



Kujawskie ciasto marchewkowe

Ciasto marchewkowe to pulchne, dające się przełamać lub pokruszyć ciasto, koloru pomarańczowo-brązowego na przekroju z widocznymi drobinkami marchwi. Na wierzchu jasnobrązowa skórka. Kolor nadaje tarta marchew oraz cynamon. Ciasto bez dodatku kakao i przypraw korzennych, polukrowane na wierzchu białym lukrem. Kształt prostokątnego lub okrągłego placka, w zależności od formy, w której pieczono ciasto.

Marchew należała na Kujawach do warzyw często wykorzystywanych zarówno jako jednogarnkowe danie obiadowe - „Marchew krychano” – produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w 20112 roku, oraz dodatek do obiadu: *„Obiad (...) złożony zwykle z dwóch potraw. Są niemi pospolicie wybrane z następujących, jak: (...) mięso (we święto i dnie powszednie): różne jarzyny, jak: (...) marchew (...).”* – O. Kolberg Dzieła wszystkie Tom 3. Kujawy cz.1. Marchew wykorzystywano również jako dodatek do wypieków: *„Jak pamiętam, to robiło się kiedyś drożdżowe, szary i ten z marchwią (...).”* – wywiad etnograficzny z mieszkanką Bronisławia gm. Dobre. Na przestrzeni lat, podczas których organizowano powiatowy konkurs produktów tradycyjnych „Od zakwasu do żurku kujawskiego” wypieki z marchwią zgłaszane były zarówno jako piernik z marchwią – czyli wersja z przyprawami korzennymi i kakao, jak i placek z marchwią bez przypraw korzennych, podczas „Marchewkowego szaleństwa” konkursu zorganizowanego w 2015 roku w gminie Dobre przypomniano ciasto marchewkowe bez dodatku przypraw korzennych i kakao – ciasto charakteryzuje się o wiele jaśniejszą barwą nadaną tylko przez marchew i cynamon.

Przepis na ciasto marchewkowe: „1,5 szklanki startej marchewki, 2 szklanki mąki, 1,5 szklanki cukru, 1 szklanka oleju (oliwy), 4 jajka, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, cynamon. Utrzeć oliwę z cukrem, wbijać do tego po jednym jajku ciągle ucierając. Dosypać mąkę, proszek i sodę i cynamon. Ucierając dodawać po łyżce marchwi. Ciasto przełożyć do tortownicy lub blaszki wysypanej bułką tartą. Piec w tem. 180° przez 40-60 min.” - przepis pochodzi z zeszytu Anny Patyk mieszkanki Bronisławia gm. Dobre, zapisu dokonano w 1977 roku. O pieczeniu ciasta z marchwią wspomina etnograf Dorota Kalinowska: *„(...) pod koniec lat 50 ubiegłego wieku mama słyszała o pieczeniu ciasta z marchwią, w okolicach Włocławka i Michelina.”*

opracowanie: Departament Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego, lipiec 2017