

Choszczeńska strucla z makiem (27)

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 29.04.2014r.

Kategoria – wyroby piekarnicze i cukiernicze

Miasto Choszczno

Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Piekarnię-Cukiernię, Mariola i Andrzej, Bernarda Mariola Łukszo, Andrzej Łukszo S.C. z Choszczna



Autor zdjęcia : Aneta Chmura

Do zachodniopomorskiego, przepis na *struclę z makiem* pod koniec lat 40-tych XX wieku, przywieźli ze sobą osiedleńcy z Polski wschodniej : „*wypiekała ją jej babcia od strony ojca – ...już w jego dzieciństwie, tj. w latach 30. XX w. Struclę pieczono w rodzinnym domu ojca zawsze na święta i inne rodzinne uroczystości i wg jej słów była jego ulubionym ciastem*” (wywiad etnograficzny). Receptura i smak ciasta znany był najpierw mieszkańcom w okolicach Wrzosowa i Bań, by w latach 70-tych na stałe zagościć w Choszcznie i okolicy : „*Jak ja pamiętam to około roku 1970 to zaczęli budować tę nową piekarnię i do 1973 roku zaczęło się pojawiać więcej ciast : już zawsze była strucla*” (wywiad etnograficzny). W ciągu kilkudziesięciu lat przygotowywania strucli nie wprowadzano zmian w recepturze, a co ciekawe, do wyrobu masy makowej zawsze stosuje się wyłącznie miód od zaprzyjaźnionych choszczeńskich pszczelarzy. Jedynym ulepszeniem podczas produkcji było zastosowanie elektrycznych mieszalników, a także zastępowanie określonej odmiany margaryny innym jej rodzajem, w zależności od dostępności na rynku. Te zmiany nie wpłynęły jednak na efekt końcowy produktu.

Obecny przepis na *Choszczeńską struclę z makiem* przedstawia się jak niżej :

„*Pierwszym etapem przygotowania ciasta jest połączenie drożdży z cukrem, jajami i mlekiem. Do masy dodawana jest mąka i margaryna. Wyrobite ciasto odstawia się do wyrośnięcia. Ciasto dzieli się na porcje i rozwałkowuje na prostokąty, na które wykłada się masę makową. Prostokąty z masą makową należy zrolować. Tak uformowaną w podłużny wałek struclę zawija się w papier i wkłada do pieca na około 45 minut. Ciasto wykańcza się dekorując lukrem i bakaliami*”(wywiad etnograficzny).