

Bakława – orientalny przysmak z ciasta filo i orzechów w syropie

Bakława to wyjątkowy deser, którego historia sięga starożytności. Pierwsze wzmianki o podobnych wypiekach pochodzą z Mezopotamii, gdzie Asyryjczycy już w VIII wieku p.n.e. przygotowywali ciasto warstwowe z orzechami. Współczesna forma bakławy ukształtowała się w kuchni Imperium Osmańskiego, gdzie stała się symbolem luksusu i wyrafinowania. W pałacu Topkapi w Stambule specjaliści cukiernicy (*helvahan*) udoskonalali receptury bakławy, tworząc deser godny sułtanów.

„Bakława to nie tylko deser, to symbol gościnności i szacunku. Podanie bakławy gościowi w krajach Bliskiego Wschodu oznacza najwyższy wyraz uznania” – mówią znawcy bliskowschodniej kultury kulinarnej.

Choć Turcja uważa się za ojczyznę bakławy, o miano twórców tego przysmaku rywalizują również Grecy, Libańczycy i Syryjczycy. W rzeczywistości bakława jest wspólnym dziedzictwem całego regionu śródziemnomorskiego i Bliskiego Wschodu, gdzie każdy naród wniósł swój wkład w jej rozwój i różnorodność.

Kulturowe znaczenie i regionalne odmiany

Bakława pełni wyjątkową rolę w kulturze krajów, gdzie jest tradycyjnie spożywana. W Turcji stanowi nieodłączny element świąt **Ramadan Bayram** (*Şeker Bayramı*), kiedy rodziny wymieniają się talerzami pełnymi tego słodkiego przysmaku. W Grecji bakława (*μπακλαβάς*) często pojawia się podczas uroczystości weselnych i świąt Bożego Narodzenia, symbolizując dobrobyt i

szczęście.

Regionalne warianty bakławy różnią się kształtem, składnikami i techniką przygotowania:

- **Baklava** (Turcja) – klasyczna wersja z pistacjami lub orzechami włoskimi, nasączona syropem z dodatkiem wody różanej
- **Baklava me amygdala** (Grecja) – z migdałami i cynamonem, często w kształcie rombów
- **Baklava** (Liban) – z orzechami piniowymi i wodą z kwiatu pomarańczy
- **Pakhlava** (Armenia) – z dodatkiem kardamonu i goździków
- **Baklava** (Azerbejdżan) – często w kształcie diamentu, z szafranem w syropie

W krajach Maghrebu (Maroko, Algieria, Tunezja) bakława przybiera formę mniejszych, bardziej delikatnych ciasteczek, często z dodatkiem miodu i daktyli. W Iranie *baghlava* jest tradycyjnie przygotowywana na święto Nouruz (perski Nowy Rok), symbolizując słodki początek roku.

Współcześnie bakława stała się deserem rozpoznawalnym na całym świecie, zachowując jednocześnie swoje głębokie kulturowe znaczenie w krajach pochodzenia. Jest podawana podczas najważniejszych uroczystości rodzinnych, świąt religijnych i państwowych, stanowiąc słodki symbol tradycji i gościnności Bliskiego Wschodu.

Składniki i proces przygotowania bakławy

Bakława to warstwowy deser, który wymaga precyzji i cierpliwości podczas przygotowania. Jego wyjątkowy charakter wynika z połączenia delikatnego ciasta filo z bogatym nadzieniem orzechowym i słodkim syropem.

Podstawowe składniki i ich rola

Ciasto filo stanowi podstawę bakławy – niezwykle cienkie, niemal przezroczyste płaty ciasta układane są warstwowo i przekładane roztopionym masłem. Do przygotowania tradycyjnej bakławy potrzeba:

- 20-30 arkuszy ciasta filo
- 250-300 g masła klarowanego
- 400-500 g mieszanki orzechów
- 350-400 g cukru do syropu
- Przyprawy: cynamon, kardamon, goździki
- Dodatki aromatyczne: woda różana, sok z cytryny lub miód

Kluczem do idealnej bakławy jest odpowiednie nawilżenie każdej warstwy ciasta masłem, co zapewnia charakterystyczną kruchość i złocisty kolor po upieczeniu.

Techniki przygotowania i warianty

Proces przygotowania bakławy obejmuje kilka kluczowych etapów:

1. **Przygotowanie nadzienia** – rozdrobnienie orzechów (nie na pył, lecz na drobne kawałki) i wymieszanie z przyprawami
2. **Układanie warstw** – naprzemienne układanie posmarowanych masłem arkuszy ciasta (zwykle 6-8 warstw) i nadzienia
3. **Krojenie przed pieczeniem** – tradycyjnie w romby lub kwadraty
4. **Pieczenie** – w temperaturze 180°C przez około 30-40 minut do uzyskania złocistego koloru
5. **Zalewanie syropem** – gorącą bakławę zalewa się zimnym syropem lub odwrotnie

Najpopularniejsze warianty nadzienia to:

- **Pistacjowe** – luksusowa wersja z jasnozielonymi pistacjami, często z dodatkiem wody różanej
- **Orzechowo-miodowe** – klasyczne połączenie orzechów włoskich z cynamonem i miodem

- **Migdałowe** – delikatniejsze w smaku, często z dodatkiem skórki cytrynowej

Syrop do bakławy może być przygotowany na kilka sposobów. Tradycyjny syrop zawiera wodę i cukier w proporcji 1:2, gotowane przez 15-20 minut. Wzbogaca się go:

- Miodem (50-100 g)
- Wodą różaną (1-2 łyżki)
- Sokiem z cytryny (z połowy owocu)
- Kardamonem lub goździkami

Współczesne wariacje bakławy obejmują dodatki takie jak czekolada, suszone owoce czy nawet elementy słonych przekąsek. Popularne stają się również wersje wegańskie, gdzie masło zastępuje się olejami roślinnymi.

Prawidłowo przygotowana bakława zachowuje świeżość do 2 tygodni, przechowywana w szczelnym pojemniku w chłodnym miejscu. Najlepiej smakuje podana w temperaturze pokojowej, jako samodzielny deser lub z dodatkiem lodów waniliowych.