

Цвібак цісарський

Цвібак що за дивне слово, ще й цісарський... скільки історій, скільки смаків і братванок цього чудесного золотистого тіста було спечено на кухнях Галичини.

Пригадую і в моїй родині колись готували цей високий пухкий та ароматний пиріг. Тепер, щоправда, призабулося, мовляв не модно. А він такий простий, легкий та смачний.

Нещодавно потрапила до мене уже усі вами відома збірка галицьких переписів «Домашня кухня як варити і печи», яку уклала Леонтина Лучаківська (1858-1935рр.), її вперше видано у Львові 1910 року. Отож пробує перший рецепт із цієї книги де яскраво виражено авторський стиль та український етнічний колорит. А також пропоную переглянути, що розповідають нам про цвібак історія та інші шановані автори кулінарних статей.

«Цвібак в нашій родині завжди був обов'язковим солодким на Різдво і Великдень. Хтось любив медівник, хтось – роляду з маком, а для мене найкращим є крутий пишний цвібак. Він може дуже довго зберігатися в спіжарці, і від того він стає ще смачнішим. І я люблю з'їсти собі шматочок цвібака з горнятком молока або чаю. Цвібак – бісквіт із сухофруктами. Особливістю цвібака є те, що після випікання його ріжуть і підсушують в рурі скибочками. Від нім. zweiback – сухар.» Ось що розповідає нам про цвібак відома і знана усім галицька господиння пані Стефа.

«Цвібак прийшов до Галичини за цісаря. Саме слово теж. Його можна перекласти як “двічі спечений”. Вважають, що це калька з італійської мови, де воно вимовляється як “біскотто”, що нам доволі знайоме як бісквіт. Тобто, у XIX – першій чверті XX ст. в нашу міську кухню було привнесено багато європейських наїдків і напоїв, переважно через австрійські традиції й новації. Щоб уявити собі ліпше дорадянську міську кулінарну картину – варто погортати різні тогочасні часописи з кулінарними рецептами, а також поодинокі кулінарні книжки.» Пише у своїй статті «Цвібак – дивне слово і солодкий харч» автор Микола Савчук.

Вигадана історія на основі реальних подій

У понеділок, 13-го вересня 1880 року, втретє перебуваючи у Львові,

найясніший цісар Франц Йосиф I виявив милість прийняти простих мешканців Лембергу в Українському Народному Домі.

І саме ця подія запам'яталася городянам найбільше з-поміж усіх тодішніх імпрез із участю славного цісаря.

Справа у тім, що під час прийому Франц Йосиф I завів розмову з якоюсь пані Шепарович. Він поцікавився життям її родини, а потім подарував їй золотий перстень з діамантом та промовив українською: – Дякую.

Фурор був надзвичайний. Пані Шепарович миттєво здобула популярність у всьому місті. Її успіху раділи, але більше заздрили, бо, на думку більшості, пані Шепарович не варта того, аби ні з того, ні з сього оце просто так забагатіти в одну мить.

Втім, такий щирий цісарський дар пані Шепарович отримала не за гарні очі. У такий спосіб Франц Йосиф I дякував пані за... галицький цвібак.

Як же так сталося, що проста львівська пані мала щастя почастувати самого цісаря власноруч спеченим домашнім цвібаком?

Відповідь на це питання в ту мить знали лишень три персони: найясніший Цісар, пані Шепарович та граф Кінський, особистий кухмістер Франца Йосифа I.

Усіх їх трьох примхлива пані Фортуна звела в одному місці – у львівській Ратуші. У неділю ввечері, 12 вересня, цісар прибув на бал у міську Ратушу. Танці почали з полонезу. Потім заграли мазурку. Усе йшло добре і весело, аж раптом танцмейстер, кружляючи у танку, випадково зачепив цісаря плечем. Чоловік вибачився, але жодне «перепрошую» вже не могло повернути святковий настрій вибагливій вінценосній особі.

– O, mein Gott! – вигукнув граф Кінський, котрий спостерігав за танцями з буфету. – Усю поїздку зіпсовано! Кайзер більше ніколи не приїде до Львова!

– Ой, пане, та не робіть з блощиці коня! – втрутилася пані Шепарович. Вона була поряд, бо допомагала графу по кухні. – Зараз ми вашого кайзера швидко до тями приведемо!

Граф Кінський запитально подивився на жінку.

– Коли мій чоловік приходить додому не в гуморі, я після вечері все йому даю свого цвібака. Він його з’їдає весь до крихти, і стає йому файно на душі, – пояснила пані Шепарович.

– *Bitte, Frau!* Де можна взяти того цвібака? – запитав кухмайстер.

– Звісно, де. У мене, – гонорово повідомила пані Шепарович.

– Щовечора свіжий маю для своєї родини.

Вже за 40 хвилин смачний галицький цвібак від пані Шепарович повернув святковий настрій Францу Йосифу I. Цвібак дуже припав йому до душі. І, як вже нам відомо, наступного дня в Українському Народному Домі цісар щедро подякував пані за смачне частування.

Ось так пані Шепарович своїм цвібаком зберегла добрі стосунки між видатним цісарем Францем Йосифом I і славетним містом Лева.

У 1894-му році Франц Йосиф I знову приїхав до Львова. Історики стверджують, що метою його візиту була Крайова виставка. Також вони додають, що саме задля цієї визначної події – приїзду цісаря – збудовано першу лінію електричного трамваю. Новий міський транспорт з’єднував залізничний вокзал з виставковими площами.

Але пані Шепарович не погодилась би з вельмишановними істориками. Бо в 1894 році вона всім сусідам розповідала, що ясновельможний цісар приїздив у Львів саме до неї – на цвібак. Також вона авторитетно заявляла, що Франц Йосиф I особисто розпорядився щодо побудови трамвайної лінії від вокзалу до її помешкання, аби якомога швидше приїхати до пані і вже нарешті скуштувати смачного цвібака.

Тож, як бачите, цвібак є особливим, галицьким смаколиком. За нього навіть варто платити щирим золотом. А якщо вірити пані Шепарович, то саме завдяки цвібаку у місті Лева з’явився перший трамвай. Автор: Сергій Трухімович.

- 4 білки
- 140 г +1 столова ложка цукру
- 120 г борошна
- 70 г мигдалю
- цедра з пів лимона

Нагріти духовку до 180 С.

Приготувати прямокутну форму для кексу, змастити її маслом та посипати борошном, або застелити папером для випічки.

Мигдаль посікти по довжині, покласти у сковорідку з однією ложкою цукру й підрум'янити на малому вогні увесь час помішуючи.

Міксером збити жовтки з цукром до утворення білої пухкої маси. Окремо збити білки до стійкої піни.

Потерти на дрібній тертці цедру лимона та додати до збитих жовтків. До збитих білків додати охолоджений мигдаль, та обережно перемішати. Легко з'єднати білки зі жовтками. До яєчної суміші поступово додати просіяне борошно, ще раз добре перемішати та вилити у приготовану форму.

Випікати 50 хв до готовності, перевірити дерев'яною паличкою щоб була суха. Готовий цвібак варто одразу вийняти з форми. Коли вистигне накрити й залишити до наступного дня щоб настоявся.



























