

Śledzik, majonez, cebulka... czyli sekret cieszyńskich kanapek

Data publikacji: 7.10.2012 15:30

Śledzik, majonez, cebulka... nie ma nic pyszniejszego niż cieszyńskie kanapki - mówi Karolina Lipko, mieszkająca w Krakowie - Kiedy tylko jestem z wizytą u rodziny w Cieszynie, pierwsze co robię to ... kupuję całe mnóstwo śledziowych kanapek. Palce lizać...

□

Rzeczywiście sympatyków kanapek nie brakuje. Niemal w każdym zakątku Polski znajdzie się osoba, która miała okazję spróbować tych wspaniałości. - **W tym roku byłam na wczasach w Łebie. Pani, która wynajmowała nam kwatery, na hasło "Cieszyn" niemal natychmiast skomentowała: "a to tam, gdzie te dobre kanapki sprzedają..." Okazało się, że dawno temu przejeżdżając przez Cieszyn miała wraz z mężem okazję spróbować naszych specjałów. Wspomnienie pozostało do dzisiaj** - mówi w rozmowie z portalem ox.pl Katarzyna Porębska.

W czym zatem tkwi fenomen cieszyńskich kanapek?

Być może ich sekret tkwi w ręcznie wyrabianym majonezie... - **A może w tym bardzo delikatnym, ale świetnie wyczuwalnym smaku śledzia i cebuli?**- zastanawia się pan Stanisław, stojąc w kolejce do stoiska z kanapkami, przy ulicy Głębokiej - **już nie raz próbowałem zrobić śledziowe kanapki w domu, ale to nie to samo. Niby te same składniki, ale smak już nie ten sam... Boję się, że moją sympatię do kanapek można uznać już za uzależnienie, bo nie umiem przejść obok nich obojętnie.**

Niedawno PSS „Społem” w Cieszynie otrzymała e-mail z prośbą o przesłanie kurierem 40 kanapek do Warszawy. Prośba trudna do spełnienia... z jakiego powodu - łatwo się domyślić.

- **Cieszyńskie kanapki są coraz bardziej popularne. Robimy trzy rodzaje: ze śledziem, z sałatką i z szynką. Kanapki ze śledziem cieszą się jednak największym uznaniem... W ostatnim czasie kilkakrotnie odwiedziła nas pytając o nie - telewizja. Jak widać smak i zapach naszych kanapek roznosi się po całej Polsce** - mówi Iwona Płonka, wiceprezes zarządu "Społem".

Kiedy pojawiła się pierwsza cieszyńska kanapka? Tego nie wie nikt, nawet najstarsi pracownicy. Mówi się o latach czterdziestych... Początkowo kanapki robione były tylko na potrzeby gastronomii, później znalazły również swoje miejsce na sklepowych półkach.

- **Codziennie spod rąk pań pracujących w Zakładzie Garmazeryjnym wychodzi około 4 tysięcy kanapek. W piątki ich liczba wzrasta do 7 tysięcy**- wyjaśnia kierowniczka Zakładu. Nic dziwnego więc, że na Facebooku działa fanclub cieszyńskich kanapek ze śledziem. Dołączyło do niego już ponad tysiąc siedemset internautów.

Od lat takie same. Ich receptura jest niezmienna. W zakładzie stosuje się tradycyjne metody produkcji. Ręcznie wyrabiany majonez, specjalnie przygotowany śledź i cebula, którą jeszcze dwa lata temu ze łzami w oczach szatkowały panie, przygotowujące kanapki. A do obierania i szatkowania było sporo, bo około 60-70 kg. - **Przez pierwsze dwie godziny cebula wyciskała łzy, potem oczy się przyzwyczajały. Teraz pomaga nam w tym maszyna** - przyznają "sprawczynie" cieszyńskiego rarytasu.

Dowodem na to, jak cieszyńscy cenią sobie cieszyńskie kanapki może być chociażby żart na prima aprilis, na który pozwoliła sobie nasza redakcja 1 kwietnia. Niewinny kawał wywołał burzę protestów, komentarzy i listów. ["Koniec kanapki śledziowej"](#)... ? NIE, to nie możliwe.

Barbara Stelmach-Kubaszczyk

