

Temat: Historia kaszubskiej truskawki. *Kaszëbskô Malëna*

A jak to było na Kaszubach? Co łączy Kaszuby z truskawką? Dlaczego właśnie tutaj jest ona tak ważna?

Opowieść tę należy zacząć gdzieś połowie dziewiętnastego wieku, kiedy o truskawce nikt tu, na Kaszubach jeszcze nie słyszał. Wtedy w miejscowości Szklana, między Borzestowem a Sierakowicami, wybudowano szkołę podstawową. I nie byłoby w tym nic istotnego dla historii truskawki, gdyby nie fakt, że tam właśnie – najprawdopodobniej, po raz pierwszy zagościła ona w kaszubskiej ziemi.

Helena Gruchała wraca z kościoła w Wygodzie Łączyńskiej. Kobieta niesie poziomki.



Kaszubska Truskawka na Złotej Górze. Truskawkobranie 2017. fot. Pixabay

Widzi to sąsiadka i zwraca uwagę, że w ogrodzie też ma takie „poziomki”, tylko trochę większe. Helena prosi sąsiadkę, by dała jej kilka krzaczków. Obstukując kępę trawy z piachu, kobiety wyłuskują siedem lichych sadzonek. Wątlých i ledwo żywych. Nie mają pojęcia, że w ten sposób rozpoczynają nowy rozdział w historii tej ziemi. Helena Gruchałowa delikatnie chowa wątłe roślinki i zanoszą na swoje gospodarstwo, sadzi je obok swojego domu. Podlewa, nawozi. I martwi się, czy tym razem jej się uda? Wkrótce pojawiają się pierwsze owoce. Przesypuje więc Helena swoje truskawki do koszyka, i jedzie do Gdańska. Nie dociera nawet na rynek. Gdzieś po drodze, ktoś zauważa, co niesie, po niemiecku zagaduje, pyta, po ile sprzedaje **truskawki**. Helena próbuje coś wybąkać, a człowiek podwaja wypowiedzianą cenę, wciska banknoty zdziwionej Kaszubce zabierając owoce. Helena myślała, że ma **poziomki**, a to właśnie były **truskawki**. Z siedmiu sadzonek Helena w ciągu następnych lat zrobiła ogromne plantacje truskawek. Kaszubska truskawka wyciąga z biedy.

PRZEPIS NA KASZUBSKI DESER TRUSKAWKOWY

Składniki:

- śmietana 36%,
- truskawki mrożone,
- cukier,
- cukier waniliowy,
- serek twarogowy,
- płatki migdałowe,
- masło,
- czekolada.

Czas przygotowania ok. 30 min.

Ubić śmietanę, dosypać cukier i cukier waniliowy, następnie dodać serek twarogowy – wszystko dokładnie wymieszać. Płatki migdałowe usmażyć na maśle z cukrem. Następnie przełożyć ubitą masę z mrożonymi truskawkami. Na koniec wszystko posypać smażonymi płatkami i poprószyć startą czekoladą. **Może zrobicie taki deser w domu?**

A teraz kliknijcie w poniższy link: <https://www.youtube.com/watch?v=WhMgBhWjGaU>

Pòzdrôwióm, do ùzdrzeni!