



Co roku w Święta Bożego Narodzenia dzielimy się opłatkiem. Wędruje on z rąk do rąk wraz z życzeniami i słowami pojednania. Jednak w czasie przedświątecznej gorączki mało kto zastanawia się, skąd na naszych stołach bierze się chleb wigilijny, kto go wyrabia i jak obecnie wygląda jego wypiek.

Aby znaleźć odpowiedzi na te pytania, proponujemy zajrzeć do opłatkarni sióstr nazaretanek w Nowogrodzku. Pierwsze „nowogrodzkie” opłatki zaczęto wypiekać jeszcze w latach 30. ubiegłego stulecia. Wiele czasu upłynęło już od tamtej chwili. Ręczne ubijanie ciasta poszło w zapomnienie. Zamiast ciężkich żelaznych szczypców pojawiły się nowoczesne maszyny. Niezmienny pozostał jednak smak opłatków wigilijnych, gdyż są one wciąż wykonywane według tradycyjnej receptury. „Są one robione z tej samej substancji, co opłatki używane podczas Mszy św. – opowiada s. Jeremia Kulikowska CSFN, która wcześniej pracowała w opłatkarni. – Jest to rodzaj chleba, upieczonego z białej, starannie przesianej mąki pszennej i wody, bez żadnych dodatków czy konserwantów. Siostry produkują tysiące dużych i małych opłatków, o wymiarach 10x18 lub 6x10 centymetrów. Są one przydatne do spożycia przez 12 miesięcy od momentu przygotowania”.

†



Przepis wydaje się być bardzo prosty, ale samo wykonanie pięknego chleba wigilijnego nie jest takie łatwe. Trzeba zadbać o to, by opłatek miał śnieżnobiały kolor, nie kruszył się ani podczas transportu, ani przy łamaniu. Dlatego praca w opłatkarni wymaga wprawy, odpowiedzialności i wielkiej staranności.

„Dawniej siostry ubijały ciasto ręcznie, teraz do tego wykorzystuje się maszynę, która przypomina wielki mikser – mówi s. Jeremia. – Do wielkiego garnka wlewa się woda, potem dodaje się odpowiednia ilość mąki – i wielkie mieszadło zaczyna pracę. Po trzydziestu minutach można już sprawdzać ciasto. Idealne musi mieć gęstość śmietany”.

□ W no

Jak powstają opłatki?

Wpisany przez Кінга Крasiцкая
04.12.2016 00:00

☐☐☐ **Maszyny do wypiekania opłatków zostały sprowadzone do Nowogródka w latach 1990-tych z**



Następnie ciasto wlewa się do rozgrzanej maszynki. Najlepiej lejąc go utworzyć kształt krzyża, bo wtedy wszystko równomiernie się rozłoży. „Proces wypiekania jest dosyć szybki, więc trzeba go uważnie obserwować. Jeżeli kleszcze otworzyć za wcześnie, to opłatek będzie niedopieczony, pomarszczony. A jeżeli zbyt późno – może być pożółkły lub kruchy – podkreśla s. Jeremia. Jeszcze trzeba usunąć nadmiar ciasta, który pojawił się po brzegach kleszczy pod wpływem ciśnienia. Odbierają go potem miejscowi ludzie i karmią nim domowe zwierzęta”. Kiedy wypiek jest gotowy, trzeba podnieść rączkę maszyny. Wtedy na stalowej płycie już można zobaczyć biały opłatkowy arkusz z różnymi motywami bożonarodzeniowymi: Święta Rodzina w stajence betlejemskiej, aniołowie pochyleni nad małym Jezusem i in.



Później następuje kolejny proces technologiczny, czyli nawilżenie. „Siostry dbają o jakość opłatków, dlatego na jakiś czas umieszczają je do szafy nawilżającej. Dzięki temu opłatki stają się elastyczne, i gdy trzeba będzie je ciąć na pojedyncze, nie będą się kruszyć i będą mieć idealnie równe brzegi” – podkreśla zakonnica. Po nawilżeniu arkusz trafia pod ostrą gilotynę, i wycina się z niego 4 duże lub 6 małych opłatków. Ostatni etap – pakowanie i wysyłanie opłatków do parafii, gdzie one zostają poświęcone w pierwszą niedzielę Adwentu.

Siostry nazaretanki z nowogródzkiej opłatkarni podkreślają, że starają się dołożyć do pracy całe swoje serce. Modlą się w intencji rodzin, do których potem trafi chleb wigilijny. Stąd też i

Jak powstają opłatki?

Wpisany przez Кінга Красіцкая
04.12.2016 00:00

my, dzieląc się z bliskimi przy stole świątecznym opłatkiem i składając sobie życzenia, pomyślmy także o siostrach z Nowogródka, które ten opłatek dla nas przygotowały.