



**Dla
kogo?**

dzieci
z rodzicami



**Potrzebne
materiały:**

ok. ½ kg mąki żytniej chlebowej, ok. 300 ml gorącej
wody, ziarna pieprzu, papier do pieczenia



**Byśki i nowe
latka**

Byśki i nowe latka to specjalne **figurki wypiekane na Kurpiach** w okresie noworocznym. Formowano je z ciasta z mąki i wody, a potem pieczono w piecu.

Czym różnią się byśki od nowych latek? **Byśki to figurki w kształcie pojedynczych zwierząt.** Mogą to być dzikie zwierzęta, takie jak sarna, jeleń, zając czy wiewiórka, albo zwierzęta gospodarskie, na przykład krowa, koń, owca czy koza. **Nowe latka to figurki przedstawiające osobę otoczoną zwierzętami.** Często jest to **pastuszek, wokół którego znajduje się 12 gąsek.** Z nowymi latkami wiąże się legenda. Opowiada ona o pastuszkowi, który został napadnięty przez zbójów, związany i zostawiony na noc w lesie. Na szczęście nic mu się nie stało! Uratowały go gąski, które usiadły dookoła niego i ogrzewały go swoimi piórami. Rano pastuszkowi udało się uwolnić i wrócić do domu.

Byśki i nowe latka nie były przeznaczone do jedzenia. Gotowe figurki stawiano na półce lub na parapecie. Wierzono, że **zapewniają zdrowie, szczęście i obfitość.** Czasem służyły też jako zabawki dla dzieci.



**Instrukcja
do zadania**

Zróbcie własne figurki!

**Na kolejnej stronie
znajdziecie rysunki
nowego latka
i byśków.**



1 Wymieszajcie mąkę i wodę, tak aby powstała masa o konsystencji plasteliny.

2 Z kawałków masy uformujcie figurki:

- Byśki ulepcie z jednego kawałka ciasta – wtedy figurka będzie się lepiej trzymała.
- Nowe latko przygotujcie na okrągłej podstawie z ciasta. Na środku ustawcie pastuszkę, a wokół niego 12 gąsek.

3 Z ziaren pieprzu zróbcie oczka dla Waszych figurek.

4 Po przygotowaniu figurek odstawcie je na mniej więcej godzinę, żeby przeschły.

5 Następnie wstawcie figurki do piekarnika.

6 Pieczcie je na papierze do pieczenia w temperaturze 180°C, aż się lekko zarumienią (około godziny).

