

Święta pachnące piernikiem



Niewiele jest tak charakterystycznych zapachów, jak zapach korzennych przypraw, nieodłącznie kojarzących się ze świętami Bożego Narodzenia.

Cynamon, ziele angielskie, pieprz, pieprz, imbir, miód – tym wszystkim pachnie dom, kiedy rozpoczyna się Adwent. Nie, to nie pomyłka. Wiele gospodyń właśnie wtedy zaczyna piec pierniczki. Z różnych powodów. Jedne receptury wymagają dojrzewania przez dwa tygodnie i dłużej przygotowanego ciasta, inne wskazują konieczność „leżakowania” w szczelnie zamkniętych pudełkach lub puszkach blaszanych przez okres dwóch-trzech tygodni już upieczonych pierników, by zmieknęły. A są i takie gospodynie, których pierniczki od razu dobrze są do jedzenia, ale mimo to pieką je na kilka tygodni przed świętami.

W ich gronie są dwie mieszkanki Kadłuba – pani **Maria Koj** i **Renata Muc**. To one kilka ładnych lat temu na Bożonarodzeniowym Jarmarku w Soest promowały strzeleckie pierniki. A jest co rozślawiać - tradycje piernikarskie na terenie Ziemi Strzeleckiej liczą kilkadziesiąt lat.

Obie panie pieką pierniczki według dawnych przepisów, przekazywanych w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

- Mój przepis dostałam od mamy – mówi pani Renata. - Nic w nim nie zmieniałam i nie zamierzam zmieniać

- pierniczki naprawdę są dobre (muszą być, skoro dla nich jedynym łamie zasadę niejedzenia żadnych słodyczy – przyp. mg.).

- Gdy pytam, ciagle w nieświadości, że akurat te wcale nie muszą mięknąć, gdzie je przechowuje – słyszę w odpowiedzi, że najodpowiedniejszy do tego celu jest karton i jakieś suche miejsce. Ale to nie jest tak bardzo istotne, bo okazuje się, że z 10-15 pieczonych co roku blach do świąt dotrwa zaledwie połowa: przeciętne pierniczki piecze się po to, by poczuć smak świąt jeszcze przed Bożym Narodzeniem.

- A frajdę ma się nie tylko przy jedzeniu. Równie wielką mają dzieci przy wycinaniu foremkami różnych kształtów: serduszek, rybek, gwiazdek, czy przy dekorowaniu kolorowym lukrem i lukrową posypką.

- Pani Maria Koj właściwie dziś już nie piecze. - Już nie te lata – uśmiecha się pani Maria, licząca 83 wiosny, ale pierniczki w domu nadal są pieczone (dziś tą czynnością zajmują się córka i wnuczka) według jej dawnego przepisu, który dostała od mamy, a ta od swojej mamy, jak i wcześniej bywało w rodzinie.

- Kiedyś zamiast miodu do piernikowych wypieków stosowało się u nas w domu syrop wygotowany z buraków cukrowych (w tym miejscu pani Maria wyjaśnia, że uprawa buraków w ich rodzinnym gospodarstwie to był mus: był nakaz i tyle).

Ale z syropem pierniczki też były bardzo dobre i mięciutkie, bo przecież pozostałe składniki ciasta ani przyprawy nie zmieniały się, czasem dodawano rodzynki, później – kawę dla uzyskania ciemniejszego koloru i oryginalnego posmaku. Tyle, że trzeba było bardzo uważać przy gotowaniu buraczanego syropu. I roboty z tym było okropnie dużo. Po zebraniu z pola buraki trzeba było najpierw oczyścić, potem pokroić, ugotować, odcedzić pierwszą wodę. Potem znowu gotować, aż syrop zgęstnieje. Gotowało się je w oczyszczonym dużym kotle, zazwyczaj używanym do warzenia koryta dla świń. Niejeden raz część syropu się wylewała, dlatego trzeba było, jak tylko widziało się, że syrop dźwiga się do góry – szybko wodą zimną skropić powierzchni.

- Lata już minęły, odkąd ponownie miód zastąpił buraczany syrop, ale powspominać tamte czasy można. I to niekoniecznie przy pierniczkach, które też już są upieczone - jak u pani Muc i wielu innych domach - i stanowią codzienny dodatek do kawy o trzeciej po południu.

- Święta już blisko – pierniczki muszą pojawić się na stole.

- Kiedyś wisiały na choince – mówi.

- Faktycznie, wisiały – przynajmniej obie panie - ale to dawno, kiedy na gałązkach towarzyszyły im orzechy, małe czerwone jabłuszka, cukierki w bibułce, a potem – długie wąskie w złotkach czy sreberkach. Kiedy było biedniej i nie było bombek.

- Prezenty oczywiście pod choinką były przede wszystkim dla dzieci, i to jakieś drobne – wspomina pani Maria. - Potem były również dla dorosłych – wszystkie praktyczne, żeby nikt nie wyrzucił. Hodowało się u nas owce – robiło się z ich wełny skarpety i rękawice, pięknie ufarbowane na różne kolory.

- Na koniec rozmowy pytam, czy panie swoje piernikowe receptury trzymają w ścisłej tajemnicy? Okazuje się, że nie. Obie mówią, że chętnie się dzielą z sąsiadkami – przeciętne wymiana przepisów to zwykła rzecz. Ale – zauważają – takie wymiany są wzajemne: zawsze warto spróbować czegoś nowego.

Marta Górka

Poznajemy partnerski powiat Soest

Powiat Soest oficjalnie przyjazny czterem kółkom

Powiat Soest został oficjalnie wciągnięty na listę powiatów, gmin i miast Nardenii-Północnej Westfalii przyjaznych rowerzystom. „Będziemy czynić wszystko, by komunikację rowerową w powiecie Soest nadal wspierać oraz zachować nadany akt potwierdzający ten fakt”. Tak odpowiedziała starosta Eva Irrgang na wskazanie ministra Olivera Wittke, że przydawka „powiat przyjazny czterem kółkom” została nadana na siedem lat. Wittke do starostwa w Soest przybył 26 listopada 2008, by wspólnie z panią starostą Evą Irrgang podpisać odpowiednie dokumenty.

Ta oficjalna pieczęć wyróżnia powiaty w Nardenii-Północnej Westfalii, które w szczególności dbają o swoich mieszkańców-rowerzystów. Należy tu m.in. ciągłe udoskonalanie oraz utrzymywanie ścieżek rowerowych, ich oznakowanie oraz zagwarantowanie bezpieczeństwa ruchu rowerowego, jak również różnorodna oferta możliwości spędzania wolnego czasu.

Pani starosta Eva Irrgang wskazała, że powiat Soest ze swoim bardzo zróżnicowanym ukształtowaniem terenu daje turystom-rowerzystom mnóstwo możliwości spędzania wolnego czasu. Sam powiat wraz z gminami bardzo dynamicznie ulepszył całą infrastrukturę techniczną związaną z ruchem rowerowym.

Minister Wittke podkreślił, że rower to nie tylko sprzęt sportowy, ale coraz poważniejszy środek lokomocji. W Niemczech udział roweru w ruchu ulicznym wynosi 9%, natomiast w Nadrenii-Północnej Westfalii dużo więcej, bo 12,5%.

W 2008 roku powstało w tym landzie tyle ścieżek rowerowych, jak jeszcze nigdy dotąd. Łącznie jest ich tu 13.800 kilometrów, które oznaczone są za pomocą 72.000 znaków. Niezwykle ważnym elementem całej ak-

cji rowerowej jest strona internetowa ze wszystkimi ścieżkami rowerowymi, na której dotychczas to zarejestrowano 71,5 miliona wejść.

Dr. Jürgen Wutschka, kierownik wydziału rozwoju powiatu poinformował zgromadzonych gości podczas uroczystości nadania aktu, że powiat Soest w latach 2002 do 2007 zainwestował 1,1 miliona euro w ogólnie nazywany ruch rowerowy.

Wiosną każdego roku odbywa się tutaj święto rowerzystów. Mieszkańcy spotykają się i w różnych miejscach powiatu, ale o tym samym czasie biorą udział w wycieczce rowerowej, która jest inauguracją sezonu rowerowego. Impreza ta jest największą imprezą w Westfalii organizowaną i finansowaną przez miasta Soest i Hamm, gminę Welver oraz Ogólnoniemiecki Fanklub Rowerowy (ADFC), związek powiatów Hamm oraz powiat Soest. Z okazji „Święta Siodelka” zamykany jest dla ruchu ulicznego 35-kilometrowy odcinek drogi pomiędzy Soest i Hamm, który rowerzyści mogą swobodnie i bezpiecznie pokonywać swoim rowerem.

Wzdłuż drogi ustawione są stoiska z zaopatrzeniem w węglowodany oraz dobry humor. A na tych, którzy po długiej przerwie zimowej nie zdołają pokonać całego odcinka, czekają autobusy oraz pociągi, które zabiorą rowerzystów oraz ich rowery z powrotem do Soest lub Hamm. W ostatnim „Święcie Siodelka” udział wzięło 50.000 rowerzystów.

Od początku roku w powiecie Soest kursuje tzw. autobus rowerowy. Dziennie korzysta z niego ponad 40 rowerzystów.

Dostępna jest także karta rowerowa w rozmaitych wariantach, która przedstawia pełną ofertę zabytków oraz możliwości spędzenia wolnego czasu dla fanów czterech kółek. Byle by tylko dopisywała pogoda.

Tlum. Joanna Koszela

Powiatowy rzecznik Konsumentów radzi

Świąteczne zakupy – z listą prezentów i „z głową”

Zbliżają się nasze ulubione święta – wszędzie pachnie piernikami, mandarynkami, wszyscy stają się miłsi jak również bardziej skłonni do wydawania pieniędzy. Zanim rzucimy się w wir zakupów przeanalizujmy nasze i najbliższych potrzeby i ruszmy „z głową” do sklepów. Po pierwsze – warto zrobić sobie listę prezentów. W szale promocji i chadzać po sklepie bez konkretnego celu z całą pewnością wydamy więcej.

Po drugie analizujemy czy promocje są naprawdę promocjami – czy cena herbaty z kubkiem lub mydło gratis do szamponu nie będą kosztować nas więcej niż te same produkty kupowane osobno.

Po trzecie zastanawiamy się czy produkty wrzucane do koszyka są nam naprawdę potrzebne, sprawdzamy daty ważności produktów by nie okazało się, że na świątecznym stole mamy mnóstwo słodyczy, które niedługo nie będą nadawać do spożycia.

Przemyślny czy stać nas na spłatę i naprawdę musimy brać kredyt – święta szybko miną, a kredyt zоста-

nie. Konsumenci coraz częściej przy zakupach korzystają z kredytów. Dzieje się tak szczególnie w czasie wzmogionych zakupów świątecznych.

Wybierając ofertę należy zwrócić szczególną uwagę na

- * oprocentowania kredytu,
- * wysokość prowizji pobranej przez bank lub wszelkiego rodzaju instytucje udzielające pożyczek bez poręczycieli
- * zabezpieczenie kredytu i warunki spłaty.

Zawsze trzeba pamiętać o tym, że warunków umowy nie poznamy z reklamowych ulotek i skrótowych informacji.

Należy wnikliwie zapoznać się z tekstem umowy, regulaminem itp., zaś nasuwające się wątpliwości należy rozwiewać przed zawarciem umowy, a nie dopiero po jej zawarciu.

Należy pamiętać, że kupując towar w sklepie z wykorzystaniem kredytu należy mieć świadomość, iż obowiązek terminowej spłaty kredytu jest niezależny od jakości towaru, jaki zakupiliśmy.

Wszelkie reklamacje wad towaru

zgłasza się tylko wobec sprzedawcy. Umowy kredytowe najczęściej nie zawierają zastrzeżenia, iż reklamacja wad towaru ma wpływ na spłatę rat kredytu. Nawet zwrot towaru sprzedawcy nie powoduje rozwiązania umowy kredytu (o ile sama umowa nie stanowi inaczej).

Pamiętajmy, że kupując towar na odległość (np. przez internet lub z katalogu wysyłkowego) od przedsiębiorcy mamy prawo zmienić zdanie i do 10 dni od dnia otrzymania towaru od umowy odstąpić wysyłając oświadczenie o odstąpieniu od umowy i zwracając towar.

Pytajmy również o prawo zwrotu w sklepach – często zdarza się, że sprzedawca dopuszcza do kilku dni możliwość zwrotu. Nie jest to jednak obowiązek prawny lecz dobra wola sprzedawcy.

A przede wszystkim pamiętajmy, że pewnych rzeczy nie da się kupić i by miło i rodzinie przeżyć Święta niekoniecznie trzeba dużo wydać.

Rozważnych zakupów świątecznych i wyjątkowych Świąt żyć Powiatowy Rzecznik Konsumentów

dok. ze str. 1

Przyjdź i zobacz !!!

Zostały one wykonane przez uczniów Zespołu Szkół Specjalnych przy DPS w Kadłubie na zajęciach technicznych, przysposobienia do pracy i kółku technicznym pod kierunkiem nauczycieli szkoły, a część na warsztatach technicznych realizowanych w ramach projektu „Tworzenie daje mi radość”, które prowadziła Iwona Mielcarz – nauczycielka szkoły. W zajęciach brali udział uczniowie niepełnosprawni intelektualnie z uzdolnieniami i zainteresowaniami technicznymi.

Dzięki dyrektorom w/w placówek i współpracy z nimi, możemy promować naszą szkołę i popularyzować twórczość dzieci i młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie.

Serdecznie zapraszamy wszystkich do oglądania i podziwiania prac uczniów naszej szkoły.

Iwona Mielcarz

Święty Mikołaj nosił buty

dok. ze str. 1

Stowarzyszenie zebrało pieniądze na zakup 15 par ciepłych, wygodnych i kolorowych kapci, które na co dzień są bardzo potrzebne dzieciom i młodzieży niepełnosprawnej mieszkającej w DPS.

To pierwsza akcja naszego Stowarzyszenia, ale już w styczniu planujemy kolejną – zabawę karnawałową. Pomagać nam będą wolontariusze. Mamy nadzieję, że będzie ich przybywać, bo plany mamy ambitne. Wszystkich zainteresowanych serdecznie zapraszamy do pomocy.

Kontakt:

Stowarzyszenie na rzecz Rozwoju, Edukacji i Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych w Kadłubie

tel. 077 463 64 22 w. 22

lub e-mail: snrreiron@vp.pl

Prezes Zarządu Kornelia Mroszczyk