

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“ ALEBO „PRESSBURGER KIPFEL“ ALEBO „POZSONYI KIFLI“



NÁZOV

Výrobok je špecifický tým, že sa vzťahuje na historicky dané zloženie a spôsob výroby. Pojem „Bratislavský rožok“ je používaný iba na označenie konkrétneho typu jemného, pekárského alebo cukrárskeho pečiva. Slovenský názov Bratislavský rožok, ktorý sa začal používať asi v roku 1920, kedy sa vtedajší názov mesta Pressburg zmenilo na Bratislava, a ktoré bolo súčasťou Československa a hlavným mestom vtedajšieho Slovenska. Od toho roku sa názov rožku prispôbil novému názvu mesta – Bratislavský rožok. Po uzákonení nového názvu mesta sa v Rakúsku miesto zaužívaného „beugle“ začal používať výraz „Kipfel“ v spojení so starým názvom mesta. Tento zvyk v Rakúsku zostal až do súčasnosti a preto odporúčame v nemeckej verzii názov „Pressburger Kipfel“. V maďarskom jazyku bol pôvodne zaužívaný názov „Pozsonyi patkó“, čo v preklade znamená „Bratislavská podkovička“. Podľa súčasných informácií viaceré maďarské pekárne alebo cukrárne, najmä v Budapešti, tento výrobok vyrábajú a uvádzajú do obehu pod názvom „Pozsonyi kifli“, čo v preklade znamená Bratislavský rožok s tým, že názov mesta je pôvodný, používaný do roku 1918. Vzhľadom na zaužívané zvyky navrhujeme názov „Pozsonyi kifli“ ponechať.

OPIS

Makovou alebo orechovou plnkou plnené jemné pekárenské alebo cukrárenské pečivo s mramorovým lesklým povrchom.

Organoleptické vlastnosti

- Farba: na povrchu hnedá až tmavohnedá, na reze okrem niekoľko milimetrov hrubého obalu je len náplň – pri makovej náplni tmavá až čierna farba a ak ide o orechovú náplň farba hnedá.
- Vzhľad: celistvý, lesklý povrch hnedej až tmavohnedej farby so svetleším jemným „žilkovaním“, ktoré pripomína „mramorovanie“ na vrchnej kôrke.
- Konzistencia: na povrchu pevná, jemná, krehká pri prelomení.

- Vôňa a chuť: jemná, typická po použitej náplni (teda typicky orechová alebo typicky maková), chuť je príjemne sladká s vôňou po použitých prísadách.

Fyzikálne vlastnosti

- Tvar: podkovička pri koncoch s tenším priemerom pri plnení makom a náznak písmena C pri plnení orechmi.
- Hmotnosť: zvyčajne je 40 – 60 g.

Chemické vlastnosti

- Obsah tuku v sušine – min. 20 %.
- Obsah cukru v sušine – min. 12 %.

POSTUP VÝROBY

Príprava cesta

Cesto sa pripraví zmiešaním múky, vody v prípade s vodou zarobené sušené mlieko, droždia, soli, cukru, jedlého tuku. Tuk je možné najprv zmiešať s múkou a ostatné suroviny pridať potom. Zamiešané cesto sa nechá 30 až 40 min. kysnúť. Po viditeľnom zväčšení objemu cesta a jeho následným krátkym premiešaním je rozdelené na kúsky, ktoré sú vyformované do tvaru žemlí. Žemle po 15 až 20 min. kysnutia sú rozváľané na pláty – elipsy s dlhšou osou 12 až 15 cm. Hrúbka plátu má byť 2 až 3 mm. Na plát sa položí valček náplne makovej alebo orechovej, ktorá sa zabalí do plátu – elipsy tak, že vznikne valec dĺžky 12 až 15 cm od stredu ku koncom postupne s menším priemerom. Spojenie elipsy pri zabalení náplne by malo byť rovné a pri vytvarovaní rožka na plechu na pečenie musí byť uložené na spodku výrobku. Výrobok sa formuje do tvaru podkovičky, ak má makovú náplň, alebo do tvaru písmena C, ak má orechovú náplň. Tvary musia byť tak výrazne odlišné, aby na prvý pohľad bolo zrejmé, akú náplň obsahujú.

Maková náplň

Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou. Pri varení sa náplň pripravuje tak, že cukor sa rozpustí v malom množstve vody a privedie sa do varu. (Miesto cukru sa môže použiť aj včelí med). Do rozpusteného cukru za stáleho miešania sa postupne nasype zomletý mak zmiešaný so sušeným mliekom a sladkou strúhankou, hrozienkami, varí sa a mieša, kým nezhutne na pomerne hustú kašovitú hmotu. Maková náplň po vychladnutí, pri ktorom ešte zhutne dochutí sa strúhanou čerstvou citrónovou kôrou alebo citrónovou pastou, prípadne škoricou alebo ešte aj malým množstvom vanilkového cukru.

Orechová náplň

Orechová náplň sa nevarí, len zomleté jadrá vlašských orechov sa zmiešajú s cukrom (alebo včelím medom), hrozienkami, sušeným mliekom, horúcou vodou, vanilkovým cukrom a mletou škoricou. V náplni môže byť cca. 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov nahradených sladkou strúhankou.

Obe náplne po vychladnutí musia mať takú hustú konzistenciu, že je možné z nich v ruke vytvárať malé valčeky.

Finálny výrobok

Vytvarované výrobky sú uložené na plechy na pečenie a potreté vaječným obsahom alebo len žĺtkom. Potreté výrobky na plechoch sú uložené na chladné miesto, kde je prúdenie vzduchu, aby poter na ich povrchu mierne zaschol. Po zaschnutí povrchu a miernom nakysnutí sa natrú ešte raz rozšľahaným vaječným obsahom. Nechajú sa sušiť až potom sa umiestnia do kysiarne. Nakysnuté výrobky sú pečené ako jemné kysnuté pekárske výrobky. Počas kysnutia a najmä počas pečenia usušený poter na povrchu jemne popraská a vytvára typickú „mramorovú“ štruktúru vrchnej kôrky výrobku.

- Výrobky sa pečú bez pary pri teplote 180 °C – 200 °C.
- Doba pečenia závisí od veľkosti rožku. Pre výrobky s hmotnosťou 40 – 50 g je to 10 – 12 minút, v prípade 50 – 60 g je to 15 minút.
- Upečené rožky po vychladnutí sú pripravené na expedíciu a predaj

ŠPECIFIKOSŤ VÝROBKU

- výrobok má špecifickú vôňu i chuť získanú po použitej makovej resp. orechovej náplni.
- výrobok má osobitý vzhľad a tvar tvorený podkovičkou alebo náznakom tvaru písmena C.
- výrobok sa vyrába ručne a nie priemyselne.
- osobitosťou povrchu výrobku je „mramorovanie“, čo je vlastne jemné žilkovité svetlejšie sfarbenie ako ostatná časť vrchnej kôrky. Iné pekárske alebo cukrárske výrobky takúto úpravu povrchu nemajú

SÚVISLOSŤ – HISTÓRIA

Výrobok so špecifickým názvom sa vyrába už viac ako dve storočia aj v susediacich štátoch v Maďarsku a v Rakúsku, s ktorými pred necelými 90 rokmi tvorilo Slovensko jedno štátne zriadenie.

V publikácii „**Ulice a námestia mesta Bratislavy**“ od Tivadara Ortvaya, vydaného v roku 1905 v Bratislave sa uvádza na strane 305, že „neďaleko cukrárne Viktora Mayera sa nachádza stará pekáreň Scheuermanna (dnes Lauda) na pečenie makových a orechových podkovičiek, ktoré ako špeciality preslávili Bratislavu.

Podľa publikácie „**Chlieb náš každodenný**“ od V. Szemesa a V. Karoviča, vydaného v r. 1992 v Bratislave na str. 52 sa uvádza, že „pekár Schiermann na Mikuláša roku 1785 dal do výkladu svojho obchodu nový druh pečiva s plnkou, ktoré prešlo do histórie ako „prešpurské beugle“.

Bratislavské rožky neskôr už v Bratislave vyrábalo niekoľko pekárov. Medzi najznámejších patrili Schwappach Ágoston, ktorého pekáreň bola založená v r. 1834 a ponúkal makové o orechové podkovičky. Jemu bola okolo roku 1910 udelená ochranná známka na Bratislavský rožok. Medzi pokračovateľov výrobcov Bratislavských rožkov pekárov Scheuermanna a Lauda patrili aj pekársky majster Johann Korče, ktorý žil v rokoch 1851 až 1919, ktorý bol rytierom Rádu Františka Jozefa, ako aj jeho syn pekársky majster Hans Korče. Po rodine Korčeových pokračovateľom bol Emil Kastner.

Viedenské noviny **Neue Freie Presse** zo 16. apríla 1938 uvádzajú recept na „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Popis receptúry a výrobného postupu je skoro rovnaký ako výrobný popis používaný dnes.

Bratislavský rožok postupne vyrábali vo viacerých európskych mestách pekári a cukrári, najmä však v **Rakúsku, Česku a v Maďarsku**. Podľa získaných informácií od pekárskych odborníkov z ďalších štátov výrobok s názvom Bratislavský rožok na viacerých miestach vyrábajú alebo prinajmenšom poznajú jeho tvar, približnú receptúru a výrobný postup. Výroba Bratislavského rožka už v bývalom Československu bola predmetom praktickej výučby na odborných školách pekárskeho a cukrárskeho zamerania najmä po roku 1950. Názov „Bratislavský rožok“ sa začal používať až po roku 1918, po vytvorení Československa a premenovaní mesta z pôvodného Pressburg alebo Pozsony na Bratislavu. Aj pomenovanie výrobku sa menilo. Pôvodný názov Beugle v maďarskom jazyku bol zaužívaný ako „patkó“, čo v preklade znamená podkova. Výraz „rožok“ sa začal zrejme používať až v súvislosti s novým názvom mesta. V Maďarsku sa až do dnešných dní používa názov „Pozsonyi kifli“ (Bratislavský rožok), teda staré pomenovanie mesta s novým názvom tvaru. Aj v Rakúsku sa častejšie používa názov „Pressburger Kipfel“ a výraz „beugle“ je už zriedkavý.

Výrobok „Bratislavský rožok“ má svoju históriu, avšak **je populárny i v dnešnej dobe**. Predpokladá sa, že na Slovensku je vyrábaný pravidelne vo viac ako 20 pekárňach a cukrárňach a v ďalších desiatkach výrobní aspoň 1-krát týždenne.

V rokoch 1999 a 2005 Slovenské družstvo pekárov vo finálovej skupine Svetovej súťaže Lesaffre Coupu v Paríži zaradilo Bratislavské rožky medzi súťažné výrobky a boli kladne hodnotené porotou. Začiatkom roku 2007 bola prvý krát v histórii usporiadaná medzinárodná súťaž o Najlepší Bratislavský rožok v rámci výstavy DANUBIUS GASTRO v Bratislave, kde súťažilo 9 družstiev z troch štátov.

OZNAČOVANIE

Výrobca vyrábajúci Bratislavský rožok v súlade s touto špecifikáciou má právo pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Bratislavský rožok“ alebo „Pressburger Kipfel“ alebo „Pozsonyi kifli“. Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- Zvýraznený názov výrobku Bratislavský rožok alebo zodpovedajúci názov v nemeckom alebo maďarskom jazyku.
- Uvedené logo Spoločenstva alebo logo a nápis „Zaručená tradičná špecialita“. Na balení sa môže uvádzať skratka „ZTŠ“.
- Výrobok sa môže označiť aj znakom Cechu pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska.



KONTROLNÉ OTÁZKY

1. Aké sú základné vlastnosti výrobku?
2. Odkedy a prečo sa používa názov výrobku „Bratislavský rožok“?
3. Kedy bola prvá zmienka o Bratislavskom rožku?
4. Ako sa v Maďarsku volá Bratislavský rožok?
5. Aké sú základné vlastnosti výrobku?
6. Aký tvar má mať pravý „Bratislavský rožok“?
7. Aký podnik v súčasnosti môže vyrábať Bratislavský rožok s označením „ZTŠ“?
(Poznámka: Pozrite na webovú stránku Agroidštitutu Nitra do záložky Politika kvality EÚ – zoznam výrobcov).

ZDROJ

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006 „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„PRESSBURGER KIPFEL“/„POZSONYI KIFLI“ ES č.: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008. Dostupné na internete: < <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:286:0024:0030:SK:PDF>>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete:
<<http://www.mpsr.sk/index.php?start&navID=47&id=6380>>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: <
<http://www.mpsr.sk/index.php?navID=55&id=6380>>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete:
<[http://www.vlastovicka.cz/sk/pekarina/detail/bratislavsky-rozok-chraneny-v%C2%A0eu-ako-zarucena-tradicna-specialita-\(zts\)/288](http://www.vlastovicka.cz/sk/pekarina/detail/bratislavsky-rozok-chraneny-v%C2%A0eu-ako-zarucena-tradicna-specialita-(zts)/288)>.

ILUSTRAČNÉ OBRÁZKY. Dostupné na internete: < <http://www.cechpekarov.sk/>>.