

[Deklaracja dostępności](#)

- [Mapa serwisu](#)
- [Wersja tekstowa / graficzna](#)

Gminny Ośrodek Kultury w Ropie

Menu

[Przejdź do Menu Przedmiotowego](#)

Menu Podmiotowe

- [Aktualności](#)
- [Historia i dziedzictwo kulturowe](#)
- [RAZEM - Biuletyn Informacyjny](#)
- [RODO](#)
- [Strona archiwalna](#)
- [Sezon letni w Klimkówce](#)

[Przejdź do Menu Technicznego](#)

Menu Przedmiotowe

- [NASZA FILMOTEKA](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2024](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2024](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2023](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2023](#)
- [WYDARZENIA-IMPREZY 2022](#)
- [KONKURSY ARTYSTYCZNE 2022](#)
- [Projekty GOK](#)
- [KLUB SENIORA](#)
- [WARSZTATY PLASTYCZNE](#)
- [KREATYWNE TUTORIALE DLA DZIECI - DIY -ZRÓB TO SAM](#)
- [SENIOR ONLINE](#)
- [GOK ROPA W SIECI!](#)

Menu Techniczne

- [Gminna Biblioteka Publiczna w Ropie](#)
- [Regionalny zespół Okaryna](#)
- [Dziecięcy zespół regionalny Ropiocki](#)
- [Stacja Wodna w Klimkówce](#)

[Sezon letni w Klimkówce](#)

SEZON LETNI NAD ZALEWEM
W KLIMKÓWCE

STANICA WODNA
ZAPRASZA

[Facebook](#) 
[YouTube](#) 
[BIP](#) 

Eksperymenty pierniczkowe

Treść

W ostatnie sobotnie przedpołudnie, w Gminnym Ośrodku Kultury w Ropie odbyły się eksperymentalne warsztaty zdobienia pierników, do których wykorzystano cały wachlarz możliwości dekoracyjnych, jakie można znaleźć w każdym sklepie spożywczym: kolorowe cukierki, gwiazdki, posypki, złote pisaki, kolorowe groszki i wiele innych. Pomysłowość uczestników w tworzeniu kompozycji i dekoracji pierniczek była fantastyczna, co widać na poniższych fotografiach. Na twarzach uczestników widać pełne skupienie, powagę, ale też dumę i radość z efektów swojej pracy.

Warsztaty poprowadziła Pani Natalia Morańda - dyplomowany cukiernik, animator kultury. Bezcennego wsparcia udzieliła Pani Kasia Kukuła, za co jesteśmy jej niezmiernie wdzięczni, ponieważ w ramach wolontariatu, pomagała przygotowywać tradycyjny lukier, opowiadała o tradycyjnym pieczeniu ciast i zdobieniu ciasteczek oraz o zwyczajach bożonarodzeniowych z dzieciństwa.

Oprócz nowoczesnych technik dekorowania, stosowaliśmy również technikę tradycyjną, jak kręcenie lukru pałką w misce, podział na porcje i barwienie każdej porcji innym barwnikiem spożywczym. Wszyscy uczestnicy zgodnie stwierdzili, że najbardziej błyszczące i efektowne były pierniczki lukrowane tradycyjnym lukrem, nie gotową masą ze sklepu, stąd wniosek nasuwa się jeden, najlepszy lukier ukręcić należy samemu. Dla tych, co nie mogli wziąć udziału w warsztatach podajemy poniżej przepis:

Okolo 40 dkg cukru pudru,

Okolo pół szklanki ciepłej wody,

Sok z połowy cytryny,

Barwniki naturalne: sok z buraka ćwikłowego, truskawek, wiśni, kurkuma, sok ze szpinaku, itp. lub barwniki spożywcze.

Cukier przesiewamy przez sitko najlepiej do białej emaliowanej miski, aby nie zabarwił nam się lukier od naczynia. Dodajemy stopniowo po łyżce wody/soku z cytryny i za pomocą pałki ucieramy lukier do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Sprawdzamy czy lukier nie jest za rzadki lub za gęsty. Lukier powinien spływać z łyżeczki strumieniem.

Cenna uwaga pani Natalii: do dekorowania lukrem, zamiast rękawa cukierniczego można użyć strzykawki aptecznej!

Nasze eksperymenty pierniczkowe podsumowała jedna z uczestniczek mniej więcej tak: „...trzy godziny zajęć to za mało, dobrze by było w przyszłości zrobić co najmniej dwa spotkania, bo ja się zaczęłam dopiero „rozkrecać” z dekorowaniem, a tu już koniec warsztatów”. Tę cenną uwagę, weźmiemy sobie zatem do serca i obiecujemy kolejnym razem zorganizować warsztaty piernikowe od podstaw, tj. od zarabiania ciasta, poprzez wycinanie pierniczków, pieczenie i dekorowanie. Oczywiście co najmniej dwa spotkania obowiązkowo. Zapraszamy do podziwiania prac uczestników, jednocześnie przypominamy o rodzinnych warsztatach wykonywania stroików bożonarodzeniowych - najbliższa sobota, 15 grudnia 2018r., godzina 16.00 - siedziba GOK w Ropie.

j

Kontakt:

tel./fax +18 353 06 11

e-mail: kultura@gokropa.iaw.pl

[Zespół redakcyjny](#)

Adres:

Gminny Ośrodek Kultury

Ropa 780

38-312 Ropa

Dodatkowe Informacje

- [Mapa serwisu](#)
- [Słownik skrótów](#)
- [Instrukcja obsługi](#)
- [Ochrona danych osobowych](#)
- [RSS](#)
- [Ponowne wykorzystywanie](#)
- [Udostępnianie informacji publicznej](#)
- [Statystyki oglądalności BIP](#)

• Ostatnia aktualizacja: 03.02.2020r.

[Przeźnij do początku](#)