

## Ciasto z kruszonką z Ziemi Kłodzkiej



Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 25.07.2008

kategoria: Wyroby piekarnicze i cukiernicze  
województwo dolnośląskie

### Wygląd:

Lekkie, puszyste ciasto drożdżowe, na nim warstwa z masy makowej, serowej lub z sezonowych owoców. Całość posypana złocistą, maślaną kruszonką. Na przekroju widać porowatą strukturę.

### Kształt:

W zależności od formy blachy, głównie kwadratowe. Na przekroju ma kształt prostokątny.

### Wielkość:

Wielkość uzależniona od użytej blaszki, z reguły o wymiarach 39 x 39 cm. Wysokość 3,0–3,5 cm.

### Konsystencja:

Miękkie, puszyste i lekkie ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką.

### Smak i zapach:

Słodki smak, zapach świeżego ciasta drożdżowego.

### Barwa (zewnątrzna i na przekroju) :

Z zewnątrz barwa złocista. Spod kruszonki wyraźnie widać warstwę makową, serową lub owocową. Na przekroju barwa zależy od nadzienia: żółto – czarno – złocista (ciasto drożdżowe – mak – kruszonka), żółto – białe – złocista (ciasto drożdżowe – ser – kruszonka).

### Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Ciasto z kruszonką pochodzi ze Śląska i jest tradycyjnym wypiekiem pieczonym na Ziemi Kłodzkiej i zostało uwiecznione w wierszu „Sträselkucha” autorstwa Hermana Bauch’a (1856–1924). Wypiek ten pieczony był z okazji wszelkich uroczystości rodzinnych oraz wiejskich. Podstawowe ciasto z kruszonką było wzbogacane owocami w zależności od pory roku, natomiast zimą – makiem lub serem. Śląski pisarz Ernst Schenke napisał w gwarze Ziemi Kłodzkiej wiersz pt. „Pflaumakucha”, czyli o cieście z kruszonką i ze śliwkami. Ciasto to było bardzo popularne w przedwojennym Wrocławiu, o czym pisze Grzegorz Sobel w książce „Przy wrocławskim stole” – „Jednym ze śląskich przysmaków, które przypadło do smaku koronowanym głowom, było ciasto drożdżowe z cynamonową kruszonką zwane Streuselkuchen. Uwielbiali je bez wyjątku wszyscy wrocławianie. W jednej z popularnych w drugiej połowie XIX w. we Wrocławiu piosenek (Morgenrot, leuchtest mir zum druhem Tod) śpiewano: Ach, śląska ziemio, śląska kraino Dla nas Tyś jedyną, tą jedyną Ach śląskie góry i śląskie doliny... Lecz ponadto w życiu cenimy Co dzień Streuselkuchen smak” Przepis na ciasto z kruszonką z Ziemi Kłodzkiej znajduje się także w książce „Grafschaft Glatzer Kochbuch”, która składa się z przepisów potraw przyrządzanych na Ziemi Kłodzkiej przed

II Wojną Światową. Natomiast wiersz Hermana Baucha „Ciasto z kruszonką” stanowi dowód jak popularne i lubiane było na Dolnym Śląsku ciasto drożdżowe: „Śląskie ciasto, ciasto z kruszonką To jest ciasto, jasny gwint Na całym, wielkim, Bożym świecie Nic lepszego nie znajdziecie. Nawet inne pyszne rzeczy Równie wspaniałym smaku Nie wzniosą się nigdy ponad Śląskie ciasto z kruszonką”. Ciasto z kruszonką dla wielu wrocławian było i jest po dziś dzień ciastem wyjątkowym, zawsze obecnym podczas obchodów szczególnie ważnych uroczystości.

---