

SACHEROVA TORTA A GASTROKULTÚRNE TRADÍCIE RODINY SACHEROVCOV V ŽELIEZOVCIACH



2021



Budujeme partnerstvá

Európsky fond regionálneho rozvoja

www.skhu.eu
www.rdvegtrc-spf.eu

Vydal:
Občianske združenie Sacher

Kiadó:
Nemzetstratégiai Kutatóintézet

ISBN:
978-615-01-2592-3

Tlač a väzba:
Duna-Mix Kft.
H-2600 Vác, Barabás Miklós u. 1.

Felölös vezető:
Szokolczai Lóránt bv. ezredes, ügyvezető
Tipográfia és tördelés:
Cserépy László

Obsah tejto publikácie
nemusí odzrkadľovať
oficiálne stanovisko
Európskej únie.

Pre Viedenchánov znamená Sacherova torta to, čo pre Maďarov doboška. Mnohí milujú Sacherovu tortu, je to naozaj jedna z najlahodnejších sladkých špecialít, nepochybne skutočná klasika, sťa kúsok pokojnej atmosféry. Nie náhodou ide o jeden z najznámejších zákuskov rakúskej gastronómie a mesta Viedeň. Ide o jednu zo slávnych cukrárskych špecialít z obdobia monarchie, ktoré boli vo svojej dobe povýšené na symbolickú ochrannú známku rakúsko-uhorskej gastrokultúry. Sem patrí aj dobošová torta, torta Esterházy, žerbó, ďalej tvarohové rezy Rákóczi, Gundelove palacinky, francúzske krémeše, veterníky a šomlovské halušky.

Sacherova torta sa však stala svetoznámu napriek tomu, že nejde o zložitý dezert, obsahuje len tri zložky: piškótové cesto, čokoládu a marhuľový lekvár. Čaro sa však ukrýva v detailoch. Kto už ochutnal Sacherovu tortu, presne vie, prečo je tento zákusok tak neodolateľne chutný.



Foto: Wikimedia.org

No dobre, ale čo majú spoločné Želiezovce – mestečko v povodí Hrona, s dezertom, ktorý vymyslel rakúsky kuchár?

Aby sme to zistili, musíme trochu zalistovať v histórii. Málo sladkostí má takú románovú históriu, ako Sacherova torta. Príbeh sa začal kedysi v prvej polovici 19. storočia, na cisárskom dvore v hlavnom meste ríše. Krása a chuť Sacherovej torty nás preniesie do Viedne dávno minulej, do čias napoleonských vojen, kedy habsburská monarchia ešte prežívala slávne romantické obdobie, ale vo vzduchu už bolo cítiť zlovestné záchvevy povstania. To potom 15. marca 1848 popálilo, ba až plameňmi pohltilo pyšné rakúske parochne. Z hľadiska nášho príbehu je to však irelevantné.

V tejto štúdii sme sa podujali popísať a zhromaždiť jednotlivé súčasti, ktoré definujú gastrokultúrny svet kultu Sacherovcov. Gastrokultúra má totiž už sama o sebe obrovský potenciál z hľadiska cestovného ruchu, o to viac, keď sa k nej pridá svetová značka. Podľa nášho názoru môže takéto spojenie slúžiť ako silný odrazový bod pre pohronské mesto Želiezovce aj pre bezprostredný a širší región. K jeho rozvoju a pokladaniu takýchto oporných kameňov sa snaží prispieť aj tento projekt, ktorý okrem odbornej literatúry, primárnych, sekundárnych a v teréne zbieraných zdrojov obsahuje aj rozhovory s odborníkmi, ktorí sú v danej téme najzasvätenejší. Okrem histórie Sacherovej torty a rodiny Sacherovcov sa štúdia zaoberá aj ďalšími produktmi súvisiacimi so Sacherovcami, ako aj inými typickými sladkosťami, ktoré sa viažu k tejto téme a k tomuto mestu.



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Pamätná tabuľa na Sachеровom dome v Želiezovciach

SACHEROVSKÁ TRADÍCIA

Sacherov dom v Želiezovciach

„V tomto dome žil Franz Sacher, šéfkuchár grófký Roziny Esterházyovej, so svojou manželkou (rod.) Rózi Veiningerovou. V tomto dome sa 8. februára 1843 narodil jeho syn Eduard Sacher. On založil hotel Sacher vo Viedni.“

Túto pamätnú tabuľu v nemeckom jazyku, ktorá obsahuje všetky podstatné informácie, umiestnili na stenu domu potomkovia grófskej rodiny na začiatku 20. storočia. Po smrti grófa Jána Karola Esterházyho v r. 1834 sa jeho manželka Rozina Esterházyová (rodená Festetichová) rozhodla, že sa so svojimi tromi deťmi z hlučného cisárskeho hlavného mesta na dlhšie obdobie presťahuje do Želiezoviec, ktoré dovtedy využívali len ako letné sídlo. V roku 1842 sa grófke začalo po Viedni a rozhodla sa, že si ju pripomenie aspoň v kuchyni. Preto povolala na Horné Uhorsko šéfkuchára Franza Sachera, vtedy dvadsiatnika (tvorca slávnej torty, ktorá nesie jeho meno), ktorý prišiel aj s manželkou Rózi Veiningerovou. Ich dočasným domovom sa stal dom stojaci v bezprostrednej blízkosti kaštiela. O rok neskôr, 8. februára 1843, v tomto dome uzrel svetlo sveta ich syn Eduard; on neskôr vo Viedni založil hotel Sacher, ktorý si dodnes zachováva svetovú úroveň. Odtiaľ pochádza stále používaný názov Sacherov dom.

		Anna Kati Karolína	Kocsi	Dukovinský Miklós	Ugyan at.
23.	Verona Löwinger	Gasparik Andráš Csák Nyíri	Bosnyk László		
		Körösi János Csák	Föbágy	Biriz Örs	Ugyan at.
		Béjt elő Hava			
8.	Eduard Löwinger	Sacher László Csák	Kelics	Veininger László	Ugyan at.
		Veininger Rózi Csák	Károly	Veininger József	
				Jál László	
				Jál László	
22.	Agnes Löwinger	Anna Péter Csák	Nyíri	Gasparik Andráš	
		Biriz Örs Csák	Föb.	Récsy Márk	Ugyan at.

Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Záznam v matrike dokazujúci narodenie Eduarda Sachera v Želiezovciach

Po odchode Sacherovcov panstvo v Želiezovciach, kaštieľ aj Sacherov dom zdedili potomkovia rodiny Esterházyovcov. Noví majitelia, členovia grófskej rodiny Breunnerovcov, sa tu ďalej s obľubou zdržiavali. V 30. rokoch 20. storočia bezdetná vdova grófka Ernestína Coudenhove (rod. Breunnerová) poverila spravovaním želiezovského panstva svojho synovca princa Karola Auersperga. Princ, ktorého Želiezovčania volali len „princ Karči“, sa do mesta prisťahoval so svojou početnou rodinou. Do Želiezoviec ho sprevádzala manželka Henrietta Merániová a ich šesť detí (Karol, Heinrich, Lóri, Nesti, Johanna a Aglaé). Keďže ich príchodom sa kaštieľ stal preplneným, princova rodina sa presťahovala do susedného Sacherovho domu. Existuje veľa rodinných fotografií, ktoré ich zobrazujú na dvore a na terase domu. Aj dcéra Marianna, siedme dieťa princa a jeho manželky, sa narodila v Želiezovciach, hoci nie v Sacherovom dome, ale v správcom dome, ktorý stál na druhej strane parku a dodnes sa už nezachoval.

Roky, ktoré princova rodina strávila v Želiezovciach, narušilo vypuknutie 2. svetovej vojny. V posledných mesiacoch vojny museli utiecť a opustiť väčšinu svojho hnutelného majetku. Po ich odchode sa kaštieľ aj Sacherov dom stali obeťami vandalizmu a pustošenia.

BUDOVA DNES

Po vojne sa táto nehnuteľnosť stala štátnym majetkom, pričom jej stav sa neustále zhoršoval, navyše sa úplne zanedbával aj jej miestny historický význam. Budovu, z ktorej do zmeny režimu zostali takmer ruiny, napokon odkúpila miestna Základná organizácia Csemadok. Noví majitelia, ktorí si pre nehnuteľnosť priali lepší osud, časť zbúrali, zvyšné torzo renovovali, prestavali a pridali nové krídlo, ktoré dlho stálo nedokončené. V roku 2003 Csemadok a Združenie priateľov Rákóczi spoločne odhalili novú pamätnú tabuľu Sacherovcov.

Po roku 2010 sa začalo obdobie rozkvetu. Vďaka obnovenej Základnej organizácii Csemadok sa v rámci spoločenskej akcie (formou predaja tzv. tehlových lístkov) podarilo dokončiť nové krídlo a rozšíriť ho o vonkajšiu terasu. Tento nový spoločenský priestor ponúka rôznorodé možnosti. Dom poskytuje nové priestory na rôzne podujatia: konferencie, výstavy, koncerty a festivaly.

V roku 2016 tu vzniklo Občianske združenie Sacher, ktoré predstavuje iniciatívu miestnej inteligencie s cieľom rozkvetu kultu Sacherovcov, ktorý bol dovtedy zanedbávaný. Vďaka práci tohto občianskeho združenia, ktoré úzko spolupracuje s Csemadokom, neustále prebieha obnova interiéru a exteriéru

Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce



Rôzne podoby Sacherovho domu v Želiezovciach

Sacherovho domu. Terasa dostala dlažbu z červeného vápenca, v dome sa rekonštruovalo kúrenie. Od decembra 2019 je obnovený interiér pôvodného krídla a je otvorená Sacherova sála, ktorá bude slúžiť ako priestor pre stálu výstavu a ako centrum menších podujatí. Vďaka podpore viedenského hotela Sacher do Želiezoviec prišiel originálny nábytok a svietidlá z prelomu 19. a 20. storočia. Plánuje sa obnova dvora aj pivnice.

Naše združenie organizuje súťaž v pečení Sacherovej torty, stále a dočasné výstavy, prednášky o miestnej histórii a iné popularizačné podujatia, zapája sa aj do medzinárodných projektov.

Dedičstvo Sacherovcov žije ďalej.

Za posledných 30 rokov Sacherov dom prešiel obrovskými zmenami, pridalo sa mu viacero nových funkcií, opeknel, ale ešte vždy sa nepodarilo úplne mu



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Sacherov dom v Želiezovciach na dokumentárnej fotografii z r. 1936

navrátiť zašlý lesk. Práve v záujme toho došlo v predchádzajúcich rokoch k spojeniu síl s cieľom navrátiť mu veľkopanskú honosnú atmosféru, ktorá v ňom kedysi prevládala. Terasa, schody a dlážka vo vstupných miestnostiach sú pokryté dlažbou z tardoškého červeného vápenca. Do Sacherovej sály boli vybrané mozaikové dubové parkety. Nové vchodové dvere majú vzor podobný hviezdicovému motívu dobových dverí. Vďaka ponuke vedenia hotela Sacher a pevnému vzťahu, ktorý sa s nimi podarilo nadviazať, tu nájdeme rôzne kusy nábytku a svietidlá, ktoré priestorom prepožičiavajú mimoriadne príjemnú dobovú atmosféru.

Vynovená Sacherova sála bola otvorená v rámci slávnostnej výstavy o miestnej histórii. Vďaka výskumnej práci dvoch členov Občianskeho združenia Sacher, historikov Mareka Kepku a Ákosa Csonku, ktorá sa zameriavala na mestské panstvo, kaštieľ a železovské dedičstvo princovej a grófskej rodiny, sa podarilo zhromaždiť významné množstvo fotografickej a písomnej dokumentácie. Časť z nich Marek Kepka využil na zostavenie výstavy o miestnej histórii. Výstava dostala názov „Fotky z kaštieľa”, keďže pomocou vystaveného



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Sacherov dom v Želiezovciach v r. 1996

materiálu máme možnosť zahliadnuť, ako v Želiezovciach prežívali bežné dni panstvo z rodu Coudenhove a Auersperg. Otvoreniu výstavy predchádzala prednáška o miestnej histórii, počas ktorej Kepka ozvláštnil vystavené materiály pomocou príbehov, ktoré sa spájajú s fotografiami. Mohli sme sa, napríklad, dozvedieť, aké príbuzenské vzťahy spájali autora paneurópskej myšlienky Richarda Coudenhove-Kalergi so železovskou grófskou rodinou, ako aj to, ako v Želiezovciach dovolenkovali pruské princezné a vysokopostavení dôstojníci Wehrmachtu, ktorí s nimi boli v príbuzenskom vzťahu.

Príbehy a fotografie prenesú cteného záujemcu do sveta dávno minulého. Pri prezeraní si vystavených fotografií ožívajú 30. roky a otvára sa pohľad na všedné dni privilegovaných, pohľad do sveta grófov a princov, ktorí v Želiezovciach prijímali prominentné osobnosti danej doby a často aj príbuzných, ktorých postavenie malo celoeurópsky význam (podľa jednej mestskej legendy aj samotného následníka trónu Františka Ferdinanda). Kaštieľ Esterházyovcov, anglický park a Sacherov dom z fotografií posielajú pozdrav ako známe miesta, ešte v prostredí zodpovedajúcom ich pôvodnému účelu, nájdeme však na

nich aj zákutia, ktoré spolu so svojimi obyvateľmi navždy zmizli. Cieľom stálej výstavy je prostredníctvom zobrazenia kúska histórie Želiezoviec postaviť pamätník postavám a miestam z dôb dávno minulých.

Tu zhromaždené a vystavené hodnoty sú síce fascinujúce, oduševnená skupinka sa s nimi však neuspokojí. Zaviazali sa s rovnakým nadšením pokračovať v duševnej a fyzickej práci, ktorej cieľom je, aby Sacherov dom opäť zažiaril honosne, ako kedysi kaštieľ a prítomné panstvo. Ďalej aby bolo v čo najširšom okruhu predstavené dedičstvo, ktoré je k dispozícii ako zdroj výstavy.



Výstavná sála Sacherovho domu v Želiezovciach

Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce



OBČIANSKE ZDRUŽENIE SACHER

Želiezovské Občianske združenie Sacher bolo založené na jar 2016. Iniciatíva si vybrala pomenovanie podľa rodiny Sacherovcov, ktorú s mestom spája viacero pút. Tvorca svetoznámej Sacherovej torty, Franz Sacher, niekoľko rokov prežil v Želiezovciach v službách rodiny Esterházyovcov a tu sa narodil aj jeho syn Eduard, zakladateľ presláveného hotela Sacher vo Viedni. V súlade s nadnárodnými kultúrnymi tradíciami monarchie si združenie vytýčilo za cieľ ochraňovať a popularizovať historické a kultúrne hodnoty mnohonárodnostných Želiezoviec. Okrem podpory a ukážok kultúrnej činnosti považuje za svoju úlohu aj podporovať spoločenský a kultúrny život v Želiezovciach, upevňovať želiezovský lokálpatriotizmus, šíriť dobrú povesť mesta doma aj v zahraničí.



Viedenská delegácia združenia

Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Stretnutie s majiteľmi hotela Sacher vo Viedni

Vedeniu združenia sa podarilo nadviazať kontakty s majiteľmi hotela Sacher, takže neskôr sa uskutočnila návšteva v niekdajšom hlavnom meste monarchie. Delegácii sa dostalo prijatia na najvyššej úrovni: hostí privítali spolumajiteľka

hotelovej siete Alexandra Winklerová a generálny riaditeľ Reiner Heilmann. V novej impozantnej zasadacej sieni Sacher Eck delegácia zo Želiezoviec predstavila svoju doterajšiu prácu, svoje ciele a vízie. Strany si vymenili poznatky o Franzovi a Eduardovi, porozprávali sa o možnej spolupráci v tejto oblasti, pričom členovia združenia pozvali zástupcov hotela na návštevu do Želiezoviec, tí pozvanie s radosťou prijali. Na konci stretnutia hostia odovzdali svojim hosťiteľom zarámovaný obraz rodného domu zakladateľa hotela. Doplnili ho darčekom balíčkom, ktorý obsahoval miestne výrobky typické pre Želiezovce.

Vďaka úspešne nadviazaným vzťahom vedenie hotela Sacher darovalo združeniu cenný dobový nábytok a svietidlá. Sú vystavené v Sacherovom dome v Želiezovciach, a to v Sacherovej sále, ktorá bola odovzdaná do užívania v roku 2019.

Stretnutie s princom Heinrichom von Auerspergom

Predseda OZ Sacher Marek Kepka sa vo viedenskom hoteli Sacher stretol s Heinrichom von Auerspergom, členom rodiny Auerspergovcov, ktorý sa teší vynikajúcemu zdraviu. Ako člen rodiny, ktorá vlastnila železovský kaštieľ aj panstvo, Heinrich ako dieťa roky strávil v našom meste. Počas viac ako



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Princ Heinrich von Auersperg s predsedom združenia v hoteli Sacher

dvojhodinového rozhovoru si osviežil množstvo spomienok, navyše súhlasil aj s výskumom rodinného archívu listov Auerspergovcov, za čo mu patrí mimoriadna vďaka. Stretnutia sa zúčastnila aj jeho dcéra Dominika, ktorá sľúbila, že navštívi naše mesto a Sacherov dom. Za srdečný rozhovor sme sa poďakovali fľašou železovského vína Pesecká Leánka. Dúfame, že v budúcnosti dôjde k viacerým takýmto priateľským stretnutiam členov princovej rodiny a nášho združenia.

Združenie využilo možnosť uchádzať sa o fondové zdroje a spustilo webovú stránku v štyroch jazykoch – v maďarskom, slovenskom, anglickom a nemeckom jazyku. Maďarská a slovenská stránka je v prevádzke na adrese www.sacherhouse.com, na anglickej a nemeckej verzii sa pracuje (stav v auguste 2021).

Cieľom združenia je popularizácia dedičstva Sacherovcov a zároveň vytvorenie spoločenského priestoru v autenticknej lokalite dvora Sacherovho domu, ktorý bude priateľský aj k deťom. V rámci Sacherovej oázy, ktorej realizácia prebieha v roku 2021, je priestor na výrobu tradičných sladkostí, rekonštruje sa ihrisko a malé javisko, na ktorých sa budú môcť deti zabávať, realizovať sa a zúčastňovať sa vzdelávacích činností. Nové komunitné priestory sa nachádzajú v zelenej zóne, v bezprostrednej blízkosti kaštieľa Esterházyovcov, Schubertovho parku a mestskej cyklotrasy, takže návštevníkom poskytuje ideálne prostredie v priateľskom objatí prírody.



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Sacherova oáza

SÚŤAŽ V PEČENÍ SACHEROVEJ TORTY

Fedným z hlavných cieľov železovského Občianskeho združenia Sacher je udomáčniť v tomto pohronskom meste súťaž v pečení torty. Organizujú ju každý rok a je čoraz populárnejšia, láka čoraz viac súťažiacich aj záujemcov, čím získava význam aj z hľadiska cestovného ruchu.

Podstatou je, že každý sám doma pripraví tortu na základe receptu, ktorý považuje za najlepší. Hoci má Sacherova torta jasne stanovené základné suroviny, mnoho receptov od nich odbočuje, to jej však neuberá na hodnote, práve naopak, robí ju zaujímavejšou a zvláštnjšou. Odlišnosti môžu byť v druhoch surovín, v umiestnení lekváru, dokonca aj čokoládovej polevy. Hovorí sa, že Sacherovu tortu je ťažké pokaziť, a predsa sa to každému podarí. Členovia združenia sú však toho názoru, že bez ohľadu na spôsob prípravy torty jej podstata spočíva v zachovaní tradície.

„Božský dar zaliaty čokoládou“¹

TROCHU Z HISTÓRIE TORTY

Dnes je úplne bežné v rámci významných rodinných alebo spoločenských udalostí podávať slávnostnú tortu, ale v jej súčasnej podobe vôbec nejde o starý vynález.

Už v staroveku poznali rôzne placky plnené ovocím, medom a orechmi, boli to však len veľmi vzdialení príbuzní dnešných sladkostí. Najčastejšie sa ani nepovažovali za sladkosti, pretože ich cesto nebolo sladké a plnka bola často zo zeleniny alebo mäsa. V 17. storočí sa začali isté zmeny v oblasti zákuskov, ale v kuchárskych knihách až do začiatku 18. storočia nájdeme iba recepty zo sladkého kysnutého cesta plnené ovocím a medom. Prvé torty sa v súlade s módou baroka a rokoka zameriavali viac na vzhľad ako na obsah. Podobne ako kreácie na šatách a parochniach versailských dám, aj torty boli skôr monumentálne stavebné diela. Ich hlavným cieľom bolo ohúriť a dekorovať, na ich chuti, ktorá bola ich „dušou“, si dávali záležať menej.

¹ Franz Sacher, der berühmteste Kochkünstler Österreichs. (Neues Wiener Journal, 15/4809/12. marca 1907, str. 7–8)

Foto: Občianske združenie Sacher – Železovce



Úvodná stránka webovej domény združenia sacherhouse.com

Biedermeier priniesol tortám viac puritánsky vzhľad, ktorý bol v súlade s občianskymi hodnotami, ale v podstate išlo naďalej o cesto plnené lekvárom alebo sušeným ovocím. Polevy z práškového cukru, vaječného bielka a citrónu sa niekedy farbili potravinárskym farbivom. K tomu, aby sa na stoly začali dostávať sladkosti podobné dnešným tortám, bolo potrebné počkať si v podstate na dva vynálezy: na maslový krém a čokoládovú polevu.²

Vynález maslového krému sa viaže predovšetkým k menu peštianskeho majstra cukrára Jozefa Dobosa (1847 – 1924)³. Keď Dobos v roku 1884 vymyslel tortu, ktorá nesie jeho meno, jeho cieľom bolo vytvoriť tortu, ktorá aj napriek jednoduchým chladiacim zariadeniam doby zostane dlho jedlá a chutná. Vytvoril ju v roku 1884 a o rok neskôr ju na Celoštátnej výstave v Budapešti predstavil širokej verejnosti. Medzi inými ju ochutnali aj kráľovná Alžbeta a František Jozef. Jeho torta bola iná, ako torty plnené varenými krémami a šľahačkou, na ktoré boli dovtedy ľudia zvyknutí.⁴ Rovnako ako „doboška“, aj Sacherova torta je založená na koncepte jednoduchého vzhľadu ale chutného *ducha*.

Druhým problémom bola otázka správneho vytvorenia nevyhnutnej čokoládovej polevy. Nevieme presne, aká čokoládová poleva bola na zákusku, ktorý v roku 1832 pripravil Franz Sacher, ale je isté, že glazúru, ktorá je dnes ochrannou známkou známej Sacherovej torty, vtedy nebolo možné vytvoriť.

² <https://www.blog.der-leiermann.com/die-sachertorte>

³ Podľa jednej anekdoty bol vynález maslového krému výsledkom nehody: učeň, ktorý mútil maslo, omylom pridal do maselnice namiesto soli cukor, ale Dobos maslo ochutnal a chutilo mu, takže s ním začal experimentovať. Takto vznikol sladký maslový krém.

⁴ Dobos ako prvý prepravoval torty v drevených krabiciach. Chránili zákusky pred prípadnými nárazmi pri preprave a dali sa chladiť na ľade. Tradíciu drevenej debničky zdobenej zlatými rohmi prevzal aj Sacher a značka si ju uchovala dodnes.

V tom čase bola čokoláda suchá a drobivá, najviac sa využívala ako „horúca čokoláda“ alebo pomletá na prášok. Na túto otázku priniesol odpoveď nový postup vypracovaný v Švajčiarsku. Pridaním sušeného mlieka alebo kakaového masla sa čokoláda konšovala⁵, výsledkom čoho bola tekutá, hladká čokoládová poleva. Táto poleva preslávila tortu, ktorú pôvodne vytvoril Franz. V súčasnosti sa všetci odborníci zhodujú, že najpodstatnejšie tajomstvo prísne stráženého receptu „*Original Sacher Torte*“ sa ukrýva v čokoládovej poleve. Trojaká čokoláda, ktorú špeciálne na tento účel vyrábajú v Belgicku a v Lübecku, sa len ťažko dá nahradiť bežne dostupnými výrobkami. Osobitnú vedu si vyžaduje aj varenie čokoládovej masy, jej chladenie a dosiahnutie požadovanej hrúbky vrstvy. Spiegel v jednom videu⁶ uvádza, že poleva s vysokým obsahom cukru slúži ako „konzervačná čokoláda“, pretože dokáže zabezpečiť čerstvosť vnútri torty na niekoľko týždňov.

DISTRIBÚCIA SACHEROVEJ TORTY

Ako sa uvádza vyššie, recept originálnej Sacherovej torty ďalej zdokonaľoval Eduard Sacher, rodák zo Želiezoviec, keď pôsobil ako cukrársky učeň u dvorného kuchára Demela, neskôr sa pustil do vlastného podnikania. Tento konflikt záujmov spôsobil neskoršie spory o to, kto môže pripravovať originálnu Sacherovu tortu. Na základe mimosúdneho vyrovnania strán používa ochrannú známku „*Original Sacher-Torte*“ hotel Sacher, ktorý ju podáva ozdobenú čokoládovou pečatou v drevenej krabičke so zlatými rohmi. Podnik však už nepatrí rodine Sacherovcov. Vďaka veľkému trhu je však „zákusková vojna“ už minulosťou. Aj kaviareň Demel podáva tortu pod názvom „*Demel's Sachertorte*“ a, samozrejme, národnú pýchu Rakúšanov nájdeme aj v iných cukrárnach, prípadne si ju môžeme doma pripraviť sami.

Dvaja najväčší rakúski výrobcovia predajú ročne takmer pol milióna kusov Sacherovej torty. Na predaj torty existuje sieť obchodov pod názvom *Café Sacher* a veľké množstvo sa vyváža aj do obchodov mimo Rakúska. Veľkosť najlepšie vidíme v tom, že hotel Sacher ako líder na trhu predáva približne 360 000 kusov, Demel okolo 67 500. Priemerne veľká torta stojí v internetovom obchode hotela 51,90 eur, u Demela 31 eur. V hoteli Sacher na prípravu torty

⁵ Konšovanie je postup, pri ktorom sa čokoláda za neustáleho trenia a miešania pri vytvorení teple roztopí a pôvodne drobivá masa sa za niekoľko hodín zmení na tekutú, hladkú čokoládu.

⁶ <https://www.spiegel.de/video/sachertorte-70-tonnen-marmelade-pro-jahr-video-25316.html>

ročne použijú 2 milióny vajec, 80 ton cukru, 70 ton čokolády, 37 ton marhuľového lekváru, 25 ton masla a 30 ton múky. Hotel Sacher aj kaviareň Demel sú aj významnými zamestnávateľmi: majú 360 a 100 zamestnancov. V hoteli sú hrdí na to, že každá torta je výsledkom tímovej práce, keďže na jej prípravu sa podieľa asi 50 ľudí.

„Originálnu“ Sacherovu tortu si môžete kúpiť aj mimo hotela Sacher, pretože vo Viedni, Salzburgu, Innsbrucku aj v Grazi prevádzkujú obchody pod názvom „*Café Sacher*“. Táto obchodná skupina má predajňu aj v bezcolnej zóne rakúskeho letiska a okrem Rakúska nájdeme obchod Sacher aj v Bolzane (Južné Tirolsko, Taliansko). Na predaji Sacherovej torty sa dnes už nepodieľajú potomkovia Sacherovcov ani Demelovcov, pretože predali svoje vlastnícke podiely.^[8] Okrem toho evidujeme veľa pokusov o oficiálne okopírovanie alebo napodobnenie Sacherovej torty. Koluje mnoho receptov a bežne nájdeme torty predávané pod týmto názvom. Známy je napríklad prípad z roku 2003, keď bol Graz európskym hlavným mestom kultúry, a predstavili „Sacherovu-Masochovu tortu“ (meno jej prepožičal Leopold von Sacher-Masoch) s ríbezľovým lekvárom a marcipánovou polevou.

Torta sa dodnes teší neotrasiteľnej obľube, 5. decembra sa dokonca oslavuje jej deň.

SACHEROVA TORTA V POPULÁRNEJ KULTÚRE

Torta sa stala svetoznáмым viedenským zákuskom a súčasťou masovej kultúry. Taliansky filmový režisér Nanni Moretti spracoval mýtus slávneho viedenského zákusku vo filmoch *Sacher Film* (1986), *Premio Sacher* (1989) a *Nuovo Sacher* (1991). Torta sa spomína vo viacerých literárnych dielach 19. a 20. storočia. Napríklad v románe Stefana Zweiga *Netrpezlivosť srdca* (*Ungeduld des Herzens*), ďalej v románe Jánosa Hercega *Pominuteľnosť* (*Mulandóság*) je slečna, „ktorá by si bez Sacherovej torty nevedela predstaviť život.“

V roku 1967 si Gerard de Villiers v románe Kennedyho zložka, ktorý vyšiel ako súčasť cyklu detektívnych románov SAS, robil žarty z jej prípravy, pričom jej urobil bezplatnú reklamu: „Hotel Sacher je na celom svete známy svojou čokoládovou tortou plnenou marhuľovým lekvárom, Sacherovou tortou, ktorej recept sa už sto rokov nezmenil. Podľa profesionálnych cukrárov je také ťažké ju pripraviť, že od čias Rakúsko-uhorskej monarchie sa to nikomu ani

nepodarilo!” Neskôr v románe Embargo z roku 1967 Villiers napísal: „Marco Linge, aby mu odpustil jeho nepozornosť, ho vzal do Sacherovej cukrárne, aby ochutnal slávnu Sacherovu tortu.”

Doteraz najväčšia Sacherova torta mala priemer 2,5 metra, pripravili ju v roku 1998 a hneď sa aj dostala do Guinnessovej knihy rekordov.

V Rakúsku sa deň Sacherovej torty slávi 5. decembra.

VERZIE RECEPTU NA SACHEROVU TORTU – RECEPT CARLY SACHEROVEJ POVAŽOVANÝ ZA ORIGINÁL



Rukopis receptu, ktorý sa považuje za pôvodný, na digitálnom pozadí

Občianske združenie disponuje rukou spísaným receptom, ktorý spísala Carla Sacherová, manželka Franzovho vnuka, Eduardovho syna. Ešte nikto nedokázal, že ide o pôvodný recept, pretože recept na Sacherovu tortu je veľmi vzácnym a prísne stráženým tajomstvom, ktorý sa neúspešne pokúšajú rozlúštiť mnohé generácie cukrárov.

Legendy tvrdia, že recept je uložený v trezore hotela Sacher. Jedným z prísne strážených tajomstiev je množstvo čokolády, ktoré sa dáva do cesta. V hoteli na prípravu tohto kuriózneho dezertu denne spotrebujú 7000 vajec, použitá múka sa vyrába s využitím špeciálnych postupov výlučne pre potreby hotela. V kuchárskych knihách nájdeme množstvo variácií, ani jedna však nechutí presne tak, ako v hoteli Sacher, kde tajomstvo prísne strážia.

Samotný hotel síce vydal kuchársku knihu Sacher, aj v nej však zverejnili len „zjednodušenú verziu” receptu.

V roku 2007 čosi predsa len uniklo na verejnosť, v denníku Kurier bol totiž zverejnený rukou písaný recept s názvom Sacherova torta podpísaný Carlou Sacherovou. List, ktorého prílohou je recept, sa začína slovami: „Mojej drahej vnučke Irene”. Dáma spísala recept podľa pokynov Marie Lahnerovej, ktorá roky slúžila ako kuchárka u Franza Sachera, vynálezcu Sacherovej torty. Carla sa vydala za vnuka Franza Sachera, syna toho Eduarda, ktorý sa narodil v Želiezovciach, a recept spísala v roku 1980 pre svoju rodinu. Mala vtedy deväťdesiat rokov.

Recept pracuje s množstvami potrebnými na dve torty. Je však potrebné myslieť na to, že dnes bežná 26-centimetrová torta vtedy ešte nebola tradičná. Obvykle sa používala 22-centimetrová forma.

Presný preklad pôvodného receptu z listu, ktorý napísala Carla Sacherová:

Na 2 veľké torty:

- 28 dkg masla alebo margarínu vymiešame na penu s 8 dkg cukru (Podľa cukrárky Margó Rupáner-Gallé je margarín omyl, podľa zdrojov prišiel v tom čase margarín do módy a do receptu sa asi dostal omylom.)
- 12 vaječných žĺtkov (ak sú vajcia malé, viac)
- 28 dkg zmäknutej čokolády, ale nesmie byť príliš horúca (stratí arómu)
- 12 vaječných bielkov vyšľahaných, kým zbeľujú, osoliť, pridať 20 dkg cukru a vyšľahať tvrdú penu
- 22 dkg preosiatej hladkej múky a 6 dkg kakaa
- tortové formy vyložiť dookola papierom, naplniť, 3/4 hodiny piecť na 160 – 170 stupňoch
- nechať vychladnúť, vybrať z foriem
- v strede prerezať napoly, potrieť teplým marhuľovým lekvárom, pláty uložiť na seba. Vrch a boky natrieť horúcim marhuľovým lekvárom.

Čokoláda (čokoládová) glazúra:

- 1/4 kilogramu čokolády nasekať nadrobno
- 3 dkg kakaového prášku
- 1/4 kilogramu kryštálového cukru alebo fondánu
- trošku viac ako 1/8 litra vody
- na drobné vlákna (uvariť)
- teplé natrieť..

Carla Sacher

Upravený recept, v ktorom amatérska cukrárka a blogerka Margó Rupáner-Gallé upravila a prispôsobila dnešnej dobe tajomný recept z listu, ktorý napísala Carla:

Suroviny:

Na čokoládový piškót:

- 6 vajec
- 15 dkg masla
- 1,5 tabuľky (15 dkg) zmäknutej kvalitnej horkej čokolády s vysokým obsahom kakaa
- 1 hrnček múky (11 dkg)
- 3 kopcovité polievkové lyžice kakaového prášku (3 dkg)
- 1 štipka soli
- pol hrnčeka cukru (10 dkg)

Na čokoládovú glazúru:

- 5 polievkových lyžíc vody (6 ml)
 - 1,25 tabuľky (12,5 dkg) čokolády
 - 3 kopcovité polievkové lyžice holandského kakaa (3 dkg)
 - $\frac{3}{4}$ hrnčeka cukru (12,5 dkg)
 - + na potretie pol až jeden hrnček marhuľového lekváru
1. Oddelíme vaječné bielka od žĺtkov.
 2. Maslo a cukor vymiešame na penu v mise.
 3. K maslu a cukru primiešame vaječné žĺtka a čokoládu, ktorú sme nechali zmäknúť v mikrovlnnej rúre.
 4. Vaječné bielka vyšľaháme, kým nezbejú. Pridáme soľ a za stáleho šľahania pridáme v malých dávkach cukor a šľaháme (môžeme aj mixérom), kým nevznikne tuhá pena.
 5. Do peny zľahka pridáme preosiaty kakaový prášok a múku, napokon žĺtkovú masu.
 6. Vylejeme do tortovej formy a pečieme 40 – 45 minút na 160 – 170 stupňoch. Dávajme pozor, aby sa cesto nevysušilo, po 35 – 40 minútach skontrolujeme, či sa už cesto nelepí na ihlu!
 7. Počkáme jednu – dve minúty, potom nožom oddelíme piškót od stien formy. Otvoríme formu a opatrne vyklopíme cesto na mriežku.
 8. Keď cesto už nie je horúce, prerežeme ho v strede na 2 pláty, na potretie použijeme približne pol hrnčeka teplého marhuľového lekváru, napokon natrieme vrch a boky horúcim marhuľovým lekvárom. Necelý hrnček marhuľového lekváru zohrejeme (napr. v mikrovlnke) a polovicu jednoducho lyžicou natrieme na piškót. Zvyšný lekvár vrátime do mikrovlnky, zohrejeme ho na vyššiu teplotu a pomocou silikónového štetca potrieme celú tortu.

9. Teraz nasleduje glazúra. Kakaový prášok, nadrobno nasekanú čokoládu, cukor a vodu vložíme do menšej nádoby, postavíme variť na miernom plameni. Neustále miešame! Varíme najmenej dobrú štvrťhodinku, kým sa odparí voda a masa bude úplne tmavá, zhustne a bude bublať. Ak by sme cítili, že sa začína pripaľovať, na chvíľu ju môžeme stiahnuť z plameňa.
10. Po uvarení necháme glazúru niekoľko minút chladnúť. Chvilami ju aj počas chladnutia pomiešame, potom ju nalejeme na tortu a rozotrieme po celom povrchu.

Kalorický obsah Sacherovej torty: 114 kcal (100 gramov, 1 kúsok)

INÉ VARIÁCIE RECEPTU

Sacherova torta si získala najväčšiu obľubu až dlho po vynájdení. Za dnes dobre známu chuť však vďačíme Eduardovi, synovi Franza Sachera, ktorý ju vo svojich učňovských časoch zdokonalil v cukrárskej dielni cukrárskeho majstra Demela. Svetovú slávu jej zabezpečila kuchárska kniha s názvom Juhonemecká kuchyňa, ktorú napísala Katharine Prato (Chocolate Torte a la Sacher, 1858), ktorá dodnes požíva veľkú úctu v cukrárskych kruhoch.

Pôvodný recept aj tie, ktoré ho nasledovali, napríklad Kuglerova cukrárska učebnica, pridávajú do cesta rovnaké množstvo čokolády, masla, cukru, múky alebo mletých mandlí, ako aj veľké množstvo vajec, ktoré sa používajú oddelené a bielka sa šľahajú na tuhú penu. Ak sú uvedené pokyny k pečeniu, uvádza sa nízka teplota a nie veľmi dlhá doba pečenia, z čoho predpokladáme, že cesto bolo po upečení mäkké a malo konzistenciu ako brownie. Na upečené cesto sa nedával marhuľový lekvár alebo sa natieral len na vrch a čokoládová poleva sa varila s použitím veľkého množstva cukrového sirupu.

Recept Sacherovej torty, ktorá sa dnes predáva ako najoriginálnejšia a ochutnať ju môžete len v hoteli Sacher vo Viedni, sa v mnohom líši od pôvodných receptov z 19. storočia. Podľa záberov Spiegelu⁷ sa už aj do surového cesta pridáva marhuľový lekvár, torta sa prereže napoly, vrch a okraje sa potrujú zohriatym lekvárom. Torty sa pečú dlho pri nízkej teplote v parnej rúre s vysokým obsahom vlhkosti. Poleva obsahuje približne 70% cukru. V torte z hotela Sacher hlavnú úlohu jednoznačne dostáva dominantná chuť lekváru, cukru a polevy, pričom cesto je trochu suché a nevýrazné, rozhodne ustupuje o úzadia.

⁷ <http://www.spiegel.de/video/video-1043020.html>

Podľa odborného názoru Claudie Botosovej na gastroportáli SóBors je tortu ľahké pokaziť, za chyby môže neznalosť základných pojmov. Prvá súvisí so základnou vlastnosťou Sacherovej torty, ktorou je jej hustota. Hutná konzistencia totiž nie je to isté ako suchá konzistencia ani tvrdosť, ide len o to, že cesto obsahuje veľké množstvo surovín, ktoré ho zahusťujú, ako sú maslo, vajcia, čokoláda, pričom ľahkosť zabezpečujú vyšľahané bielka. Preto by sme ju nemali poňať ako kakaový piškót ani používať kypriaci prášok do pečiva – tieto verzie sa u nás pravdepodobne udomácnili na základe lacnejšej zjednodušenej verzie Ilony Horváthovej. Kypriaci prášok do pečiva nenahradí vyšľahané vaječné bielka, pretože zväčšuje objem cesta, pričom naruší optimálnu dobu a teplotu pečenia, odvádza tekutinu a vysušuje, následkom čoho je cesto drobivé a suché, a to ani nehovoriac o miernej pachuti, ktorú mnohí cítia po konzumácii cesta pečeného s kypriacim práškom.

Na prípravu dokonalého cesta použijeme 6 vajec, žĺtka dodajú cestu bohatosť, bielka vyšľahané s cukrom ľahkosť, čokoláda zamatovosť. Upečené cesto oblejeme zohriatym marhuľovým lekvárom, ktoré sa do cesta vpije, pričom čokoládová poleva sa dáva na tortu až po stuhnutí lekváru. Tento božský zákusok vždy podávajme so šľahačkou, ktorá sa k nemu dokonale hodí.

Poleva: 200 gramov horkej čokolády

Prípravné práce: 20 minút

Príprava: 1 hodina 5 minút

Postup:

- Maslo s práškovým cukrom vymiešame na penu, potom pridáme vychladnutú zmäknutú čokoládu.
- Oddelíme vaječné bielka od žĺtkov.
- Žĺtka po jednom primiešame do cukrovo-čokoládovej masy.
- Z vaječných bielkov, cukru a vanilkového cukru vyšľaháme tuhú penu, ktorú opatrným prekladaním pridáme do žĺtkovej zmesi, potom primiešame múku a prášok do pečiva.
- Cesto pečieme vo forme vytretej maslom pri teplote 180 stupňov 40 – 45 minút.
- Po vychladnutí cesto prerežeme napoly, potrieme horúcim marhuľovým lekvárom, pláty položíme na seba, natrieme aj vrch a boky a počkáme, kým lekvár vsiakne do cesta.
- Nakoniec tortu polejeme roztopenou čokoládou, aby sa dostala všade. Keď poleva stuhne, môžeme tortu nakrájať.

SACHEROVA TORTA V ŽELIEZOVCIACH A OKOLÍ

Prdovšetkým vďaka činnosti občianskeho združenia sa Sacherova torta stáva čoraz známejšou medzi Želiezovčanmi a obyvateľmi blízkeho okolia. Túto cukrársku lahôdku predávajú na troch miestach v mestečku. Ponúka ju tradičná cukráreň Betti, v dielni ktorej ju pripravujú každý deň čerstvú. Podľa prevádzkovateľa sa zvyšuje dopyt po torte, Želiezovčania ju čoraz viac považujú za prirodzenú a vlastnú. Okrem toho ju v Želiezovciach ponúka Melylla Cafe a Éden Cafe, prvá objednáva tento zákusok od súkromného cukrára, druhá z cukrárskej veľkovýroby v Sliači. Dá sa, samozrejme, kúpiť aj v cukrárni Caramelo, ktorá má turecké vedenie, pričom tu objednávajú tortu z vlastnej dielne cukrárne v Štúrove. Okrem týchto troch miest je torta v ponuke aj v cukrárňach v Leviciach, v Šahách aj v Štúrove.

Cukráreň Betti v Želiezovciach pôsobí už desiatky rokov a okrem mnohých iných výrobkov už tradične ponúka aj sladkosti, ktoré sú v Želiezovciach tradičné alebo ich k Želiezovciam viaže história. Pri cukrárni prevádzkuje profesionálna cukrárska dielňa, ktorá okrem cukrárne zásobuje mnoho iných odberateľov. O téme hovorí manažér podniku Tamás Páldi:

„Ponuku našej cukrárne sa snažíme čo najviac prispôbiť požiadavkám a chuťovým pohárikom našich zákazníkov. Je trochu ťažšie posúdiť, nakoľko sú naši zákazníci oboznámení s historickým pozadím týchto sladkostí, pretože sú zákazníci, ktorí prídu do našej cukrárne a vedomo hľadajú Sacherovu tortu alebo zmrzlinu. Potom sú, samozrejme, aj takí, ktorí ako-tak počuli o týchto súvislostiach a majú nejaké informácie, ale radi si o nich zistia viac, hoci aj v spoločnosti kúska Sacherovej torty, ktorú si vychutnajú pri káve. Treba spomenúť, že v našej cukrárni pečieme Sacherovu tortu podľa vlastného receptu a sme veľmi radi, že naši zákazníci sú s jej chuťou veľmi spokojní.“

Všetci turisti, ktorí navštívia naše mesto, s obľubou zájdu aj do našej cukrárne. Hlavne, ak prišli do mesta kvôli miestnym kultúrnym pamiatkam (napr. kvôli Esterházyho kaštieli), je takmer isté, že nájdu cukráreň a pýtajú si Sacherovu tortu, Schubertovu tortu alebo tortu Esterházy, aby ochutnali kúsok histórie. V horúcich letných dňoch zase dobre padne aj naša zmrzlina s príchuťou Sacherovej torty, ktorá miestnym mimoriadne chutí.

Sacherovu zmrzlinu v ponuke našej cukrárne takisto pripravujeme podľa adaptovaného receptu, ale podľa želiezovských cukrárov má táto letná sladkosť veľký úspech.

Podľa nášho názoru je v gastrokultúre veľký potenciál, ľudia totiž majú veľmi radi zvláštne lahôdky, ktoré dnes prežívajú renesanciu. Či už vo forme torty, zákusku, zmrzliny alebo iných sladkostí. Historické pozadie, ktoré v Želiezovciach súvisí s týmito sladkosťami, na to pôsobí ako pridaná hodnota. Aj jeden z prevádzkovateľov železovskej cukrárne, Tamás Páldi, však súhlasil s tým, že ešte vždy sú v tom veľké rezervy, priestor, ako to využiť. Tento odborník riešenie vidí v neustálom inovovaní a rozvoji potrebnom pre toto odvetvie.”

INÉ VÝROBKY SÚVISIACE SO SACHEROM VO SVETE

Sacherova torta je mimoriadne obľúbený dezert. Nájdeme ju nielen v ponuke cukrární v Želiezovciach a okolí, ponúkajú ju cukrárne v celom šírom svete. Pri našom výskume sme zistili, že aj v Sarajeve a Odeze majú Sacherovu tortu vo veľkej obľube. Čoraz väčší záujem je však aj o iné výrobky s príchuťou Sacherovej torty. Spomínaná cukráreň v lete ponúka zmrzlinu s touto príchuťou. Sieť Cafe Frei, ktorá sa neustále rozširuje aj na medzinárodnom trhu, uviedla na trh kávovú špecialitu s príchuťou Sacherovej torty. Vo Viedni propagujú legendárny hotel Sacher v srdci hlavného mesta ako spojenie tradície a moderného štýlu. Nuž, ak to platí pre tento luxusný viedenský hotel s takmer 150-ročnou históriou, tak potom spojenie tradícií a moderného súčasného náhľadu platí aj pre túto odvážnu kávu. V publikácii vydanéj kaviarňou sa dočítame, že sladkosť, vďaka ktorému je hotel svetoznámy, naliala do kávy zamestnankyňa Cafe Frei Vivien Kurcsicsová.

Podľa pôvodného receptu sa čokoládový piškót poliaty chrumkavou čokoládovou glazúrou natiera marhuľovým lekvárom. 23-ročná barista Vivien Kurcsicsová, ktorá pracuje v Cafe Frei v meste Győr, prišla s novým riešením, ako by sa dal aj do tekutej kávy prepašovať ten chrumkavý „pevný” pocit z torty. Vivien namrvila francúzske miniatúrne palacinky crêpe bretagne na penu espressa s marhuľovým želé a horúcou čokoládou. Hustá čokoláda dokáže udržať na povrchu širokého kokteilového pohára ľahučké palacinkové lupienky zmiešané s kakaom. Takto môže byť káva s príchuťou Sacherovej torty „chrumkavá”.

„S kolegynou sme pili horúcu čokoládu a pritom sme dostali nápad, že je takmer ako Sacherova torta. Napadlo mi, že je to dobrý nápad, z ktorého by mohol vzniknúť

Foto: www.sacher.com



Čokoládový prášok s príchuťou Sacherovej torty, mletá káva a ďalšie výrobky, ktoré nájdeme v e-shope hotela

aj súťažný kus. Vymýšľala som ju ako raka, pospiatky, začala som s pohárom a vrstvami, ktoré by vyzerali dobre, lebo som vedela, že by som chcela kávu vo vrstvách. Pri niektorom pokuse som pridala priveľa kakaového prášku, takže bola príliš horká, zľakla som sa, že celý recept ani nebude dobrý. Napokon som z kávy kakaový prášok vynesla. Po troch – štyroch pokusoch vznikol finálny recept, vtedy som už na gramy presne vedela, aké budú správne pomery,” povedala mladá barista.

Nedávno sa chuť Sacherovej torty objavila aj v pečive. Medzinárodný potravinový reťazec Lidl vo svojej ponuke v Maďarsku prvýkrát predstavil tzv. Sacherov marhuľový koláčik, ktorý takisto zapadá do koncepcie, podľa ktorej začína Sacherova torta fungovať ako značka, ktorá zasahuje čoraz väčší trh.

Okrem toho, samozrejme, aj viedenský hotel Sacher, ktorý vlastní všetky práva, ponúka jedinečné špeciality, ako sú napríklad bonbóny, zrnkovú a mletú kávu, čaj a čokoládový nápoj s príchuťou Sacherovej torty, ako aj veľký výber darčkových a reklamných predmetov.



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Káva s príchuťou Sacherovej torty v budapeštianskej kaviarni Cafe Frei

ĎALŠIE CUKRÁRSKE VÝROBKY S PODOBNOU TEMATIKOU – TORTA ESTERHÁZYA

Sacherova torta však nie je jediná, ktorá má čosi spoločné so Želiezovcami, mestom pri Hrone. Prostredníctvom veľkopanskej šľachtickej rodiny Esterházyovcov, ktorá zamestnávala Sachera, má naňho podobné, hoci nie až také silné, prepojenie aj torta Esterházy, ktorá je takisto veľmi obľúbená medzi cukrárskymi dobrotami.

Torta Esterházy nemá až tak jednoznačne dobre identifikovateľný pôvod ako Sacherova torta, práve preto má tento dezert s orechovým krémom veľa rôznych verzií.

Tortu pravdepodobne pripravili na začiatku 19. storočia pre princa Paula Antona Esterházyho de Galantha, ktorý sa ako minister a dedičný hlavný župan mestskej župy Šopron pohyboval vo vysokých kruhoch okolo kráľa. Často sa pohyboval aj na viedenskom dvore. Okrem vysokej politickej funkcie bol známy

aj ako veľký labužník. Podľa niektorých legiend je po ňom pomenovaná aj Esterházyho roštenka.

Keďže aj niekdajší majitelia želiezovského kaštieľa pochádzajú z galantskej vetvy Esterházyovcov, príbuzenský vzťah je zrejmý, nie je to však jediné puto súvisiace so Želiezovcami.

To, že Esterházyho torta si opantala maďarské, rakúske aj nemecké chuťové bunky, pravdepodobne súvisí aj Franzom Sacherom, hviezdny cukrárom tej doby. Kombinácia vysokopostavenej maďarskej šľachtickej rodiny a oslavovaneho cukrára bola zárukou toho, že najchutnejšie sladkosti sa ľahko dostali do všetkých kútov monarchie.

Počas cesty do väčších miest sa však recept vyvíjal, menil a upravoval, preto dnes poznáme viacero receptov na Esterházyho tortu a tvorcovia mnohých verzií nepochybujú o ich originalite.

Základom torty je štyri alebo päť plátov piškótového cesta naplnených maslovým krémom, vrchnú vrstvu tvorí fondán a čokoláda, ktoré sa pred stuhnutím upravia do typického pavučinového vzoru.



Foto: citromhab.blogspot.com

Torta Esterházy

Cukrárska odborná webová stránka mindmegette.hu takto opisuje rôznorodosť Esterházyho torty: „*Základné piškótové cesto sa pečie s pridaním mletých vlašských orechov, časté sú však aj verzie s mletými lieskovými orieškami alebo mandľovou múkou. Medzi nimi sú také, ktoré do cesta pridávajú jednoducho pomleté orechy, iné vopred opražené pomleté orechy.*”

Aj krémy, ktoré slúžia ako plnka, poznáme v mnohých verziách. Najčastejšie sa pripravujú s maslovým krémom, často sa pridáva brandy alebo iný alkohol, napríklad rum, amaretto, orechový likér alebo iný chuťovo harmonický smotanový likér, prípadne káva. Podľa niektorých receptov sa do krému nepridáva žiadny alkohol, ale pri zostavovaní torty sa jednotlivé piškótové pláty pofrkajú alkoholom. Maslový krém môžeme pripraviť aj v čokoládovej verzii, resp. v súlade s vkusom modernej doby môžeme Esterházyho tortu naplniť aj ľahším krémom zo smotany alebo mascarpone.

Aj poleva, na ktorú sa vytvára vzor, sa v priebehu rokov veľmi zmenila. Dnes sa často využívajú dva druhy čokolády a rozšírená je aj inverzná forma, pri ktorej sa na vrchný piškútový plát dáva roztopená horká čokoláda, do ktorej sa vzor kreslí s pomocou bielej čokolády.

Okrem tradičného vzoru sa torta zdobí sušeným ovocím a steny potreté krémom sa zdobia mandľovými lupienkami, vlašskými orechmi alebo nahrubo podrvenými lieskovými orieškami. V mnohých prípadoch sa do cesta pridáva iný druh orechov ako sa použije na zdobenie, takže nezriedka nájdeme tortu Esterházy s cestom upečeným s pridaním vlašských orechov a ozdobenú mandľami a orechmi, dokonca sú miesta, kde tento zákusok pečú aj s arašidmi, jeho chuť sa však už veľmi vzdaluje od harmónie pôvodných surovín.

Suroviny:

- Cesto: 10 vaječných bielkov, 30 dkg cukru, 35 dkg vlašských orechov, štipka soli
- Krém: 2 čajové lyžičky brandy, 3 polievkové lyžice hladkej múky, 2,5 dl mlieka, 2 balíčky vanilkového cukru, 5 vaječných žĺtkov, 5 dkg cukru, 30 dkg masla,
- Poleva: 10 dkg horkej čokolády, 5 dkg bielej čokolády

Postup:

- Orechy rozložíme na plech vyložený papierom na pečenie, upražíme ich v rúre pri teplote 160 stupňov, následne ich pomelieme najemno.
- Rúru vyhrejeme na 200 stupňov. Na 2 plechy na pečenie položíme papier na pečenie a na každý z nich nakreslíme 2 kruhy s priemerom 20 cm.
- Vaječné bielka začneme šľahať na penu. Keď sa spenia, v malých dávkach pridávame cukor. K hotovej pene opatrne primiešame orechy a štipku soli.

Vymiešame na hladký krém bez toho, aby sme rozbili penu. Krém nanesieme na nakreslené kruhy a uhladíme, tak, aby postačil na 5 plátov. Ak máme teplovzdušnú rúru, naraz vieme upiecť 4 pláty. Pláty pečieme približne 10 minút.

- Po upečení pripravíme krém. Mlieko a brandy nalejeme do kastrólika, pridáme cukor a zohrievame na miernom plameni. Vaječné žĺtká a múku vymiešame na hladkú masu, opatrne pridáme k mlieku a miešame, kým nevznikne hustý krém. Dávame pozor, aby nezovrel. Po zhutnutí stiahneme z plameňa.
- Maslo necháme odpočívať pri izbovej teplote 20 minút, potom ho v mise vyšľaháme do penista, pridáme vychladnutý vaječný krém a elektrickým šľahačom dôkladne vyšľaháme. Potom poskladáme tortu a strany potrieme zvyšným krémom. Vrchný plát nakoniec potrieme tenkou vrstvou roztopenej bielej čokolády a prúžkami horkej čokolády. Špičkou noža opatrne vytvoríme vzor a tortu necháme niekoľko hodín odpočívať v chladničke.

Schubertove rezy

Sacher však nebol jedinou svetoznáμου osobnosťou, ktorej život a práca sa spája so Želiezovcami. Ján Karol Esterházy (1777 - 1834) a jeho manželka Rozina Festetichová veľmi obdivovali a podporovali kultúru. Významne sa podieľali aj na hospodárskom a kultúrnom rozmachu tohto pohronskeho mestečka. Podporovali založenie Maďarského národného múzea, výstavbu mestskej radnice v Šahách a podieľali sa aj na založení Maďarskej akadémie vied. Aj v Želiezovciach sa k nim viaže viacero objektov, ktoré reprezentujú dodnes pretrvávajúce hodnoty. V mestečku po sebe zanechali budovy, sochy a sakrálné pamiatky z 19. storočia. Predtým, ako grófka Rozina prilákala do Želiezoviec Sachera, ešte za života jej manžela bol u nich pri Hrone hosťom aj Franz Schubert.

Pozvali ho ako učiteľ hudby pre mladé grófký. Mladého, pomerne pochabého skladateľa už vtedy vo Viedni považovali za veľký talent. Prvá Schubertova návšteva v Želiezovciach trvala od júla do novembra 1818. Aj po návrate do Viedne však zostal s rodinou v kontakte. O šesť rokov neskôr, v máji 1824, sa vrátil do Želiezoviec a zostal do decembra. Podľa dostupných zdrojov na neho železovský život mal veľký vplyv a zložil tu viacero významných hudobných diel. Tzv. Soví dom, kde v tom období tvoril, stojí dodnes. Preto sa o Želiezovciach hovorí aj ako o Schubertovom meste, veď aj v súkromnej korešpondencii skladateľ viackrát vyjadril, že sa v meste cítil dobre a čerpal tu aj pre svoju tvorbu. Podľa niektorých legiend aj pri dvoch najznámejších dielach Pekná mlynárka a Ave Maria.

Tomuto pevnému kultu vďačíme za viacero jeho sôch, pomenovali po ňom ulicu, umeleckú školu, hotel a úspešný zmiešaný spevácky zbor. Okrem toho



Foto: Občianske združenie Sacher – Želiezovce

Schubertova torta

po ňom pomenovali aj cukrársky výrobok Schubertove tortové rezy. Tento zaujímavý dezert vôbec nie je taký známy ako jeho spoločníci, Sacherova alebo Esterházyho torta, ale v *Cukrárni Betti*, ktorú prevádzkuje rodina Páldiovcov, ho predávajú spolu s ostatnými historicky zaujímavými lahôdkami.

Schubertove rezy síce nie sú vynálezom želiezovskej cukrárne, miestni ich však vďaka Schubertovi považujú rovnako za svoje ako Sacherovu alebo Esterházyho tortu. Rodina Páldiovcov, ktorá prevádzkuje želiezovskú cukráreň, na ňu natrafila náhodou na výlete do Maďarska. Keď ju ochutnali, jej chuťová kombinácia ich veľmi zaujala, preto sa rozhodli, že ju budú ponúkať aj v Želiezovciach. Želiezovskí zákazníci boli veľmi otvorení novinkám, takže po dlhom skúšaní a viacerých pokusoch vyvinuli vlastný recept, ktorý odvtedy prísne strážia. Základom torty je piškótové cesto, na ktoré nadväzuje krémovejšia pudingová vrstva s príchuťou vaječného likéru a vanilky. Aby úplne vynikla kombinácia chutí a estetika,

torta je pokrytá čokoládovou polevou a na počesť Schubertových hudobných diel ju zdobia husľovým kľúčom.

Je nepochybné, že tieto tri cukrárske zaujímavosti, ktoré môžu byť známe v každom kúte sveta, predstavujú gastrokultúrne ochranné známky tohto mestčka pri Hrone. V súvislosti s tým Tamás Páldi, manažér cukrárne Betti a jej cukrárskej dielne, povedal: „Myslíme si, že gastrokultúra má veľký potenciál aj v Želiezovciach. Ľudia totiž obľubujú neobvyklé delikatesy, ktoré dnes prežívajú svoju renesanciu. Či už je to vo forme torty, zákusku, zmrzliny alebo iného dezertu. Toto historické pozadie, ktoré sa v Želiezovciach spája s týmito sladkosťami, pôsobí na všetko ako veľké plus. Musíme spomenúť, že v našej cukrárni pripravujeme Sacherovu tortu, Schubertove aj Esterházyho rezy podľa vlastného receptu. A veľmi nás teší, že naši zákazníci sú s ich chuťou veľmi spokojní. Všetci turisti, ktorí navštívia naše mesto, s obľubou zídu aj do našej cukrárne. Hlavne, ak prišli do mesta kvôli miestnym kultúrnym pamiatkam, ako sú Esterházyho kaštieľ či Sacherov dom, je takmer isté, že nájdu cukráreň a pýtajú si zo spomenutých sladkostí, aby ochutnali kúsok histórie. V horúcich letných dňoch zase dobre padne aj naša zmrzlina s príchuťou Sacherovej torty, ktorá miestnym mimoriadne chutí,“ vysvetľuje tento odborník.





NEMZETSTRATÉGIAI
KUTATÓINTÉZET

