają tradycyjne placki na blasze ze szpyrkami, które w sobotę miały swoje święto w Wiśle.

Już od kilkunastu lat w listopadowy weekend rodzice uczniów ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Wiśle Czarnem organizują tradycyjne "Szpyrki". - *Od kilkunastu lat organizujemy tą imprezę. Takie działanie nas jednoczy, co jest ważne jeśli chodzi o mieszane wyznania na naszym terenie. Ta tradycja jest jedna i wspólna kultywowana od lat* - opowiada **Danuta Cieślar**, przewodnicząca Rady Rodziców w SP-2 w Wiśle Czarnem. Na "Szpyrki" przyjeżdżają nie tylko mieszkańcy ale i turyści.

Placki ziemniaczane pieczone są przez gospodynie od lat "na blasze" bez tłuszczu. - *Już pra pra babki wiedziały, że podwójny cholesterol szkodzi. Dlatego placki piecze się bez tłuszczu za to polewa tłustymi szpyrkami, albo wyrzoscami* - tłumaczy **Zofia Raszka**, szefowa kuchni. Chętnych na smakołyki nie brakowało, bo podczas "Szpyrek" można było zjeść też kołaczki, kaszankę oraz kapustę popijając herbatą z miętą, melisą czy lipą, które zostały zebrane na beskidzkich polach. Całkowity dochód ze sprzedaży potraw został przeznaczony na dofinansowanie wycieczek i pomocy szkolnych. Podobna impreza odbyła się w sobotę, również w Głębcach.

Dorota Kochman

FOTO: Tak powstają placki na blasze. Na zdjęciu jedna z kucharek Emilia Plich. fot. Dorota Kochman