

Skierlotka urodziła się w „Głosie”

data aktualizacji: 2019.09.13 autor: Joanna Młynarczyk



Od 2007 roku Skierlotkę ogromnych rozmiarów na święto kwiatów przygotowuje skierniewicka firma Chojecki. (fot. Joanna Młynarczyk)

Rozpieszcza podniebienia gości święta od lat i jest jednym z najchętniej wybieranych łakoci przez samych mieszkańców miasta. Skierniewicka Skierlotka - lokalna łakość urodziła się w naszej redakcji.

Już po raz dwunasty będzie można spróbować jej pierwszego dnia Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw.

W 2002 roku redaktorem naczelnym „Głosu Skierniewic i Okolicy” była Dorota Rutkowska, to właśnie wtedy urodziła się Skierlotka.

Pomysł stworzenia lokalnego ciastka przyszedł mi do głowy podczas wizyty w Zielonej Górze, gdzie próbowałam oponek zielonogórskich - wspomina dziś Dorota Rutkowska.

Temat zaproponowałam na kolegium redakcyjnym. W sierpniu 2002 roku gazeta ogłosiła

konkurs dla czytelników na skierniewickie ciastko.

Wadowice mają swoją kremówkę, a Skierniewice mogą mieć np. swój jabłecznik – pisała wówczas na łamach „Głosu”. – Pomyśleliśmy o ciastku z jabłkami, jabłko jest przecież symbolem Skierniewic. Chodziło o łakoc, którą można by przez cały rok kupić w każdej cukierni w mieście i okolicznych gminach – wspomina.

Redakcja zaproponowała swoim czytelnikom konkurs na przepis ciasta z jabłkami, a także jej nazwę. Propozycji wpłynęło kilka. Wygrała Skierlotka.

Ciasto pojawiło się na święcie pierwszy raz w 2007 roku, wtedy też miasto zaczęło starania o opatentowanie nazwy przemysłowej. Przygotowane ciasto podzielono na 2 000 porcji. Dzielnicy je ubrani byli w stroje z epoki najsłynniejszego tropu literackiego traktującego o Skierniewicach – czasów Wokulskiego.

– Swoją Skierlotkę robię według przepisu mamy. Wykorzystuję sezonowe papierówki, dostępne w lipcu i w sierpniu. Wykonana na kruchym cieście, z rozpróżonymi jabłkami z puszystą pianką z białka na wierzchu. Z trzech ciast, które robię w domu – obok sernika i tortu makowego, to właśnie Skierlotka jest tym najbardziej ulubionym przez członków rodziny – podkreśla Dorota Rutkowska.

Jedyny taki wypiek w roku

Od 2007 roku Skierlotkę ogromnych rozmiarów na święto kwiatów przygotowuje skierniewicka firma Chojecki.

– Nie zmieniamy przepisu, ciasto powstaje z lokalnych jabłek – zapewnia Paweł Chojecki, właściciel firmy. – Wykorzystujemy miks jabłek, m. in. złota reneta, idared – w zmiennych proporcjach, w zależności od dostępności owoców. Wykorzystujemy 220 do 230 kilogramów jabłek. Całość ciasta waży około 270 kg. Zostaje podzielone na około 5 000 porcji.

Skierlotka jest na kruchym cieście, jabłka przyprawione są cynamonem. Z wierzchu ciasto posypane jest migdałowymi płatkami i kruszonką. Smakuje wyjątkowo.

Ciasto pieczone jest w nocy z piątku na sobotę. Przy jej wykonaniu pracują zaledwie 3 osoby.

Wariacje na temat szarlotki

W tym roku już po raz piętnasty Centrum Kultury i Sztuki w Skierniewicach ogłosiło konkurs na Święteczną Skierlotkę. Od początku projekt koordynuje Wanda Łapińska.

– Do konkursu zgłaszają się głównie panie, choć pamiętam też edycję z udziałem mężczyzny, który zgłosił bardzo ciekawe ciasto – mówi Wanda Łapińska.

Konkurs jest okazją do tworzenia wariacji na temat szarlotki.

– Różne ciasta z jabłkami, z pomysłem udekorowane, często prosto z pieca trafiają do namiotu konkursowego – mówi Wanda Łapińska. – Dotychczas mieliśmy całą gamę smaków – dodaje.

Były ciasta z cynamonem, miętą, złamane pomarańczą czy innymi owocami.

- Niestety zdarzały się nietrafione propozycje, mieszanie smaków różnie wychodzi, dlatego bezpieczniej trzymać się tradycji. Nie chcemy niczego sugerować, eksperymentowanie jest ciekawe, bo konkurs ma być przede wszystkim zabawą dla uczestników - mówi Wanda Łapińska.

[ZOBACZ RÓWNIEŻ](#): Święto Kwiatów, Owoców i Warzyw na zdjęciach z lat 80.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/33224-skierlotka-urodzila-sie-w-glosie>