Skierlotka z ogrodu Polski. Historia zaczęła się w „Głosie”

data aktualizacji: 2026.09.16 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(fot. arch)

Skierniewicki jabłecznik ma własną nazwę, historię zapoczątkowaną w redakcji „Głosu” i wiele domowych wersji. W sobotę 19 września goście Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw znów go spróbują. Za tym ciastem stoi dorobek miasta, w którym o jabłkach od dziesięcioleci mówi się językiem nauki.

– *Chciałbym, żebyśmy zaczęli postrzegać Łódzkie jako ogród Polski* – mówił podczas otwarcia święta w 2022 roku ówczesny marszałek województwa Grzegorz Schreiber. Skierniewicom przypisywał w tym ogrodzie rolę stolicy ogrodniczej kraju. – Bez Skierniewic ten projekt się nie uda – dodawał.

Określenie dotyczyło całego regionu, ale właśnie w Skierniewicach można mu nadać smak. Skierlotka odwołuje się do tego, na czym miasto zbudowało rozpoznawalność – sadownictwa i jabłek. Podczas tegorocznej, 49. edycji święta jej degustację zaplanowano na sobotę 19 września o godz. 13 na płycie stadionu przy ul. Pomologicznej. Dzień później Centrum Kultury i Sztuki rozstrzygnie konkurs na najlepszy świąteczny wypiek.

Ciasto wymyślone w redakcji

Pomysł pojawił się w 2002 roku. Dorota Rutkowska, kierująca wówczas „Głosem Skierniewic i Okolicy", wróciła z Zielonej Góry z kulinarnym wspomnieniem tamtejszych oponek. Na kolegium redakcyjnym zaproponowała, by poszukać podobnego wyróżnika dla Skierniewic. Wybór jabłek nasuwał się sam.

„Wadowice mają swoją kremówkę, a Skierniewice mogą mieć na przykład swój jabłecznik" – pisaliśmy wówczas na naszych łamach. Chodziło o ciasto, które kojarzyłoby się z miastem i które można byłoby kupować przez cały rok. Sierpniowy konkurs dla czytelników miał przynieść zarówno pomysły na wypiek, jak i jego nazwę.

Wśród propozycji pojawił się „Skierniewiaczek". Przyjęła się jednak Skierlotka, łącząca nazwę miasta z dobrze znaną szarlotką. Według naszej archiwalnej dokumentacji zaproponowali ją właściciele nieistniejącego już baru „Pod baryłką".

Na wielką świąteczną degustację ciasto trafiło w 2007 roku. Podzielono je wtedy na dwa tysiące porcji, a częstujący wystąpili w strojach nawiązujących do epoki Wokulskiego. W jednym wydarzeniu spotkały się dwa rozpoznawalne skierniewickie motywy: jabłka i literacka historia miasta.

Miejska nazwa i domowe przepisy

Miasto zadbało także o formalności. W „Biuletynie Urzędu Patentowego" zachowało się zgłoszenie znaku „Skierlotka", dokonane 27 sierpnia 2007 roku przez prezydenta Skierniewic. Chodziło o ochronę nazwy produktu. Popularne określenie „opatentowane ciasto" zaciera tę różnicę: zgłoszenie znaku towarowego nie jest patentem na recepturę.

Różne przepisy od początku mieściły się pod wspólną nazwą. Dorota Rutkowska opowiadała nam w 2019 roku, że swoją Skierlotkę piecze według przepisu mamy – na kruchym spodzie, z sezonowymi papierówkami i pianką z białek. Wersja domowa miała smak zapamiętany w rodzinie.

Wypiek na miejską degustację wymagał innej skali. Przygotowujący go od 2007 roku Paweł Chojecki mówił w tej samej publikacji o 220–230 kilogramach jabłek i cieście ważącym około 270 kilogramów, dzielonym na blisko pięć tysięcy porcji. Łączył między innymi złotą renetę z idaredem, dobierając proporcje do dostępności owoców. To dane z 2019 roku, pokazujące rozmiar tamtego przedsięwzięcia.

– *Nie zmieniamy przepisu, ciasto powstaje z lokalnych jabłek* – zapewniał wtedy cukiernik. Firma P. Chojecki również w tym roku figuruje wśród partnerów świątecznych degustacji, a Skierlotkę wymienia w swoim internetowym katalogu ciast.

Konkurs CKiS pozostawia pole do własnych interpretacji. Jak wyjaśniała w naszych wcześniejszych publikacjach jego organizatorka Wanda Łapińska, to okazja do tworzenia wariacji na temat szarlotki. Tegoroczne zasady przewidują ocenę smaku i wyglądu; nie narzucają jednej receptury ani konkretnej odmiany jabłek.

Jabłko z naukowym rodowodem

Za kulinarną nazwą stoi znacznie starsza historia. W 2026 roku mija 75 lat od powołania Instytutu Sadownictwa, którego organizację powierzono profesorowi Szczepanowi Pieniążkowi. Uczony upowszechniał uprawę drzew niskopiennych, wcześniej owocujących i łatwiejszych w pielęgnacji. Rozwijał współpracę badaczy z sadownikami. Zmiany miały bardzo praktyczny cel – sprawniejszą produkcję owoców.

Również dobrze znany mieszkańcom McIntosh ma zagraniczny rodowód. Odmiana wywodzi się z siewki odkrytej przez Johna McIntosha w Ontario w 1811 roku. Rolą Pieniążka było unowocześnianie polskiego sadownictwa i otwieranie go na osiągnięcia światowej nauki.

Instytut Ogrodnictwa chroni też odmiany, które znikają ze starych sadów. Grzegorz i Małgorzata Hodunowie opisali w „Biuletynie Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin" trzy wyprawy do zachodniej Wielkopolski, przeprowadzone w latach 1997–2010. Znaleźli ponad 50 dawnych odmian jabłoni. Pobrany materiał pozwolił rozmnożyć 29 odmian i przenieść je do kolekcji w Skierniewicach. Za naukowym opisem kryje się praca pozwalająca zachować drzewa, których inaczej mogłoby już zabraknąć.

Dla kuchni ma to konkretne znaczenie. Jabłka różnią się kwasowością, soczystością i konsystencją miąższu. Jak tłumaczył przywoływany w naszych publikacjach Grzegorz Hodun, słodycz koszteli wynika z bardzo małej zawartości kwasów. Dawna landsberska nadawała się zarówno do wypieków, jak i na sok. Sama nazwa „jabłecznik" mówi więc o smaku znacznie mniej niż informacja, jakie owoce trafiły do środka.

– *Ważne jest to, by móc takie odmiany pokazywać w różnych miejscach, mieć możliwość ich spróbowania. Bo inaczej nie nauczymy się odmian* – przekonywał Hodun w materiale „Poznajemy dawne odmiany jabłoni". Degustacja ciasta mogłaby być także początkiem takiej lekcji.

Najlepszą Skierlotkę poznamy w niedzielę

Do tegorocznego konkursu CKiS zaprasza osoby indywidualne, koła gospodyń i szkoły. Udział jest bezpłatny. Zgłoszenia przyjmowane są do czwartku 17 września do godz. 15 pod numerem 693 698 011 lub adresem wanda.lapinska@cekis.pl. Ciasto należy dostarczyć w niedzielę 20 września na godz. 11 do stanowiska „Świąteczna Skierlotka" przy głównym wejściu do CKiS, ul. Reymonta 33. Jury rozpocznie degustację o godz. 12, a wyniki zostaną ogłoszone o godz. 16 na scenie plenerowej. Organizatorzy zapowiadają nagrody rzeczowe i upominki.

To tradycja tworzona świadomie i na oczach mieszkańców. Jej wartość rośnie z każdym kolejnym domowym przepisem i wypiekiem, po który ktoś wraca do cukierni. Ogrodnicza stolica ma przy tym możliwość wyróżnienia swojego ciasta czymś więcej niż nazwą. Przy porcji Skierlotki warto podać również odmianę jabłek, wskazać sad, z którego pochodzą, a obok zamieścić przepis. Wtedy z ogrodu Polski można zabrać do domu także smak, który da się odtworzyć.

MOŻE CIĘ ROWNIEZ ZAINTERESOWAĆ:

Dlaczego w hotelu śpisz jak dziecko, a we własnym łóżku przewracasz się do rana

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/45693-skierlotka-z-ogrodu-polski-historia-zaczela-sie-w-glosie