Smak cieszyńskiego stołu

Data publikacji: 19.10.2012 18:15

Nie ma kremu, nie jest tłusty, to lekkie i pyszne ciasto - komentują wszyscy ci, którzy go spróbują. A właśnie nadszedł najlepszy czas, by go upiec. Strudel - zawsze jesienią gości na cieszyńskich stołach.

Jesień to najlepszy okres dla strudla, pod dostatkiem jest jego głównego składnika – jabłek. Od kilku lat tradycję pieczenia tego przysmaku kultywuje cieszyńska Cafe Muzeum. Jakie składniki, jak ugniatać a potem jak specjalnie wyciągać ciasto, tego można podpatrzeć u specjalistów.

Ci, którym nie chce się piec mogą po prostu przyjść i spróbować go. A wersji jest wiele z bitą śmietaną, lodami czy z sosem waniliowym. ***Ale najlepiej upiec samemu!*** - przekonuje Anna Starzec, która wczoraj pokazywała jak przygotowuje się strudla. ***Piekła moja babcia, potem moja mama, teraz ja, pieką tez już moje wnuczki. To ciasto wielopokoleniowe*** – śmieje się pani Anna.

POSŁUCHAJ

Samo ciasto jest bardzo proste. To 30 dkg mąki, pół szklanki ciepłej wody, odrobina masła i troszkę soli. Ważnym elementem w samym cieście, jest jego wyrobienie. Wszystko po to, by było kruche i dobrze się rozciągało. Trzeba go tak długo wyrabiać, by nie kleiło się do dłoni. ***Potem niezbyt dobrze się go traktuje, bo silnie uderza o stolnicę. Później wkłada się do ciepłego rondelka, skrapia masłem i odstawia na chwilę, dopiero wówczas jest gotowe do rozciągnięcia*** – zdradza tajniki Anna Starzec. Samo rozciąganie to też zadanie dla kilku osób. Kilka par rąk powinno równomiernie ciasto wyrównywać. Później nadziewa się go jabłkami, bakaliami. ***Trzeba pamiętać o orzechach – to one dają specyficzny, dobry smak***. - przypomina Starzec.

Inicjatorką pokazów ciągnięcia strudla jest Nina Makowska. ***Widzę, że wiele młodych pań pyta i zaczyna piec ten przysmak. Nawet mam telefony w tej sprawie.*** - mówi. Jak dodaje - ***ciasto proste, wywodzi się z okresu 'głodnych roków'***. Gotowano i piekło się z tego co rosło wokół domu.

POSŁUCHAJ

Na pokazie chętnych nie brakowało do podpatrywania tajników wypieku strudla. Panie Urszula i Beata przyjechały specjalnie z Bielska - Białej, by przypomnieć sobie tradycyjny przepis.

POSLUCHAJ

Jeden pokaz ciągnięcia strudla już za nami, ale nic straconego - będzie następny***.*** Odbędzie się on w piątek, 26 października o godzinie 18.00 w Cafe Muzeum. ***Zapraszamy przede wszystkim rodziny z dziećmi*** – mówią organizatorzy Bo strudel to rodzinne ciasto. Razem się go piecze i razem się go je.

Jan Bacza
Zobacz fotoreportaż z pokazu