



V August Schwappach (1837-1914) – neoficiálny kráľ pekárov bratislavských



Bratislavské Suché Mýto bolo kedysi čulým centrom mesta, ktoré vytváralo vlastný mikrosvet s barokovo-klasicistickými domčekmi plnými života. Tu si na svoje prišli i milovníci svetoznámej pochúťky – bratislavských rožkov.



Koncom 19. storočia sa dokonca mohli rozhodnúť medzi dvomi pekármi: na rohu s Drevenou ulicou (kedysi č. 14) mal pekáreň Franz Kastner, čo doďaleka zvestoval velikánsky rožok, hompáfajúci sa nad vchodom. Oproti na čísle 13 sa dlhé desaťročia nachádzala pekáreň rodiny Schwappach. Najdlhšie ju viedol August (1837-1914), vo svojej dobe rešpektovaný ako neoficiálny kráľ prešporských Beugelbäckerov – pekárov bratislavských rožkov.



Schwappachovci boli stará pekárska rodina, pochádzala z Bavorska, kde ich ešte poznali ako Schwabachovcov. Augustov starý otec, Martin Schwabach, koncom 18. storočia vyvandroval do Prešporka, kde sa usadil a o čosi neskôr stal pekárskym majstrom. Jeho stopy nasledoval syn Ferdinand, ktorý v roku 1834 zložil majstrovskú skúšku a zmenil si priezvisko zo Schwabach na Schwappach.



Vtedy sa začala písať aj samotná história slávnej pekárne. Tú po otcovej smrti prevzal od ovdovenej matky v roku 1862 August Schwappach.

Pod jeho vedením sa definitívne zamerala na výrobu bajgllov, ktoré sa aj vďaka nemu stali svetoznámych exportným artiklom. Neskôr sa stal posledným pekárskym majstrom v Prešporku, ktorý piekol ešte podľa starého remeselného zvyku, kladúcim na adeptov veľmi vysoké nároky.

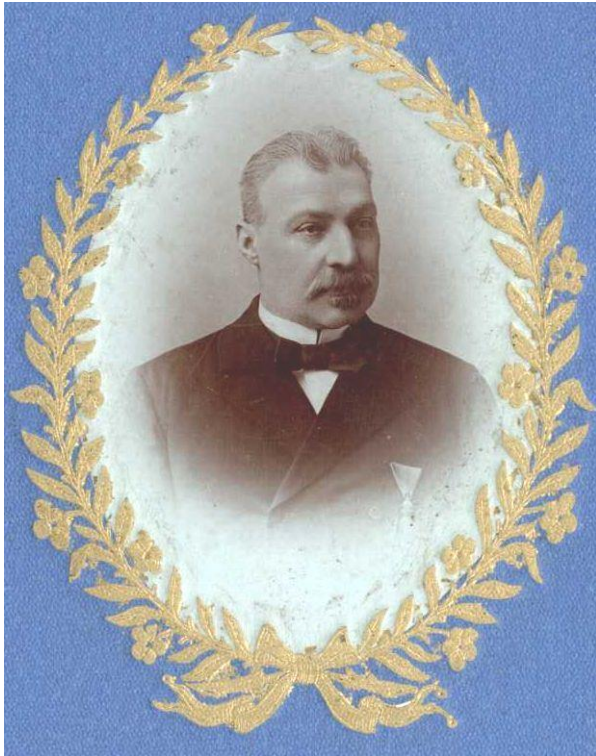


Jeho výrobky získali vysoké renomé, bajgle vyvážal prakticky do celého sveta – Talianska, Anglicka, Rakúska, Nemecka, Francúzska, USA a mnohých ďalších krajín.

Medzi priaznivcov schwappachovských bajgllov patrili viaceré významné osobnosti, napríklad v roku 1885 na krajinkej výstave v Budapešti ho cisár



František Jozef I. vyznamenal zlatým krížom za zásluhy o ich šírenie vo svete. Najvyššie ústne uznanie získal tiež od korunného princa Rudolfa a princeznej Štefánie.



Každoročne boli bajgle oceňované medailami a diplomami na výstavách po celom svete – v Londýne, Budapešti, Benátkach, Paríži a iných metropolách. Doslova úžas vzbudili bajgle na Medzinárodnej výstave hygieny v Chicagu (1893), kam sa ich kvôli rôznym prekážkam podarilo doručiť až po dvojmesačnej ceste.

Porotcovia nemohli uveriť, že práve ochutnali pečivo, ktoré strávilo dlhý čas na mori a nebolo upečené len prednedávnom... Odmenili ho preto zlatou medailou, čestným diplomom a čestnou hviezdou za trvácnosť a lahodnú chuť. Poctivosť pekárskeho majstra sa premietla aj vo zvyšnom živote Augusta Schwappacha – vďaka svojmu pekárskemu umeniu /erudícii/ a osobným kvalitám pôsobil dlho ako tajomník a zapisovateľ cechu bratislavských pekárov.

Staré Suché mýto v polovici 70. rokov zbúrali, aby uvoľnili miesto mimoúrovňovej križovatke a zmizla aj Schwappachova pekáreň. Avšak prežili bratislavské rožky, odkaz Augusta Schwappacha. Ten tu zostane, kým na ne budeme mať chuť.





RECEPT

20 min príprava, pečenie 12 – 15 min na 200 °C

Cesto:

300 g hladkej múky, 300 g polohrubej múky, 5 g soli, 180 g masla, 2 žltka, 40 g droždia, 60 g práškového cukru, 100 ml vlažného mlieka, 2 ks žltkov na potretie

Maková plnka:

200 g mletého maku, 80 g práškového cukru, citrónová kôra, 1 ks vanilkového cukru, horúca voda – podľa potreby

Orechová plnka:

100 g mletých vlašských orechov, 50 g práškového cukru, 1 PL rumu, 1 ks vanilkového cukru, horúce mlieko – podľa potreby

Postup prípravy

Bratislavské rožky majú ochrannú známku a sú zaradené medzi tradičné špeciality regiónu. Cesto musí obsahovať 30 % tuku z hmotnosti múky, t. j. na 600 g múky asi 180 g masla. Originál rožky musia byť bez chemických prípravkov a robené ručne a môžu byť len makové alebo orechové, ale tie sa tvarom od seba líšia. Makové sú v tvare podkovičky a orechové v tvare písmena C.

Rožok má obsahovať minimálne 40 % plnky z hmotnosti cesta. Po vykysnutí cesta sa majú vytvoriť 2 "šúľky" nakrájať asi na 25 g kúsky, z nich urobiť gule a nechať kysnúť. Ideálne je vážiť cesto, aby bola veľkosť rovnaká.

K žĺtkom treba priliať trocha mlieka, vymiešať, natrieť a dať do prievanu na pol hodiny, kým uschnú. Potom preložiť do tepla na vykysnutie a vtedy sa vytvorí popraskaná glazúra.

Plnky tvarujeme do valčeka a pripravíme si ich do zásoby. Odoberte z plnky, urobte guľku, obalte v trstinovom cukre a vytvarujte do tvaru podkovičky alebo písmena C. Plnka musí byť tvarovateľná, teda hustá. Pečte v rúre rozohriatej na 200 °C asi 12 min.

Dobrá chuť.

Zdroje:

<https://www.visitbratislava.com/sk/originalne-bratislavske-rozky/>

<https://bratislavskerozky.sk/august-schwappach-1837-1914-neoficialny-kral-pekarov-bratislavskych-rozkov/>