

Szulki dla smakoszy

Data publikacji: 26.12.2013 16:05

Kruche i delikatne rurki z nutą cynamonu, czyli tzw. szulki to chrupiące, bożonarodzeniowe słodczyce popularne na Zaolziu. Równie często można je spotkać zarówno po polskiej, jak i czeskiej czy słowackiej stronie granicy. Ich miłośnicy podkreślają, że szulki najlepsze są jeszcze gorące. Kto ich skosztuje nie zmieni zdania.

□
Roman Dzik ze wsi Sucha Górna w Czechach zapach szulek zna od wczesnego dzieciństwa. ***U nas w domu szulki piekło się zawsze i były niemal obowiązkowe na świątecznym stole. Dziś mama ma ponad 90 lat, więc tradycję pieczenia szulek przejąłem ja.*** I choć szulki piecze się także z okazji dużych i ważnych jubileuszy w ciągu roku, to jednak ciastka nierozłącznie związane są ze świętami Bożego Narodzenia.

Przepis na szulki jest prosty. Wystarczy wymieszać mleko, roztopione masło, jajka, cukier, mąkę i cynamon. Odstawić na noc, a następnie piec w specjalnym urządzeniu. Mówi Henryka Ožana z Hawierzova.

Po dwóch Zdrowaśkach gotowy placek trzeba bardzo szybko nawinąć na drewniany patyk i pozostawić do ostygnięcia. Smakosze nadziewają szulki bitą śmietaną. Jednak, jak podkreśla pani Henryka, takie szulki od razu trzeba zjeść, bo śmietana je zbytmiękczy. ***Smakołyki są również ciekawym pomysłem na prezent*** – mówi Roman Dzik.

Prezent tym bardziej cenny, że trudno je zrobić samemu w domu. Urządzenie do robienia szulek można kupić tylko na Słowacji i to za niemałe pieniądze, jego koszt to około 250 euro.

Jan Bacza