

Podlaski Produkt Lokalny. Domowe sękacze Marzeny

Sękacze, pączki, bułeczki i chleb żytni – bez ulepszaczy, margaryny, spulchniaczy. Jak u babci Anieli, która przez lata uczyła Marzenę Karawiecką piec wszelkie słodkości. W Sejnach po sękacze Pani Marzeny najlepiej ustawić się w kolejkę.

Pierwsze ciasto Marzena Karawiecka upiekła w podstawówce. To był prosty „murzynek”, ale na tyle dobry, że kolejne jego odsłony sprzedawała koleżankom i kolegom po kawałku.

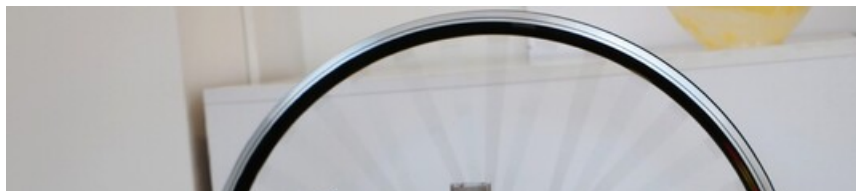
– Pierwsze pieniądze zarobione na cukiernictwie – śmieje się Pani Marzena wspominając czas dzieciństwa. Potem już pieczenie ciast, a zwłaszcza słynnych sękaczy odbywało się pod czujnym okiem babci Anieli.



- Babcia ma blisko 90 lat, całe życie piekła sękacze, z czego większość lat w sposób tradycyjny, nad ogniem – opowiada Pani Marzena. – Ja to zrobiłam tylko raz i dziękuję, że ktoś, kiedyś wymyślił prąd – śmieje się. - Ale po babci mam jeden piec elektryczny do sękaczy, nie grzeje już, jak kiedyś, ale mam do niego sentyment.

Baby i koło od roweru

Piec, czy inaczej mówiąc grzałka z wałkami do pieczenia sękaczy u każdego z producentów słynnych ciast oblewanych kolejnymi warstwami ciasta – jest inna. – Porządnych grzałek do sękaczy nie można, ot tak, sobie kupić w sklepie. Ja też swoją sama wymyśliłam na bazie babcinej konstrukcji. Moja ma np. przymocowane koło od roweru, by wprawiać wałki z sękaczami w ruch – demonstruje autorską konstrukcję.





Różne są też techniki i kolejność oblewania ciasta.

– Ubitą pianę z białek mieszam z ciastem bezpośrednio przed nalewaniem kolejnych warstw – zdradza swój sekret Pani Marzena. – Nie boję się, że ktoś to podchwyci, bo i tak każdy robi po swojemu.

Pani Marzena ma jednak swoją kluczową zasadę przy produkcji sękaczy.

– Żadnej margaryny, masła roślinnego czy proszku do pieczenia! To nie sękacze, tylko jakieś baby z różną! – denerwuje się, gdy mówimy o sękaczach powszechnie dostępnych na rynku. – Sękacz powinien być pulchny tylko dzięki pianie z białek, a nie spulchniaczom. Na tym polega jego wyjątkowość i smak. To zasługa dużej liczby jajek, porządnej mąki, prawdziwego masła i śmietany. A nie gotowych mieszanek w workach, do których trzeba tylko dodać wody i gotowe! – mówi i wyjaśnia od razu, że z propozycji „gotowców” od rozmaitych firm nie korzystała i nie korzysta. – Co prawda robiłam przez kilka lat sękacze na margarynie, aby klienci mieli wybór cenowy. W ubiegłym 2019 roku zrezygnowałam jednak całkowicie z margaryny. Klienci odczuli różnice w smaku i na pewno zostaniemy przy maśle – zapewnia.



Słodkie królestwo sadowniczeki

Przywiązanie do tradycji i dziedzictwa babci Aliny wpłynęło także na staranność w doborze produktów. Pani Marzena, do wyrobów swoich wyśmienitych sękaczy, masła i śmietany

doborze produktów. Pani Marzena do wyrobu swoich wypieków stosuje mąkę i nabiał z naszego regionu.

– Mąkę mam z młyna w pod augustowskich Mazurkach [piszemy o nim tu - [link do strony](#) – dop. red.] Do sękaczy najlepsza jest ich tortowa typ 450 – poleca. - Nabiał kupuje w lokalnych hurtowniach, najczęściej od znanych podlaskich zakładów mleczarskich. Mam też miód od sejneńskiego pszczelarza Krzysztofa Przeborowskiego [piszemy o nim tu – dop. red.] A jabłka do szarlotek są z mojego sadu, bo jestem także rolnikiem sadownikiem – śmieje się Pani Marzena. A upieczona rano wielka blacha szarlotki z kruszonką znika właśnie w samochodzie klientki.

Bo u Pani Marzeny w zakładzie - przy ul. Powstańców Sejneńskich 3 - kupić można nie tylko sękacze, ale też słodkie, drożdżowe bułki, sezonowe ciasta (np. szarlotkę), a także chleb.



- Pieczemy chleb żytni, wieloziarnisty na zakwasie z odrobiną miodu. Po wyrobieniu ciasta odstawiam je w blaszce na 12 godzin, po tym czasie dopiero trafia do pieca – zdradza w skrócie przepis Pani Marzena. – Mój chleb jest ciężki, treściwy i świeży przez kilka dni.





Na półkach i ladach zakładu Pani Marzeny pusto a jest wczesne popołudnie. – Pieczemy od rana, ale wszystko nam schodzi na bieżąco. Na większe zamówienie najlepiej się umówić – radzi i rozgląda się po swoim królestwie. – Tak to właśnie wygląda, od rana piekłam i teraz znowu pusto. Jutro będzie tak samo, ale to właśnie lubię. To moje miejsce a to, co tu robię, to moja największa pasja.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Domowy wypiek sękaczy - Marzena Karawiecka

ul. Powstańców Sejneńskich 3

16-500 Sejny

tel. 697198012

e-mail: marzena.karawiecka@gmail.com

[Link do strony FB](#)

[Strona producenta w bazie Produkty Podlaskie](#)

