

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of cultural and nature heritage since 2021
Najlepsza tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Sękacz - the treasure of Podlasie

Sękacz is a regional baking, known in Kashubia, the Suwałki region and, above all, in Podlasie. Today it is difficult to imagine a traditional Podlasie wedding or Christmas without a sękacz. Today, the Podlasie "sękacz basin" is the town of Huszcza. The first information about this baking goes back to the twenties of the last century.

In 2005, Sękacz Podlaski was entered on the List of Traditional Products.

The sękacz has a characteristic appearance, which it owes to the way it is baked - the thin dough is poured on a wooden roller rotating on a spit and baked for about three hours over an open fire. The finished sękacz has the shape of a cone with irregular, icicle-like protrusions, which are formed as a result of excess dough flowing down while turning the spit. In cross-section, the baking resembles the trunk of a cut tree - thicker layers of light dough are divided with dark, thin layers of baked dough. After baking, the sękacz is golden-amber in color, turning into brown. Sękacze are baked all year round. However, the best time to prepare this cake is spring. Sękacz is a kind of special cake, it is tastiest after 3 days, but even after a few months it is also very tasty and nutritious.



Sękacz – skarb Podlasia

Sękacz to regionalny wypiek, znany na Kaszubach, Suwalszczyźnie i przede wszystkim na Podlasiu. Dziś trudno sobie wyobrazić tradycyjne podlaskie wesele czy Święta Bożego Narodzenia bez sękacza. Dziś podlaskim „zagłębiem sękaczy” jest miejscowość Huszcza. Pierwsze informacje na temat tego wypieku sięgają lat dwudziestych ubiegłego wieku.

Sękacz podlaski w roku 2005 został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Sękacz ma charakterystyczny wygląd, który zawdzięcza sposobowi pieczenia – rzadkie ciasto wylewa się na obracający się na rożnie drewniany wałek i piecze przez około trzy godziny nad otwartym ogniem. Gotowy sękacz ma kształt stożka z nieregularnymi wypustkami, podobnymi do sopli, które powstają wskutek spływania nadmiaru ciasta w trakcie obracania rożna.

W przekroju wypiek przypomina natomiast pień ściętego drzewa – grubsze warstwy jasnego ciasta są podzielane ciemnymi, cieniutkimi warstwami przypieczonego ciasta. Po wypieczeniu sękacz ma złocisto-bursztynowy kolor, przechodzący w brązowy. Sękacze wypieka się przez cały rok. Jednak najlepszą porą na przygotowywanie tego ciasta jest wiosna.

Sękacz jest rodzajem specjalnego ciasta, jest najsmaczniejsze po 3 dniach, ale nawet po upływie kilku miesięcy jest także bardzo smaczne i pożywne.

Reporter, Helena Łukaszewicz,
01.03.2021