



Kaczawski Jarmark Wielkanocny

Paszowice, 28 marca 2010 r.

Konkurs na Baby i inne Ciasta Wielkanocne

„Baby wielkanocne są chlubą staropolskiej kuchni i jednym z niewielu naprawdę rdzennie polskich specjałów. Gdy wyjdą, są nieprawdopodobnie pyszne, ale gdy nie – wróżyło to nieszczęście na cały następny rok. Zapewne dlatego pieczeniu bab w tradycyjnej kuchni towarzyszy cały, skomplikowany ceremoniał, trącający wręcz o magię. A wszystko zaczynało się od wyrzucenia mężczyzn z domu... Im zamożniejszy dom, tym więcej bab powinno być się znaleźć na wielkanocnym stole, pieczono więc je na tuziny. Najpierw skrzętnie szykowano świeże drożdże, przyprawy i korzenie, które osobiście wybierała pani domu, oraz najważniejszy składnik – jaja. Na jedną babę potrzeba było czasem aż 60 sztuk! I zaczynało się wielkie kręcenie lub ucieranie ciast.

Gdy ciasto przygotowane według wszelkich zasad sztuki trafiło do pieca, kucharka musiała pilnować, by zbyt mocny ogień nie spiekł baby zbyt szybko i by nie zrobił się zakalec. Udana baba musiała być też idealnie równo wyrosnięta ze wszystkich stron.

Gdy nadchodził moment wyjmowania bab z pieca – wszyscy wstrzymywali dech w piersiach. Gdy z czeluści pieca ukazywała się pulchna i leciutka, pięknie wyrosnięta baba, szybko sadzano ją na najbardziej miękkich poduchach i piernatach, by nie opadła stygnąc. Jeśli jednak wyszła nieudana – był to straszny wstyd dla kucharki, no i zapowiedź nieszczęścia w przyszłym roku. Mawiano, że spalona baba wróży wojnę, a niewyrosnięta czy z zakalcem – choroby w rodzinie i nawet śmierć”.

REGULAMIN

1. Konkurs jest przeznaczony dla Kół Gospodyń Wiejskich, zespołów folklorystycznych i mieszkank wsi.
2. Do konkursu można zgłosić baby, mazurki i inne ciasta świąteczne (kołaczki, makowce, serniki, paschy, torty).
3. Do każdego ciasta powinien być dołączony przepis wykonania.
4. Oceniane będą: walory smakowe wypieków, wygląd i wielkość bab, dekoracja ciast, zgodność z tradycją, ubiór osób prezentujących ekspozycję i inne.
5. Przygotowanie ekspozycji: 28 marca br. do godz. 11.
6. Prace zgłoszone do konkursu oceni jury powołane przez Organizatorów, które wyłoni Laureatów i przyzna nagrody i wyróżnienia.

Zapraszamy do udziału w konkursie!

Zgłoszenia do udziału w konkursie są przyjmowane:

Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach

59 – 411 Paszowice

Paszowice 142

tel. 076 870 11 13

e-mail gok@paszowice.pl