

Mazurski Król ciast SĘKACZ

Zapraszamy Państwa na niezwykłą kulinarną podróż. Dziś spotkanie z prawdziwym rarytasem – sękaczem. Lubicie? Gości czasem na Waszym stole? Posłuchajcie rozmowy Marzanną Kiezik – z właścicielką mazurskiej manufaktury, która produkuje sękacze.

<https://radiosovo.pl/wp-content/uploads/2022/01/sekacz-mj.mp3>

Pierwsze doniesienia o sękaczu, pojawiają się w średniowiecznych Niemczech. W tłumaczeniu określany mianem „ciasta drzewnego”. Polska nazwa sękacz funkcjonuje od lat 70. Przez wieki sękacz zrobił międzynarodową karierę. Wypiekany z powodzeniem w Szwajcarii, we Francji, Rumunii, na Węgrzech, na Litwie, na Białorusi, w Szwecji, a nawet w Japonii. Wypiekany był zarówno w królewskich i mieszczańskich kuchniach, pomniejszych gospodach, nawet na polach bitew.

Realizacja: Jola Brzuszkiewicz

Montaż/Wydanie : Mariusz Kuncer

Intro: Dariusz Jodko, Zespół Jarzębiny z Wilkas



■ Domowy sękacz z blachy



■ Proces wyrobu sękacza



niemiecki Baumkuchen

