

Mesto: Bratislava
Mestská časť: Bratislava
Typ pamätihodnosti: kategória 2 –nehmotná
Názov pamätihodnosti: **Bratislavské rožky**
Č. v zozname MČ: -



Popis:

Bratislavské rožky sa začali piecť v starom Prešporku na Mikuláša v roku 1785. Pre svoju výraznú chuť a vôňu si získali popularitu aj vo Viedni a Budapešti. Dodnes sú preto známe aj pod názvami **Pressburger Kipfel** a **Pozsonyi kiffli**. Táto prešporská špecialita je jedinečná najmä tým, že viac než polovicu hmotnosti každého rožka tvorí náplň. Orechový rožok má tvar céčka, makový tvar podkovy. Typický je aj popukaný povrch. Na Slovensku sa pravidelne vyrábajú vo viac než 20 pekárňach a cukrárňach.

O pôvode bratislavských rožkov by sa dal napísať obšírnejší román. Tento výrobok so starodávnou receptúrou patrí ku gastronomickým klenotom a chýry o ňom sa dostali až do Ameriky. V historických dokumentoch sa píše, že na Mikuláša v roku 1785 po prvýkrát vystavil pekár Scheuermann vo svojej pekárni na Hviezdoslavovom námestí špecialitu s názvom **Pressburské bajgle**. Rožky plnené makom a orechami sa okamžite rozpredali a postupne sa o nich dozvedeli vo Viedni aj v Budapešti. Recept na ich výrobu vraj prezradil až tesne pred smrťou a zásluhou pokračovateľa dynastie Augustína Schwappacha sa Bratislavský rožok stal v rokoch 1890 - 1900 prvým chráneným potravinárskym výrobkom na území terajšieho Slovenska. V novej ére, na prelome 19. a 20. storočia, bol nositeľom tradície Gustáv Wendler. Majiteľ pekárni na Štefánikovej a na Dunajskej ulici, bratislavský Nemeč, dodával bajgle aj na cisársky stôl vo Viedni. Po

2.svetovej vojne sa mu podarilo ako prešporskému Nemcovi vyhnúť odsunu, ale po znárodnení a zbúraní jeho pekárne spáchal v chudobinci samovraždu. Receptúra rožkov bola natoľko dokonalá, že si vedeli udržať čerstvosť celé týždne. Dnes má výrobok ochrannú známku a je zaradený medzi tradičné špeciality nášho regiónu.

ORIGINÁLNY RECEPT Z ROKU 1938

Suroviny: 1 kg múky, 30 dag masla alebo margarínu, 10 dag cukru, trochu mlieka, droždie, vajcia.

Postup: Z múky, mlieka, droždia, soli, cukru a masla vymiešame cesto. Musí byť primerane tuhé a nesmie sa lepiť. Necháme ho polhodinku vykysnúť. Cesto rozdelíme na kúsky, ktoré vyformujeme do tvaru žemličiek. Tie po vykysnutí vyvalkáme a vyformujeme do tvaru podkovy (tie sú plnené makom), alebo do tvaru písmena C – tie sú plnené orechovou plnkou. Náplne musia byť tak vypracované, že sa z nich dajú vytvárať valčeky. Rožteky potom potrieme žĺtkom a položíme na chladné miesto do prievanu. Po zaschnutí dáme rožky do „kysiarne“ a následne do pece.

Literatúra a pramene:

<http://www.cas.sk/clanok/83650/aj-bratislavske-rozky-su-unikat.html>

<http://ekonomika.sme.sk/c/3990264/bratislavsky-rozok-sa-moze-stat-tradicnou-specialitou-eu.html#ixzz1XvIOoOG5>

http://www.bratislavskenoviny.sk/najnovsie-spravy-z-bratislavy/kultura-skolstvo/bratislavsky-rozok-ma-poriadne-zamotanu-historiu.html?page_id=13390

Spracoval: PhDr. Jana Hamšíková, MÚOP

Autor fotodokumentácie: PhDr. Jana Hamšíková

Dátum: september 2011