
Książka pełna świąt. Wygraj książkę z przepisami na cieszyńskie ciasteczka!

Data publikacji: 6.12.2013 16:30

"Święta to porzrzucone foremki, dzieci odciskające w cieście różne kształty i ciepły zapach wanilii, cynamonu i orzechów" - mówi Magdalena Wróbel-Krakowczyk, autorka nowej, pięknie wydanej książki z przepisami na cieszyńskie ciasteczka i pomysłami na świąteczne dekoracje i upominki. O tym, jak wyjątkowe są przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia na Śląsku Cieszyńskim autorka książki, a zarazem blogerka, przypomina nam w wywiadzie.

□

Podobno, trzeba ich napiec tyle, by starczyło aż do Nowego Roku, bo w przeciwnym razie święta będą nieudane – cieszyńskie ciasteczka, bo o nich mowa, wpuszczają do naszych domów zapach i atmosferę świąt. Kto poznał smak uli, rogalików orzechowych, pawich oczek i krajaneq, ten kojarzy święta z ciepłem, rodziną i cieszyńskimi ciasteczkami. Przepisy na pyszne, malutkie smakołyki to skarb przekazywany z gospodyni na gospodynię. W książce „Święta z wypiekami” Magdalena Wróbel-Krakowczyk dzieli się z nami zbiorem około 40 przepisów, które przekazywane są w jej rodzinie od pokoleń. Jaka jest historia tych przepisów i dlaczego cieszyńskie ciasteczka są tak wyjątkowe opowiada Magdalena Wróbel-Krakowczyk:

Co było inspiracją do wydania książki „Święta z wypiekami”?

- Zaczęło się od uporządkowania przepisów, które gromadziłam przez wiele lat. Są to przepisy mojej mamy, kuzynek i koleżanek ze Śląska Cieszyńskiego. Wiele z nich spisane zostało na kartkach, które zdążyły już pożółknąć. Co prawda, niektóre z przepisów już wcześniej znalazły się na moim blogu [Zapach Wspomnień](#), jednak forma elektroniczna to dla mnie za mało, bo nie oddaje tej przyjemności, jaką jest obcowanie z książką, przeglądanie fotografii czy nawet odłożenie książki na półkę ze świadomością, że kolejnego wieczoru będzie można do niej wrócić.

Książka „Święta z wypiekami” powstała ponieważ czuję potrzebę zwrócenia tego, co sama otrzymałam – bo przecież nie wymyśliłam tych przepisów sama, lecz poznałam je dzięki temu, że kobiety w mojej rodzinie przekazywały je sobie z pokolenia na pokolenie i co ważne, chciały to robić. Znam gospodynie, które nie chcą dzielić się przepisami na swoje wypieki i chronią je niczym najcenniejszą rodzinną pamiątkę – szkoda, bo tym samym uniemożliwiają pielęgnowanie naszych tradycji i zwyczajów.

Jakie jest Pani pierwsze bożonarodzeniowe wspomnienie z dzieciństwa?

- Zdecydowanie ciasto drożdżowe mojej babci – idealne i posypane przepyszną kruszonką. Przez pierwsze lata dzieciństwa wychowywałam się w skromnym, wiejskim domu położonym niedaleko Skoczowa, należącym do mojej babci ze strony mamy. W rogu dużej kuchni stał piec kaflowy z paleniskiem, na którym codziennie gotowano wodę i przyrządzano posiłki. Jedna z części pieca służyła specjalnie do wypiekania ciasta drożdżowego. Były to albo prostokątne blachy pełne drożdżówki z jabłkiem lub makiem, albo tzw. zawijoki z kakao. Moja mama do dziś robi ciasto drożdżowe w taki sam sposób, jak robiła je babcia. Ja, chociaż próbowałam już wiele razy, nigdy nie uzyskałam tak puszystego drożdżowego ciasta, jak ciasto mojej babci. Święta u babci, chociaż spędzone w niedostatku, zapamiętałam jako najpiękniejsze święta w moim życiu. Nasz dom był pełen zapachów świeżego drzewa palącego się w piecu, choinki z lasu, którą dziadek zawsze przynosił w Wigilię, prawdziwych świeczek palących się na choince, wypastowanej przeze mnie podłogi w kuchni, w końcu cudownych wypieków babci.

Który rodzaj cieszyńskich ciasteczek lubi Pani najbardziej?

- Bez dwóch zdań są to rogaliki orzechowe – nie bez powodu zajmują jedno z pierwszych miejsc w mojej małej książeczce. To przepis na malutkie rogaliki ręcznie formowane, które jako pierwsze nauczyłam się piec razem z mamą. Rozpływają się w ustach, są absolutnie wyjątkowe, orzechowo – waniliowe. Ten przepis musi mieć blisko sto lat i jest tym samym najstraszniejszym przepisem w naszym domu. Piekę je zawsze z podwójnej porcji, a mimo to i tak ledwo starczą do Świąt.

Dlaczego cieszyńskie ciasteczka są tak wyjątkowe?

- *To chyba wynika z genezy samych ciasteczek cieszyńskich. Na Śląsku Cieszyńskim rozpowszechniły się głównie pod wpływem austriackich, niemieckich i czeskich tradycji kulinarnych, a dokładniej dzięki Habsburgom cieszyńskim i księżętom Hochberg z Pszczyny, których zwyczaje przenikały do codziennego życia zarówno mieszczaństwa, jak i chłopstwa.*

Zwłaszcza austriackie wypieki charakteryzowały się nie tylko niezwykłą precyzją wykonania, ale także wielkością – ciasteczka były malutkie, drobne, niejednokrotnie misternie zdobione, wprost na jeden kęs. Takie też są ciasteczka cieszyńskie i tym się wyróżniają spośród wypieków w innych regionach Polski.

Dla mnie ciasteczka cieszyńskie są przede wszystkim prawdziwe – do ich wypieku nie stosujemy sztucznych barwników, konserwantów, polepszaczy smaku, gotowych mas plastycznych czy lukrów. Stosujemy domowej roboty cukier waniliowy a nie wanilinowy, jaja od kur szczęśliwych z wolnego chowu i mielimy orzechy, które całą jesień suszyliśmy w koszykach.

Co roku, na początku grudnia rozpoczyna się wielkie pieczenie cieszyńskich ciasteczek, które przywołuje wspomnienia lat dziecięcych spędzonych na przygotowywaniu słodkości z tymi, którym już często nie ma z nami. Wypiekając ciasteczka kontynuujemy tradycję przez setki lat pielęgnowaną przez kobiety na Śląsku Cieszyńskim.

W Pani książce czytamy, że kiedyś ciasto na piernik przygotowywano nawet 4 lata wcześniej! Kiedy, przygotowania do świąt powinny rozpocząć współczesne, zabiegane gospodynie?

- *Wystarczy, że zaczniemy myśleć o Świątach na początku adwentu. W moim rodzinnym domu właśnie wtedy zaczynałyśmy z mamą piec pierwsze ciasteczka. Jeśli chcemy mieć na swoim świątecznym stole wiele rodzajów ciasteczek musimy zacząć piec z wyprzedzeniem. Znam gospodynie rekordzistki, które dochodzą do kilkudziesięciu typów ciasteczek! Moja mama przygotowuje zazwyczaj ok. 15 gatunków, a ja ok.10.*

Które z cieszyńskich ciasteczek powinniśmy piec jako pierwsze, a które tuż przed Wigilią?

Na szczęście cieszyńskie ciasteczka bardzo długo zachowują świeżość. Mówi się, że Świąta są udane tylko wówczas jeśli ciasteczek starcza do Nowego Roku, niektórzy twierdzą nawet, że do końca stycznia. Na początku adwentu zaczynamy piec pierniczki aby dojrzały w puszkach, chociaż spóźnialscy w mojej książce znajdą również przepis na szybkie pierniczki, które nie wymagają leżakowania. Później możemy zabrać się za wszelkie kruche ciasteczka, w tym moje ulubione rogaliki orzechowe. Tuż przed Wigilią przygotowujemy ciasteczka bez pieczenia takie, jak bomby, w których jednym ze składników jest śmietana. Tego typu trufelki i kuleczki zachowują świeżość przez około 1-2 tygodnie i należy je przechowywać w pojemnikach, najlepiej w lodówce.

Czy z wypiekiem cieszyńskich ciasteczek poradzi sobie ktoś, kto dopiero uczy się piec i gotować?

- *Moja książka to próba przedstawienia zaledwie czterdziestu przepisów na wybrane przeze mnie ciasteczka, które są nie tylko proste do wykonania, ale i szybkie. Niektóre z nich wymagają jedynie zagniecenia ciasta składającego się z mąki, masła, jajek i cukru. Te ciasteczka po prostu nie mają prawa się nie udać, no chyba, że zapomnimy włączyć piekarnik.*

Niektórzy gotowe ciasta i ciasteczka kupują w cukierni, a masowo wyprodukowane ozdoby – w supermarkecie. Czy Pani zdaniem świąteczną atmosferę można kupić ?

- *Znam sporo osób, które tak robi, bo jest szybciej, wygodniej, bywa że i smacznie. Co prawda, jeśli zdamy się na słodkości z cukierni nie zrobimy bałaganu w kuchni, ale to właśnie o ten bałagan chodzi! Świąta to właśnie porzucane foremki, dzieci odciskające w cieście różne kształty i ciepły zapach wanilii, cynamonu i orzechów unoszący się w domu jeszcze długo po pieczeniu. Pieczenie cieszyńskich ciasteczek daje świadomość, że robimy coś dobrego, co tworzy wspomnienia naszych pociech, a te wspomnienia są na wagę złota, bo zostaną z nimi do końca życia. Jeżeli komuś wydaje się, że dzieciom lepiej podarować drogi prezent niż wspólnie spędzony czas, to niech sięgną do swoich wspomnień. Jeżeli podarujemy je naszym pociechom, to jako dorośli ludzie będą próbowali odtworzyć świąteczną krzątaninę w kuchni i przekazać z kolei swoim dzieciom to ciepło, które poznali we własnym domu. W żadnym sklepie i za żadne pieniądze nie kupimy cieszyńskich ciasteczek wypiekanych razem z mamą do późnych godzin nocnych w towarzystwie wieczornych audycji radiowych i kolęd – właśnie taki obraz przygotowań świątecznych mam w pamięci.*

Bez czego nie wyobraża sobie Pani Świąt Bożego Narodzenia?

- Być może to zabrzmie banalnie, ale nie wyobrażam sobie Świąt bez najbliższej rodziny, a szczególnie moich dzieci. Ponadto, nie wyobrażam żeby na święta w naszym domu zabrakło: cieszyńskich ciasteczek i białej kapusty ze słodkim karmelem, którą przygotowuje moja mama, a w przeszłości robiła to moja babcia, prababcia i przypuszczam, że jeszcze kilka prababek przed nią. Na świątecznym stole koniecznie musi się znaleźć także karp i zupa rybna, których nigdy nie brakowało w naszym domu, gdyż dziadek pracował na pobliskich stawach. Nie wyobrażam sobie także, by na naszej choince zabrakło papierowych języków czy wydmuszkowych ozdób – moja mama wspomina, że były to najpiękniejsze ozdoby jakie kiedykolwiek widziała. Marzę, by nasze dzieci to samo powiedziały kiedyś swoim pociechom.

UWAGA KONKURS!

Wygraj książkę "Święta z wypiekami - cieszyńskie ciasteczka i bożonarodzeniowe dekoracje"

Dla czytelników Portalu OX.PL Pani Magdalena Wróbel-Krakowczyk przygotowała niespodziankę w postaci **2 książek**. Aby wygrać jedną z nich odpowiedz na pytanie: **Jak nazywa się tańszy zamiennik cukru waniliowego?** Wygrywają dwie osoby, które jako pierwsze prześlą prawidłową odpowiedź na adres e-mail: konkurs@ox.pl. W treści wiadomości, oprócz odpowiedzi, **koniecznie należy podać swój login na portalu oraz imię i nazwisko**. Wiadomość z odpowiedzią należy przesłać z adresu mailowego, na który zostało założone konto na portalu.

Książka "Święta z wypiekami - cieszyńskie ciasteczka i bożonarodzeniowe dekoracje" autorstwa Magdaleny Wróbel-Krakowczyk to coś, co powinna mieć każda gospodyni na Śląsku Cieszyńskim i każdy, kto lubi święta i przepada za słodkościami. Co więcej, to pomysł na prezent, który z pewnością przyda się w każdym domu.

Pierwszy nakład książki rozszedł się w ciągu zaledwie trzech tygodni! Teraz znowu mamy szansę nabyć tę wyjątkową książkę, która prawdopodobnie zostanie w naszej rodzinie na pokolenia.

Książkę „Święta z wypiekami” zamówić można na stronie internetowej: www.swietazwypiekami.pl. Dostępna jest również w księgarniach:

Księgarni Orbita w Rybniku, Rynek 12
Księgarni Sowa w Żorach, ul. Klimka 3
Księgarnia Hocus w Żorach, ul. Moniuszki 3
Herbaciarnia Pani Janiny Jaworudzkiej w Żorach
Księgarnia Ariadna w Strumieniu, ul. Ks. Londzina
Księgarnia w Skoczowie, ul. Stalmacha 2
Księgarnia Piastowska w Cieszynie, ul. Głęboka 6

Ponadto, w sklepie internetowym „Święta z wypiekami” nabyć można **wyjątkowy zestaw świąteczny**, który zawiera ręcznie szyty specjalnie do tego zestawu bawełniany koszyk na pieczywo, haftowaną świąteczną ściereczkę kuchenną, zestaw trzech metalowych wykrawaczy do ciastek, laskę wanilii i cynamonu.

Cena książki to: 27,90 zł. Do nabycia także online, w sklepie: www.swietazwypiekami.pl.

Kulisy powstawania książki znajdziesz na blogu Zapach wspomnień: <http://zapachwspomnien.blogspot.com/>.

Konkurs rozwiązany!

Z przyjemnością informujemy, że książkę "Święta z wypiekami - cieszyńskie ciasteczka i bożonarodzeniowe dekoracje" autorstwa Magdaleny Wróbel-Krakowczyk otrzymują dwie panie o loginach: **lil36** oraz **podusia16**. Gratulujemy! Po odbiór nagrody zapraszamy do siedziby naszej Redakcji w Skoczowie na ul. Wałowej 3, od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-16.00.

Prosimy o odbiór nagród do końca roku 2013.