SER JABŁKOWY, CZYLI KRESOWE SŁODKOŚCI

Kuchnia kresowa, jak każda kuchnia pogranicza, jest wypadkową różnych narodowych tradycji kulinarnych, a przez to zyskuje swój unikalny charakter. Tą specyfikę dostrzec możemy również w kresowych ciastach i słodyczach.

Najbardziej chyba znanym ciastem kresowym jest sękacz, czyli ciasto z rożna. Pieczenie nad otwartym ogniem potraw, których podstawowym składnikiem była mąka, ma bardzo długą metrykę sięgającą zapewne starożytności. Również współcześnie w wielu krajach na świecie w ten sposób przygotowuje się wypieki (np. w Japonii). Część historyków kuchni sądzi, że inspiracją dla sękacza była sztuka kulinarna pogańskich Jaćwingów. Jednak bardziej prawdopodobnym wydaje się, że na pogranicze polsko-litewskie ciasto „z kija" trafiło najprawdopodobniej w XVI w. z Niemiec, gdzie było znane od średniowiecza. O ile jednak *Baumkuchen* (czyli drzewociasto) jest raczej niewielkie, to sękacze mogą mieć do 2 m wysokości (rekordowy sękacz upieczony w 2019 r. miał 5 m wysokości). Być może rację mają ci, którzy twierdzą, że sprowadzenie niemieckiego specjału zawdzięczamy Radziwiłłom. To dzięki nim stosunkowo niewielki wypiek rozrósł się do „słusznych" rozmiarów, tak by mógł zdobić magnacki stół.

Innym podlaskim specjałem o litewskich korzeniach jest ciasto mrowisko. Jego bazę stanowią gotowane w tłuszczu płaty ciasta, które następnie zanurzamy w polewie na bazie masła, miodu, cukru i wody. Tak przygotowane płaty układa się w stos przypominający mrowisko i posypuje się „mrówkami" czyli makiem, rodzynkami i żurawiną. Mrowisko zdobiło kresowe stoły szlacheckie już w XIX w.

Z kolei pod tajemniczą nazwą sera jabłkowego kryje się przysmak, który swym składem i smakiem z nabiałem nie ma nic wspólnego. Przygotowuje się poprzez długie smażenie przecieru jabłkowego z miodem lub cukrem. Często dodaje się do niego bakalie, orzechy lub przyprawy korzenne. Tradycyjnie uzyskaną masę formuje się w niewielkie trójkąty przypominające osełki sera, zawija się w lniane płótno i suszy. W wyniku tego procesu uzyskuje się zwarty produkt, który można bez problemu kroić. Zazwyczaj serwuje się go do herbaty lub kawy.