

## Choszczno - Łukszo - Strucla jedzie na Polagrę

18.07.2014.

CHOSZCZNO. 28 potrawą z województwa zachodniopomorskiego, która została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest choszczeńska strucla z makiem. – W te strony przywieźli ją osiedleńcy pod koniec lat 40. tamtego wieku, a w Choszcznie na stałe zagościła za sprawą mojego ojca ZDZISŁAWA WARDAKA - mówi BERNARDA MARIOLA ŁUKSZO. We wtorek z mężem ANDRZEJEM przyjął ich marszałek OLGIERD GEBLEWICZ.

Choszczeńska strucla z makiem jest drugim produktem z naszej gminy, który został wpisany na listę Ministerstwa Rolnictwa. Przypomnijmy, że pod koniec 2012 roku jako pierwsze docenione zostały Miody Pojezierza Choszczeńskiego.

- We wschodniej, centralnej i południowej Polsce takich produktów zarejestrowanych na liście Ministerstwa Rolnictwa jest bardzo dużo, a mnie bardzo cieszy to, że w końcu także i nasza gmina zaistniała na tej liście. Mieszkańcy gminy zapewne zauważyli, że od kilku lat prowadzimy świadome działania zachęcające nie tylko producentów, ale także Koła Gospodyń Wiejskich do ich zgłaszania. Choć procedura uznania jest praco i czasochłonna, to jednak warto się w nią zaangażować, bo służy to dobrej promocji nie tylko samego produktu, ale także naszego regionu – mówi burmistrz ROBERT ADAMCZYK. Podobnie uważa marszałek województwa OLGIERD GEBLEWICZ, który już dzisiaj informuje, że strucla wypiekana w piekarni państwa Łukszów zaprezentowana zostanie na tegorocznych targach Polagra Smaki Regionów, które pod koniec września odbędą się w Poznaniu.

Wśród wielu wyróżnień, które firma Łukszów za struclę odbierała w ostatnich trzech latach najnowszą jest nominacja do nagrody „Orzeł Agrobiznesu”. W najbliższym wydaniu biuletynu Choszczno.pl dokładnie opiszemy historię strucli, którą na ziemię choszczeńską przywiozła rodzina Wardaków, a obecnie kontynuują Łukszowie. Na spotkaniu z marszałkiem pani BERNARDA MARIOLA ŁUKSZO podkreśliła, że początek tego smakołyku wywodzi się z województwa lubelskiego, potem wypiekano go w okolicach Wrzosowa i Bań, a od ponad 40 lat jest tylko w Choszcznie. – Jedyne zmiany i ulepszenia jakie wprowadziliśmy w jej przygotowaniu, to zastosowanie elektrycznych mieszalników i zmieniliśmy rodzaj margaryny – mówi pani Bernarda. Tu podkreśla też, że do masy makowej dodają miód kupowany tylko i wyłącznie u choszczeńskich pszczelarzy.

Choć rodzina zawsze strzegła receptury, to jednak regulamin Ministerstwa Rolnictwa zobligował ich do opisania procesu wypiekania strucli. W dużym skrócie wygląda tak: - W pierwszym etapie przygotowujemy ciasto z drożdży, cukru jajek i mleka, a do masy dodajemy mąkę i margarynę. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia, potem dzielimy je na dwa prostokąty, rozwałkowujemy i nakładamy masę makową. Następnie rolujemy, zawijamy w papier i pieczemy przez około 45 minut. Na koniec ciasto dekorujemy lukrem i bakaliami.

Tadeusz Krawiec