

„Świąteczne pierniki” – zajęcia warsztatowe dla koordynatorów Rejonowej Sieci Szkół Promujących Zdrowie

W przedświątecznym czasie w pracowni gastronomicznej naszej szkoły odbyły się warsztaty integracyjne połączone z comiesięcznym zebraniem walnym dla koordynatorów Sieci Szkół Promujących Zdrowie rejonu jarosławskiego. W spotkaniu uczestniczyła Pani **Teresa Krasnowska** – Prezes Jarosławskiego Stowarzyszenia Oświaty i Promocji Zdrowia, dwunastu koordynatorów oraz uczniowie działający w szkolnych zespołach promocji zdrowia.

Zgodnie ze świąteczną tradycją uczestnicy upiekli i udekorowali pyszne pierniki. Pomocą służyli uczniowie z klas ITt, IIa i IIIlo **Kornelia Idzik, Katarzyna Mularz, Paulina Kulikowska, Gabriela Wuj, Patrycja Kusy, Maciej Bihajto**. Przygotowane wcześniej ciasto dojrzewało zgodnie z piernikową tradycją, a podczas warsztatów uczestnicy uformowali wyroby nadając im kształt choinek, aniołków, bałwanków, gwiazdek. Następnie słodkie ciasteczka trafiły do pieca, zaczął unosić się wspaniały zapach który wprowadził wszystkich w świąteczny nastrój. Gdy pierniki były już gotowe wszyscy przystąpili do dekorowania, zabawa była doskonała a pierniczki wyszły przepięknie. Dochód przeznaczony z sprzedaży kolorowych ciasteczek zasilił konto WOŚP.

Piernikowa tradycja w skrócie.

Polska tradycja piernikowa sięga czasów kuchni starostwoiańskiej. Pierniki, zwane miodownikami, znane były u słowiańskich pogan jako mieszanina miodu i grubo miazdzonej pszenicy. Od XIV wieku do miodowników dodawano „pierne” czyli pieprzną przyprawę korzenną zawierająca pieprz, od której wzięta się też nazwa pierników. Wyrobienie ciasta wymagało żmudnej i ciężkiej pracy, ze względu na jego gęstość i twardość. Ciasto dojrzewało bardzo wolno i mogło być przechowywane w stanie surowym przez kilka miesięcy. Ciasto leżakowało czasem i ponad 20 lat, często zarabiano je w dniu narodzin dziecka, by upiec piernik na wesele. Zaczyn był tak cenny, że stanowił część posagu panny młodej. Z biegiem czasu pierniki stawały się coraz bardziej popularne – wyrabiano je przez cały adwent. Przed świętą Katarzyną pieczono małe „katarzynki”, najczęściej w kształcie serduszek, na świętą Katarzynę rozpoczynano pieczenie dużych pierników na świąteczny stół, na świętego Mikołaja wypiekano „mikołajki” – pierniczki w różnych kształtach dołączane do mikołajkowych prezentów, zaś w XIX wieku stały się nieodzowną ozdobą choinek.

U. Machaj, W. Stoch