

Pachnie już u Ciebie strudel?

Data publikacji: 25.10.2011 13:30

Piekły go matki, babki, pra babki i pra, pra babki. Strudel ze swoim wykwintnym smakiem, który urzekł cesarza Franciszka Józefa, na stałe wpisał się w księgę przepisów cieszyńskiej kuchni. Nic więc dziwnego, że ten przysmak ma swój festiwal, który odbywa się w Cieszynie.

□

Kiedy w sadach i ogrodach obrodzą już jabłonie, w cieszyńskiej kuchni unosi się zapach wypiekanego strudla. Specyficzne, kruche, wielowarstwowe ciasto deserowe, przypominające półfrancuskie ze słodkim nadzieniem, najczęściej jabłkowym, zyskało już wielu fanów. Podawane jest często na ciepło, posypywane cukrem pudrem lub polewane śmietaną.

Ten przysmak, to smakowita pozostałość po czasach, kiedy Śląsk Cieszyński należał do cesarstwa austro-węgierskiego. Wtedy też jego smakiem delectował się sam cesarz Franciszek Józef. Najstarszy przepis na strudel Millirahmstrudel pochodzi z 1696 roku. Spisany na karcie jest skarbem biblioteki miejskiej w Wiedniu. Strudel robi się z mąki, jajek, odrobiny tłuszczu i dodatków najczęściej wspomnianych wcześniej jabłek.

Jednak wykonanie tego deseru jest nie lada zadaniem. Najważniejsze jest dobre rozciągnięcie ciasta. Jak to zrobić? Na to pytanie będzie można znaleźć odpowiedź w najbliższy czwartek 27 października w Cafe Muzeum w Cieszynie. Tam w ramach festiwalu strudla, zostanie przeprowadzony pokaz rozciągania ciasta. Początek o godz. 14.30.

KOD