



[Grafika. Zdjęcie przedstawia dwie młode kobiety, autorki scenariusza, w strojach biskupiańskich]

BISKUPIANKI W PODRÓŻY

Daria Andrzejewska i Magdalena Wojciechowska

Od lat prowadzą warsztaty rękodzielnicze dla dzieci i dorosłych, w tym osób z niepełnosprawnościami. Podczas zajęć „Magiczna podróż po Biskupiążnie” przenoszą uczestników w czasie, pozwalając im spróbować biskupiańskiego życia. Podróżują też dosłownie – zapraszane są z biskupiańskimi warsztatami i prezentacjami rękodzieła w różne miejsca w Polsce a także za granicę.

SMACZNA PODRÓŻ PO BISKUPIĄŻNIE

Scenariusz dotyczy połączonych zajęć kulinarnych i rękodzielniczych. Dzieci dowiedzą się, jak wyglądał tradycyjny fartuch biskupiański, zdobiony haftem z charakterystycznym motywem kwiatowym oraz poznają przepis na kruche ciasteczka w kształcie kryzy – kołnierzyka zdobiącego szyje Biskupianek. Podczas zajęć uczestnicy wykonają samodzielnie fartuch oraz go ozdobią. Scenariusz zawiera również przepis na biskupiańskie ciastka i ich wykonanie.



[Grafika. Ikona mapa]

WPROWADZENIE

Kruche ciastka były i są nadal bardzo popularne w biskupiańskiej kuchni. Lubiane przez dzieci i gospodynie, łatwe do przygotowania i doskonale smakujące z kawą zbożową z mlekiem. W biskupiańskiej kuchni panie zawsze nosiły fartuszek. Kolorowy, kwiatowy, w paski, kratki a także elegancki biały z kwiatowym haftem, kiedy przyjmowały gości. Zanim więc zabierzemy się za pieczenie ciastek musimy wykonać fartuch i go ozdobić. Będą słodkie przysmaki z Biskupizny, więc i fartuch potrzebny będzie tradycyjny, a ten z haftem jest wyjątkowy, bo nie ma takiego haftu nigdzie indziej na świecie.

NA FARTUCH POTRZEBNE BĘDĄ:



[Grafika. Na białonej ławce znajdują się materiały potrzebne do wykonania fartuszka: biała tkanina, tasiemka, igła i nitka, nożyczki, ołówek, pędzle i plastikowe butelki z kolorowymi farbami].

- ▼ biały lub jasny, bawełniany lub lniany, kawałek tkaniny o wymiarach odpowiadających fartuszkowi,
- ▼ biała lub jasna tasiemka (pasek do zawiązania fartuszka),
- ▼ igła i biała lub jasna nitka, nożyczki,

- ▼ kalka (opcjonalnie),
- ▼ ołówek, pędzel ,
- ▼ farba akrylowa (trwale barwiąca tkaninę),
- ▼ lub farba plakatowa, tempera – szczególnie dla maluchów, łatwa do sprania ze wszystkiego :)

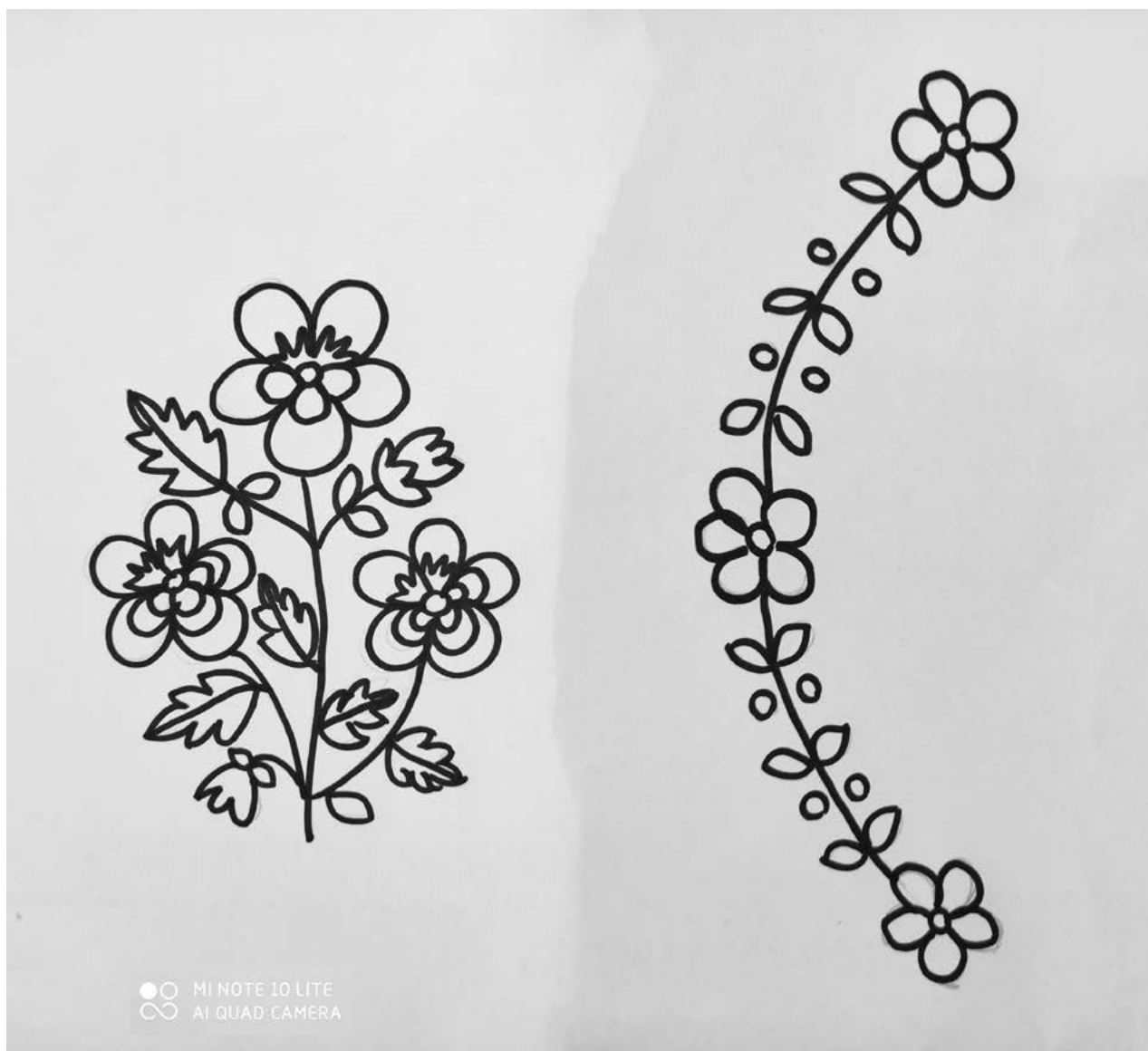
JAK WYKONAĆ:

1. Do białej tkaniny doszyć z jednej strony tasiemkę, tak aby powstał pasek.



[Grafika. Fragment dłoni trzymającej białą tkaninę, na niej ścieg prosty przesyty białą nicią i igła wbita w tkaninę]

2. Załączony szablon ze wzorem przenieść na fartuszek za pomocą kalki jeśli tkanina jest gruba, lub podłożyć pod tkaninę i odrysować na tkaninie delikatnej (płótno).



[Grafika. Wzór haftu kwiatowego, czarny na białym tle]

3. Przerysowany wzór wypełnić kolorową farbą, zostawić do wyschnięcia



[Grafika – fragment dłoni trzymającej pędzelek w trakcie malowania wzoru kwiatowym kolorem zielonym na białej tkaninie]



[Grafika – fragment białej łąki, na niej ustawione są butelki z kolorowymi farbami, tacka z wyciśniętą mieszanką farb i pędzlem oraz fartuch z pomalowanym na kolorowo haftem]

A TERAZ ZAPRASZAMY DO PIECZENIA BISKUPIAŃSKICH CIASTECZEK!

Mamy też dla Was niespodziankę. Zdradzimy Wam, jak wykonać ciastka naprawdę biskupiańskie! Upieczemy kruche ciasteczka w kształcie biskupiańskich kryzyków (tiulowych, misternie haftowanych kołnierzyków, które zdobią szyję Biskupianek).

W takich kryzykach i całym naszym stroju regionalnym uśmiechamy się do was ze zdjęciami :)

PRZEPIS:

- ▼ 200 g masła
- ▼ 2,5 szklanki maki pszennej
- ▼ 3/4 szklanki cukru pudru
- ▼ 1 jajko

- ▼ 1 łyżka cukru waniliowego
- ▼ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ▼ szczypta soli
- ▼ cukier do posypania ciastek

Potrzebne będą też foremki na małe babeczki lub szklanka do wyciśnięcia ciastek.



[Grafika – bielona łąwka, lniana serwetka z nadrukowanym koronkowym wzorem, na niej składniki do pieczenia ciasteczek: mąka w plastikowym pojemniku białym, cukier w pojemniku brązowym z łyżeczką, cukier waniliowy, proszek do pieczenia w torebkach, rozpakowana kostka masła, dwa jajka, wieczko od pojemnika z cukrem, wałek do ciasta, foremki do ciasta w emaliowanej misie, kruche ciastka na talerzyku].

Podane składniki (poza cukrem do posypania) przełóżcie na blat lub do dużego naczynia i siekajcie nożem na małe kawałki, zagniatajcie do uzyskania jednolitego ciasta. Nie podsypujcie za mocno mąką, bo ciastka będą twarde.

Wstawcie do lodówki na 20-30 minut. Rozwałkujcie ciasto i wytnijcie kryziki foremkami do babeczek lub szklanką (dodatkowo nacinamy ząbki dookoła). Tak wycięte ciasteczka przyłóżcie z jednej strony do cukru wysypanego do miseczki lub obsypcie je cukrem z jednej strony i wstawcie do nagrzanego do 200 C piekarnika. Pieczcie ok. 10 – 12 minut, aż zaczną rumienić się na brzegach. Po ostudzeniu są gotowe i przepyszne

Smacznego!



[Grafika – fragment białej ławki, na niej fragment białej serwetki z nadrukowanym koronkowym wzorem, na niej biały fartuch z pomalowanym wzorem kwiatowym, fragment talerzyka z kruchymi ciastkami, jedno ciastko nadgryzione leży na fartuchu]