

# Festiwal Strudla Jabłkowego w Cieszynie

Data publikacji: 12.10.2015 19:00

Kruche, wielowarstwowe ciasto ze słodkim, owocowym nadzieniem i różnego rodzaju dodatkami. Strudel, bo o nim mowa na Śląsku Cieszyńskim cieszy się dużym powodzeniem. Wypiekany według tradycyjnych receptur zaspokaja gusta nawet tych najwybredniejszych smakoszy. W miniony weekend na fanów tego deseru czekała w Cieszynie prawdziwa uczta.

Ten podobno ulubiony deser cesarza Franciszka Józefa na Śląsku Cieszyńskim cieszy się niezmiennie dużym powodzeniem. Przepis na strudel, wypiekany według tradycyjnych receptur, przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Najlepszym tego przykładem jest rodzina Kingi Iwanek – Riess. Strudel w tej rodzinie przewijał się od pokoleń. Córka zmarłej przed kilku laty Kingi Iwanek – Riess wspólnie ze swoimi braćmi kultywuje tradycję pieczenia strudla. Warto również dodać, iż imieniem Iwanek-Riess nazwano Cieszyński Konkurs Pieczenia Strudla organizowany podczas „Skarbów z cieszyńskiej trówy”.

Obecnie trwa sezon na strudel jabłkowy, bo właśnie teraz tych owoców jest najwięcej. Październik jest więc idealnym miesiącem na ten właśnie deser. Przepis na jabłkowy strudel Kingi Iwanek – Riess można było zdobyć w miniony weekend (10 – 11.10) w Cafe Muzeum w Cieszynie. Tradycyjnie, jak co roku odbył się tam bowiem Festiwal Strudla Jabłkowego. Strudel na cztery sposoby m.in. z bitą śmietaną, czy sosem waniliowym a także inne smakołyki z jabłek czekały na sympatyków tych właśnie owoców i deserów.

Jedną z atrakcji, którą zaplanowano w ramach festiwalu był pokaz rozciągania ciasta na strudel w wykonaniu córki wspomnianej Kingi Iwanek – Riess. Natalia Rzeźniczak – Riess tłumaczyła gościom Cafe Muzeum jak zrobić samemu w domu idealny strudel. Tajemnica tkwi w odpowiednim rozciągnięciu ciasta. **Ciasto nie może być ani za twarde, ani za miękkie. Jeżeli będzie za twarde wtedy nie rozciągniemy go tak cieniutko jak to możliwe. Przez dobrze rozciągnięte ciasto powinno widać obrus, czy płótno na którym go robimy. Istotne jest również wybijanie ciasta i leżakowanie, które powinno trwać minimum pół godziny** – tłumaczyła Rzeźniczak – Riess.

Pani Natalia podkreślała, iż aby wyszedł idealny strudel ważny jest nie tylko przepis. **Przed wszystkim trzeba w to włożyć dużo serca. Warto też zaprosić do wspólnego pieczenia ciasta rodzinę czy znajomych.** Rzeźniczak – Riess w pieczeniu strudli nie ma sobie równych, jak przyznaje w zeszłym roku upiekła ich około trzydzieści. **Robię pokazy, znajomi chcą abym dla nich upiekła itd. Mam wprawę. Strudel robię już bardzo szybko.** Podczas pokazu w Cafe Muzeum cały czas pomagała pani Natalii córka, która o tym wyjątkowym deserze wie prawie wszystko. **Rośnie nowe pokolenie. Córka bardzo chętnie mi pomaga.**

Przepis na jabłkowy strudel Kingi Iwanek-Riess:

Składniki na ciasto: 25 dkg mąki tortowej, kawałek masła wielkości dużego orzecha włoskiego, 1 jajko, pół szklanki letniej wody z łyżką octu, szczypta soli. Z podanych składników zarobić ciasto, bardzo mocno je wybić – uderzając nim o stolnicę min. 20 razy. Na ok. 0,5 godz położyć pod nagrany garnek.

Składniki na farsz: ok. 1 kg obranych i pokrojonych w kostkę jabłek (najlepiej odmiana szara reneta), nieco rodzynek i orzechów, cynamon, cukier do smaku. Trochę otartej skórki z cytryny, ok. 3 łyżki tartej bułki, 2/3 kostki roztopionego masła.

Ciasto delikatnie wałkować, po czym ostrożnie rozciągnąć na stole przykrytym płótnem. Całość posmarować roztopionym masłem, do połowy wielkości ciasta posypać tartą bułką, na to rozsypać jabłka, doprawić bakaliami, cukrem, cynamonem, skórką z cytryny. Następnie za pomocą serwety zwinąć w rulon. Delikatnie przełożyć na blachę. Posmarować masłem. Piec w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez ok. 30-40 minut. W połowie pieczenia jeszcze ok. 2 razy posmarować masłem.

