

## MARCEPAN KRÓLEWIECKI - SŁODKA PAMIĄTKA Z OLSZTYNA

**Wytwarzany według XIX wiecznych receptur z Królewca marcepan stał się nową pamiątką z Olsztyna. „Chcemy, by goście pobyt w Olsztynie kojarzyli z tym niepowtarzalnym, oryginalnym smakiem” - przyznał szef promocji w olsztyńskim ratuszu Krzysztof Otoliński.**

Olsztyn, podobnie jak cała Warmia oraz Mazury, od lat zмага się z brakiem regionalnej pamiątki. Na niewiele zdają się konkursy na regionalną pamiątkę, ponieważ zwycięskie projekty są albo niszowe, albo zbyt drogie, by znaleźć masowych odbiorców. Z tego powodu turyści coraz częściej „idą w kulinaria” i z Warmii i Mazur przywożą bliskim miody, marynowane czy wędzone ryby i słodkie wypieki.

„W Olsztynie od kilku lat każdy turysta zjadał lody na Starówce i zupę karmuszkę. To są smaki, które definiują nasze miasto. Ale ich nie można zabrać do domu, dlatego cieszymy się, że przybył kolejny smak na naszej kulinarnej mapie. Tym razem jest to marcepan królewiecki, a więc słodycz, który bez problemu można zabrać do dowolnego miejsca w Polsce i na świecie” - przyznał Otoliński.

Wpisany przez ministra rolnictwa na Listę Produktów Tradycyjnych marcepan królewiecki został na nowo odkryty przez małżeństwo olsztyńskich cukierników Alicję i Tomasza Derdoń. Pan Tomasz smak marcepana królewieckiego zapamiętał z kuchni swojej mieszkającej na Warmii babci, która po wyjęciu z pieca marcepanowych ciasteczek serwowała je wnukowi posmarowane konfiturami.

Alicja Derdoń poświęciła trzy lata na weryfikowanie receptur królewieckiego marcepana i ustalanie jego historii. „Marcepan jako słodycz wytworzony z migdałów i cukru jest znany od początków naszej ery, pierwsze pisane wzmianki o nim pojawiają się już na przełomie IX i X wieku. Wiele miast i państw przypisuje sobie wynalezienie marcepana: Włochy, Hiszpania, Węgry. Sekret poszczególnych rodzajów marcepana tkwi w proporcjach i jego przygotowaniu. O marcepanie królewieckim można mówić od 1820 roku” - powiedziała Alicja Derdoń.

Marcepan królewiecki spośród innych marcepanów wyróżnia to, że do jego produkcji oprócz migdałów i cukru używa się wody różanej. Masę marcepanową zapieka się tak, by góra ciastka się skarmelizowała, była lekko krucha a spód musi pozostawać surowy.

Państwo Derdoń opracowując historię marcepana ustalili m.in., że słodycz ten gościł już na dworze pierwszego władcy Prus - Albrechta Hohenzollerna (tj. ostatniego Wielkiego Mistrza, który w 1525 roku złożył hołd polskiemu królowi i zsekularyzował państwo Zakonne) i nieprzerwanie do II wojny światowej był podawany w cukierniach i kawiarniach całych Prus Wschodnich. Od 1820 roku był serwowany jako marcepan królewiecki i stał się bardzo popularnym produktem. O tym świadczy m.in. fakt, że na początku XX wieku w Królewcu jedna z cukierni serwujących marcepan na raz mogła gościć nawet tysiąc osób. „A trzeba pamiętać, że cukierni w Królewcu było wiele. Marcepan był w kawiarniach całego regionu, wiemy z całą pewnością, że podawano go w Kętrzynie i Lidzbarku Warmińskim” - powiedziała Alicja Derdoń.

Olsztyńscy cukiernicy ustalili też, że królewieckie marcepany były kształtowane przy pomocy sztancownicy - specjalnego urządzenia, które pozwalało na nadanie ciastkom odpowiedniej grubości, kształtu i do tego na wierzchu wyciskało ozdobne wzorki. Tego typu urządzenie cukiernicy odnaleźli na wystawie w Muzeum Archeologicznym w Elblągu. Dzięki uprzejmości muzealników państwo Derdoń skopiowali sztancownicę (wykonał ją dla nich jubiler). Dlatego sprzedawane na olsztyńskiej starówce królewieckie marcepany mają nie tylko taki smak, jak przed 200 laty, ale i taki sam kształt.

„Klienci są coraz bardziej świadomi kulinarnie, obeznani z tematem. Powoli wiadomości o naszym

marcepanie się rozchodzą” - przyznają cukiernicy, a olsztyński ratusz zachęca odwiedzających miasto, by właśnie tego rodzaju pamiątkę zabrali ze sobą dla bliskich.

W ocenie Alicji Derdoń marcepan królewiecki zachowuje swoje walory smakowe oraz konsystencję przez miesiąc. „Nie dodajemy do naszych marcepanów żadnych konserwantów dlatego jego czas spożycia jest ograniczony. Za to kosztując go ma się pewność, że taką właśnie słodycz jadali wschodniopruscy władcy i mieszkańcy tych ziem” - podkreśliła.

*źródło: PAP*

**Marcepana królewieckiego skosztujecie u naszego partnera z „Visit Olsztyn Nocujesz Zyskujesz”:**

**Kawiarnia Moja**

**Stare Miasto 17/21 lok 32**

**10-026 Olsztyn**

**+48 532 790 004**

**[www.kawiarniamoja.pl](http://www.kawiarniamoja.pl)**

[www.visit.olsztyn.eu](http://www.visit.olsztyn.eu)