Strudel z wiekami tradycji. W Cieszynie rozpoczyna się Festiwal Strudla

Data publikacji: 23.10.2013 18:00

Jak powstał pierwszy strudel? Na pewno upiekli go Trzej Bracia podczas spotkania przy źródle - tłumaczy z przymrużeniem oka historyk Mariusz Makowski w 'Historii cieszyńskiego strudla na wesoło''. Już jutro (24.10.2013) w cieszyńskim Cafe Muzeum rusza kolejna edycja Festiwalu Strudla Jabłkowego. Strudel z jabłkami to nieodłączny smak jesieni w powiecie.

Festiwal Strudla jest już tradycją w październikowym kalendarzu Cafe Muzeum. Co roku, od 2002, można tam zobaczyć pokaz ciągnięcia ciasta na strudel i oczywiście spróbować tego smakołyku.

- Pierwszy historycznie potwierdzony strudel pojawił się w Cieszynie wraz z dworem pierwszego księcia na Cieszynie - Mieszka I. Wielka była rozpacz jego matki księżnej Eufemii opolskiej, gdy syn w roku 1290 wyjeżdżał z Opola, by założyć nowe księstwo. Przy czułym pożegnaniu, tak jak to matki czynią do dzisiejszego dnia, wsunęła synalkowi pod pachę zawiniątko na drogę jeszcze ciepły i pachnący strudel jabłkowy - pisze Mariusz Makowski w "Historii cieszyńskiego strudla na wesoło". Co więcej, podobno wcale nie od czarnego charakteru czy czarnych sukni, ale od maku w strudlu wzięło się przezwisko cieszyńskiej Czarnej Księżnej, Katarzyny Sydonii, która w 1567 roku wyszła za mąż za księcia cieszyńskiego Wacława III Adama: ***- Dała się przede wszystkim poznać jako wspaniała kucharka, która ze swej rodzinnej Saksonii przywiozła przepis na strudel z makiem i bakaliami. Strudel ten zwany przez cieszyniaków 'czarnym" (bowiem mak jest przecież prawie czarny) tak ich zachwycił, że od tej pory swą panią zaczęli zwać Czarną Księżną -*** pisze Mariusz Makowski.

Choć każda gospodyni ma własny przepis na ten deser, zasadniczy sposób przygotowania jest podobny: wodę z odrobiną octu i soli miesza się z mąką i wyrabia ciasto, które następnie czeka około godziny nakryte ciepłym rondelkiem. Sekretem dobrego ciasta jest jego umiejętne rozciągnięcie, by ciasto nie było grube, ale i nie pękało. Następnie smaruje się je roztopionym masłem i posypuje bułką tartą, plastrami lub startymi jabłkami, cukier puder, cynamon, rodzynki, można dodać drobno posiekane migdały, skórkę pomarańczowa. Następnie ciasto się roluje i piecze. Podawane jest najczęściej na ciepło ze śmietaną, sosem waniliowym lub lodami waniliowymi.

Jesli chcecie spróbować strudla lub doszkolić się ze sposobu jego przygotowywania, zapraszamy jutro, **24.10.2013** o 12.00 na **pokaz ciągnięcia ciasta na strudel do Cafe Muzeum** (ul. Regera 6).

(red.)