



Stowarzyszenie
Partnerstwo
Producentów
Cebularza
Lubelskiego



www.cebularzlubelski.eu
cebularz_lubelski@wp.pl

tel. 539 662 061

Cebularz lubelski

Ten wyborowy pszenny wypiek o złotym kolorze, chrupiącej skórce oraz niepowtarzalnym smaku i aromacie



stanowi dziś kulinarną wizytówkę naszego regionu w Unii Europejskiej. Wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 30 kwietnia 2007 roku, obecnie posiada również certyfikat „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

Cebularz to niewątpliwie jeden z najbardziej popularnych produktów tradycyjnych w województwie lubelskim. Ten placek z cebulą nie ma sobie równych i całe Lubelskie jest z niego tak dumne, jak górale z oscypka. Jak podają źródła historyczne tradycja jego wypieku jest ściśle związana z Lublinem. Nikt nie potrafi podać dokładnej daty pojawienia się cebularza na Lubelszczyźnie, ale przyjmuje się, że jest to przełom XIX i XX wieku. Charakterystyczny cebulowo-makowy placek jako pierwszy zaczęli wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta już w XIX wieku. Szerszą popularność zyskał w latach międzywojennych (1919-1939), kusząc walorami smakowymi oraz przystępną ceną. Cebularze lubelskie wypiekano wówczas we wszystkich piekarniach żydowskich, zwłaszcza w Lublinie, Kazimierzu nad Wisłą i Zamościu; można je też było nabyć od Żydów, sprzedających je wprost z koszyków noszonych na ramionach. Po II wojnie światowej placek ten – ze względu na wyborny smak, ale też prostotę i niskie koszty produkcji – szybko rozpowszechnił się w całym regionie, zapewniając sobie do dziś stałe miejsce w niemal wszystkich lubelskich salonikach piekarniczych. Każdego ranka do sklepów w całym regionie trafiają tysiące sztuk tego tradycyjnego przysmaku.

Smak wyrobu z każdej piekarni jest nieco inny, jednakże zarówno rzemieślnicy, których piekarskie tradycje sięgają okresu okupacji, jak i zakłady prowadzące działalność od niedawna, przyrządzają go z jednakowych podstawowych surowców według ściśle określonej receptury. Cechą charakterystyczną tego specjału jest aromatyczny farsz – powierzchnie pszenno-drożdżowego ciasta, wzbogaconego dodatkiem tłuszczu oraz mleka, pokrywa cebula pokrojona i wymieszana z makiem, oliwą i solą.

Piękny złocisty kolor, chrupiąca skórka oraz niepowtarzalny zapach i smak pieczonej cebuli sprawiają, że od lat na pierwszy kes mamy ochotę, gdy cebularz jest jeszcze ciepły, wprost wyjęty z pieca. I taki ciepłutki najczęściej znika z półek, mimo że wypiek ten jest przydatny do spożycia aż przez 48 godzin od czasu produkcji.