

W krainie wampirów i sękaczy

Transylwania zachwyca krajobrazami, strzelistymi szczytami, niedostępnymi wąwozami, stromymi urwiskami, nieokiełznanymi rzekami, budzącymi respekt zamkami i średniowiecznymi miastami, w których czas jakby się zatrzymał.



Fot. Sz. Konkol

Szymon Konkol

Mało jest już miejsc w Europie tak dzikich, nieprzeludnionych, gdzie przyroda zachowała się w swej nieskażonej formie, gdzie wciąż unosi się duch odległej historii. Klimat dzikości krajobrazu i egzotyki średniowiecznych ruin i zamków szczególnie odczuwalny jest w Transylwanii – krainie, w której wciąż żyje legenda o Drakuli, najsłynniejszym wampirze świata.

■ Kraina hrabiego Drakuli

Podróżując szlakiem Gór Fogarskich (nazywanych tutaj *Munții Făgăraș*), stanowiących najwyższe pasmo górskie odgraniczające Transylwanię od południa Karpat Południowych, natkniemy się na liczne pozostałości średniowiecznych warowni usytuowanych na niedostępnych szczytach. Jedną z mało znanych atrakcji turystycznych jest Poienari, gdzie mieszczą się pozostałości twierdzy – siedziby Włada Palownika, czyli legendarnego Drakuli. Przydomek Drakul, czyli diabeł, nadany został temu moż-



Receptura na sękacze

Składniki:

jaja 10 szt.
cukier 0,5 kg
masło roślinne 250 g
mąka 0,5 kg
proszek do pieczenia 1 łyżeczka
dodatki smakowo-zapachowe

Sposób przyrządzenia:

Masło utrzeć z cukrem. Dodać porcjami po jednym jajku. Ucierać, dodając porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Dodać substancje aromatyczne. Piec warstwami na rożnie lub w proźdu.

nowładcy przez okoliczną ludność, która została dotknięta jego okrucieństwem. Obecnie jednak mieszkańcy tego regionu traktują tę postać jako swoisty symbol, który przyciąga tu rzesze wielbicieli wampirów. Ze względów komercyjnych jeden z najpiękniejszych zamków w miejscowości Bran został okrzyknięty posiadłością Drakuli, choć w rzeczywistości ta historyczna postać nigdy tu nie rezydowała.

■ Rumuńskie sękacze

Nieopodal zamku w Bran mieści się gwarne targowisko, gdzie oprócz wszechobecnych pamiątek i „wampirzych akcesoriów” można zakupić wysmienite sękacze. Sękacze

wypiekane są tutaj w tradycyjny sposób – na drewnianym palenisku, co daje im charakterystyczny smak i aromat.

Sękacz to wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, tradycyjnie pieczonego nad otwartym ogniem, na obracającym się różnie w kształcie drewnianego wałka lub wydłużonego stożka. Gotowy sękacz jest podobny do ściętego pnia drzewa. W wyniku polewania różną kolejnymi warstwami ciasta w przekroju sękacza widoczne są grubsze warstwy jasnego ciasta, przedzielone ciemnymi warstewkami ciasta spieczonego, co przypomina słoje roczne w pniu drzewa. Spływający w trakcie pieczenia nadmiar ciasta tworzy zastygające sople, które w ostatecznym efekcie naśladują sęki. Gotowy sękacz może być pokryty lukrem lub czekoladą. Historia produkcji sękacza sięga tutaj czasów wojen z Turcją, i to właśnie Turcy uznawani są za pierwotnych autorów najstarszych przepisów na ten słodki smakołyk.

■ Góralskie specjały

W gospodach góralskich wiosek, oddalonych od turystycznych centrów, ugoszczeni zostajemy tradycyjnymi miejscowymi specjami. Te proste dania cechuje jednak wykwintny i wyrazisty smak uzyskany dzięki specjalnemu doprawieniu. Rumuńska kuchnia czerpie z wielu tradycji. Tutejsze dania są mieszanką potraw kuchni bałkańskiej i tureckiej. Wyśmienite „orientalne” słodczyce i desery, zawiesziste ciorby, czyli zupy, czy wszechobecna mamałyga (*mămăligă*) są tego dowodem. *Mămăligă*, jest najbardziej tradycyjną i zarazem najbardziej literacką potrawą rumuńską.

Mămăligă nadal jest codzienną potrawą na wsi, gdzie dawniej chleb jadano tylko w niedziele i święta. Spożywa się ją w tutejszych domach ze wspólnego naczynia, okraszoną kawałkami sera (*telemei*), masłem i śmietaną. W Siedmiogrodzie można posmakować nieco wzbogaconej wersji mamałygi, zwanej tutaj *taci și-nghite* (co dosłownie znaczy: zamknij się i połknij). Zapiekana w piecu, posiada dwie warstwy kaszy kukurydzianej oddzielone warstwą sera, masła i jajek.

Wędrując górami i odwiedzając gospody, możemy zostać poczęstowani potrawą o nazwie *bulz ciobănesc* – plackami z gęstej mamałygi nadzianymi *brânză de burduf* i smażonymi bezpośrednio na żarzących się węglach. Na dokładkę można skosztować *balmoș* – do gotującej się mieszanki masła i dużej ilości kwaśnej śmietany pasterce dodają mąkę kukurydzianą i tak powstaje wyborna pasterka mamałyga, którą podaje się ze zsiadłym mlekiem.

Tradycyjne w Rumuni dania, desery i słodczyce są niewątpliwie doskonałą ilustracją tutejszej mozaiki kulturowej. Odwiedzając słynne rumuńskie nadmorskie kurorty, pamiętajmy, że jest to zaledwie niewielka część atrakcji, jakie ma do zaoferowania ten, w dużym stopniu jeszcze czekający na odkrycie, kraj. Transylwania to kraina zarówno dla wielbicieli wampirów, łowców przygód, miłośników górskich wędrowek i... rządnych nowych doznań smakoszy. ■

REKLAMA

Prenumerata

Tylko prenumerata naszego czasopisma zapewnia stały i systematyczny dostęp do kolejnych wydań.

Ponadto gwarantuje otrzymanie wszystkich numerów specjalnych:



„Cukiernictwo i Piekarstwo” to wiodący miesięcznik branżowy. Doskonałe źródło wiedzy i informacji przydatnych w codziennej pracy. Nasze motto to:

**TRADYCJA
I NOWOCZESNOŚĆ.**



www.elamed.pl

PRENUMERATA ROCZNA 130 PLN

30% ZNIŻKI DLA UCZNIÓW
I STUDENTÓW 91 PLN

PRENUMERATA DWULETNIA 230 PLN

30% ZNIŻKI DLA UCZNIÓW
I STUDENTÓW 161 PLN

Zaprenumerowane egzemplarze będą do Państwa dostarczane regularnie drogą pocztową.

Tylko dla prenumeratorów!

Po zarejestrowaniu się i zalogowaniu gwarantujemy dostęp do kodowanych stron internetowych, które zawierają bogate archiwum merytorycznych artykułów publikowanych od 2003 roku.

Jak zamówić prenumeratę?
telefon ☎ 32 788 52 65
e-mail ✉ cukiernictwo@elamed.pl

Masz pytania? Na wszystkie pytania w sprawie prenumeraty odpowiedzi udzielią pracownicy Działu Prenumeraty, tel. 32 788 52 65

INFOLINIA: 801 88 89 80

www.elamed.pl

Listy do redakcji

Ostatnio trafiłem na informację, według której nie będzie można produkować kremówek papieskich. Podobno Watykan chce prawnie zastrzec wszystko, co wiąże się z imieniem papieża, zarówno obecnego, jak i jego poprzedników. Zresztą nie tylko imieniem, ale również jego wizerunkiem. W konsekwencji pojawić się ma zakaz stosowania określenia „papieski”. Czy to oznacza, że z rynku znikną papieskie kremówki? Kojarzą się one z Wadowicami, ale wiem, że do tej nazwy odwołują się także inni producenci z innych miast i miejscowości w Polsce.

Oczywiście można mieć wątpliwości co do formy wykorzystania określenia „papieski”. Ale przecież tak działa reklama. Ma przyciągnąć uwagę, zachęcić do produktu. Tak działają wszyscy przedsiębiorcy. Zresztą widziałem w sklepie salceson papieski, wyrabiany według receptury jakichś siostr zakonnych. Do tej pory nikogo to nie denerwowało.

Bardzo proszę o wyjaśnienie w tej sprawie. Może redakcji uda się znaleźć jakieś wiarygodne informacje.

*Cukiernik z Łódzkiego
(dane do wiadomości redakcji)*

Od redakcji

Rzeczywiście pojawiły się takie głosy, aby chronić wizerunek Watykanu i papieża. Udało nam się dotrzeć do stanowiska eksperta w zakresie prawa własności intelektualnej. Zdaniem prof. Ewy Nowińskiej z Uniwersytetu Jagiellońskiego rozwiązanie tego problemu nie będzie proste, bo Watykan najpierw musiałby zastrzec wizerunek lub kilka wizerunków papieża. Natomiast ks. Robert Nęcek, rzecznik krakowskiej kurii metropolitalnej, wyjaśnia, że komunikat Watykanu to raczej odwołanie się do ludzkich sumień niż formalno-prawne stanowisko. Ma skłaniać do refleksji, czy wszystkim, w tym wizerunkiem papieskim, trzeba handlować.

Naszym zdaniem kremówki papieskie pozostaną niezagrażone.

Zapraszamy do kontaktu z redakcją. Na sygnały Czytelników czekamy pod adresem: cukiernictwo@elamed.pl.