

Portal Województwa Lubuskiego



Powraca jako produkt tradycyjny. Szarlotka z landsberską!



Kategoria - Archiwum

Data publikacji -3 lipca 2013 godz. 09:47

Pyszna, że palce lizać! „Szarlotka z landsberską” została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Lubuskiego prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tym samym Lubuskie posiada już 15 produktów tradycyjnych. Wniosek o dopisanie szarlotki do Listy złożyła Wieńczysława Piórkowska z Gorzowa Wlkp.

Reneta landsberska odkryta po przesiedleniach...

Po wojnie, czyli po 1945 roku, tereny Ziemi Gorzowskiej zostały na nowo zasiedlone przez całe rodziny z innych regionów Rzeczypospolitej Polskiej. Wszystkie gospodarstwa posiadały niezniszczone przydomowe ogródki oraz sady z drzewami owocowymi. Z uwagi na panującą w tym okresie biedę oraz brak żywności, wykorzystywano wszystkie produkty z zieleńców i sadów do przygotowywania na ich bazie różnych potraw, przetworów, a także wypieków. Jednymi z pospolitych owoców były jabłka odmiany reneta landsberska. „Reneta landsberska to odmiana jabłoni domowej (*Malus domestica*), znana w świecie jako Landsberger Renette, Renetta di Landsberg, po polsku – Reneta landsberska, albo wręcz tylko landsberska. (...) Ale też mało komu kojarzy się z Gorzowem, gdzie ponad półtora wieku temu wyhodowano pierwsze pestki tej odmiany” (J. Zysnarski, Regionalista Ziemi Gorzowskiej, „Landsberska z Gorzowa”).

...szybko znalazła uznanie w cukierniczych popisach gospodyń

Ze względu na swoje walory smakowe oraz delikatność, wykorzystywane były do przygotowywania słynnego wypieku o nazwie szarlotka z landsberską. To kruche ciasto przełożone jabłkami renety landsberskiej wypiekano podczas świąt, żniw, imprez rodzinnych, zaś jego recepturę przekazywano na kursach organizowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich. Do dnia dzisiejszego mieszkańcy Ziemi Gorzowskiej podtrzymują tradycję wypieku szarlotki z landsberską oraz pielęgnację drzew, aby zachować tę odmianę jabłek jak najdłużej.