


Sęk w tym, by dobrze obracać *As the Sękacz Turns*

Ola Lazar, Stoliczku.pl



Żeby go przygotować, potrzeba co najmniej 40 jaj, kilograma cukru, kilograma mąki i pół kilo masła. Niektóre gospodynie dodają jeszcze litr kwaśnej śmietany. Jest niezwykle czasochłonny, ale wart włożonej pracy. Sękacz.

You're going to need at least 40 eggs, a kilogram of sugar, a kilogram of flour, and a pound of butter. Some housewives add a litre of sour cream. It is terribly time consuming but worth every hour. Please meet our pride and joy – sękacz.

Wczasie jego pieczenia stożkowy, najlepiej dębowy wałek obraca się nad płomieniem z drewna brzozy lub olchy, jednocześnie równomiernie polewając go ciastem. Każda warstwa ciasta musi zastygnąć i lekko od płomieni się przyrumienić, zanim pokryje się ją kolejną. Krótko mówiąc, potrzeba kilku godzin pracy dwóch doświadczonych osób, aby ciasto wyszło takie, jak należy. Po upieczeniu zaś należy odczekać kolejnych kilka godzin, by ciasto stężało. W przekroju sękacza widoczne powinny być słaje skarmelizowanego ciasta, natomiast wierzch powinny pokrywać charakterystyczne wypustki. To od nich, nazywanych sękami, ciasto wzięło nazwę. Jak widać, sękacz to nie jest pierwszy lepszy wypiek.

Można próbować robić go w domowym piekarniku, wlewając po chochli ciasta do tortownicy, ale efekt nie będzie równie dobry, bo w ten sposób nie podrobimy chociażby zapachu dymu olchowego.

Nic dziwnego, że pokazy pieczenia sękacza weszły do programu wycieczek turystycznych na wschodzie Polski. Lubelszczyzna, Podlasie oraz Warmia i Mazury to regiony, w których tradycja pieczenia sękaczy jest najżywsza. I choć w źródłach kulinarnych pełno jest sprzecznych informacji na temat pochodzenia tego ciasta, wiele wskazuje na to, że przybył on do Polski z Niemiec. Tam, znany jest pod nazwą *baumkuchen*, po raz pierwszy pojawił się w książce kucharskiej w 1682 r. Pierwsza spisana po polsku receptura sękacza znalazła się natomiast w książce Wincenty Zawadzkiej *Kucharka litewska* opublikowanej w 1856 r. w Wilnie. O ile

lokalne odmiany sękacza piecze się również we francuskich Pirenejach (*gâteau à la broche*), a nawet w Japonii, to Polska oraz Litwa (*šakotis*) są krajami, gdzie sękacz wszedł do kanonu cukiernictwa i wypiekany jest powszechnie do dziś. Kiedyś najczęściej pieczono w styczniu, a podawano na Wielkanoc. Bez sękacza we wschodniej Polsce nie mogło się też obejść żadne wiejskie wesele. Na salony trafił podobno za sprawą królowej Bony, którą poczęstowano nim we wsi Berźniki na Suwalszczyźnie. □

It is baked by rotating a conical rolling pin, preferably made of oak, above a birch or alder fire and evenly pouring successive layers of dough over it. Each layer has to set and needs to be slightly browned by the fire before the next is poured over it. In short, if the cake is going to look and taste just right, then two experienced bakers will have to work at it for hours. Once the cake is baked it has to be left for a few more hours to set. A *sękacz* cross-section is made up of several rings of caramelised dough and it should have those characteristic knots or spikes on the outside. The spikes are what give the cake its name (*sęk* means knot in Polish). As you can see, *sękacz* is no ordinary cake.

You could try baking it at home by taking a ladle and pouring layers of cake onto a baking tray in your oven, but the end result will not quite cut it and that distinctive alder smoke flavour will be noticeably absent.

No wonder *sękacz* baking shows have become an attraction in Eastern Poland. The tradition of baking *sękacz* is still strong in the regions of Lublin, Podlachia (Podlasie) and Warmia and Masuria. Although culinary sources contain many conflicting stories about the origins of the cake, it most probably came to Poland from Germany where it is known as *baumkuchen* and where it was first described in a cook book in 1682. The first *sękacz* recipe written down in Polish was found in a book by Wincenta Zawadzka titled *The Lithuanian Cook* and published in Vilnius in 1856. Although regional varieties of *sękacz* are also baked in the French

Pyrenees (*gâteau à la broche*), and Japan (where it was introduced by a certain German pâtissier), it remains best known and most popular in Poland and Lithuania (where it is known as *šakotis*). In the past it was frequently made in January and served at Easter.

No wedding reception would be complete without a *sękacz* in Eastern Poland. *Sękacz* also made it to the dining rooms of the aristocracy on the recommendation of Queen Bona Sforza. The good queen had been served it in Berźniki, now on the border with Lithuania. □

Sękacz dobrze się przechowuje, co ważne, jeśli chcemy zabrać go jako prezent za granicę. W domu, aby nie wysechł, we wnętrzu ciasta wystarczy postawić kieliszek z wodą.

Sękacz preserves well which is important for anyone wanting to take it as a gift abroad. At home just put a small glass with water inside its hollow centre to prevent it from drying.



Przez trzy godziny obracać wałek nad płomieniem, polewając go ciastem.

Rotate the rolling pin over an open fire for three hours while pouring layers of dough as it turns.

Ciasto, laureata wielu nagród, produkuje cukiernia Zaniewicz z Międzyrzecza Podlaskiego. Jej wyroby można kupić w: **CAFFÈ MONTEGRAPPA** via Montegrappa 36; Florencia **VODKA PARTY LLC** firma cateringowa; Nowy Jork **HALE MARCPOLU** Mazowsze

An excellent *sękacz* is produced by Zaniewicz cake shop from Międzyrzec Podlaski. You can buy their products at **CAFFÈ MONTEGRAPPA** via Montegrappa 36, Florence, **VODKA PARTY LLC** catering company, NYC and **A MARCPOL HALLS** Mazovia.