

KNEDLIČKI, ČEŠNEČKA, BABOVKA, BUBLANINA ...

»Česká kuchyně« je preplet vplivov sosednjih držav, a hkrati na druge vpliva tudi sama. Številni izvorno češki kolači so priljubljene sladice v vsej srednji Evropi.

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE:
NEVENKA GAJŠEK
finance@finance.si

Značilno češko kuhinjo je posebej za Finance Weekend predstavila Zuzana Merrifield iz Prage, ki je zaradi službe pred kratkim z družino prišla živeti v Ljubljano. Selitev in privajanja na drugačno okolje, pa tudi kulturo, običaje in jezik je navajena, saj je živala tudi v Kairu, Baslu, Moskvi in Sofiji, kjer se je rodil zdaj dvehletni sin Adam. V Sloveniji je kmalu po prihodu postala članica Slovenskega združenja mednarodnih žena (SILA).

Oživljanje nekdanjih receptov
»Česká kuchyně« je preplet vplivov sosednjih držav, a hkrati s svojimi posebnostmi na druge vpliva tudi sama - številni izvorno češki kolači, na primer, so zelo znane in priljubljene sladice v celotni srednji Evropi. Kljub tradicionalni navezanosti na močnate jedi sodobna češka kuhinja bolj kakor v preteklosti temelji na mesu, saj je sedanja dostopnost mesa gojenih živali obogatila regionalne specialitete. Včasih je bilo drugače, saj je bilo meso na tradicionalnem češkem jedilniku le enkrat na teden, ponavadi ob nedeljah. Čeprav češka kuhinja enako kakor slovenska izhaja iz skupne avstro-ogrskе tradicije, se kljub podobnostim tudi razlikujeta. Obe imata veliko regionalnih oblik, obe sta tradicionalno precej »težki«, vendar pa tudi v češki kuhinji v zadnjem času vse več mojstrov nekdanje recepte s sodobnimi trendi in postopki oživlja ter nadgrajuje v izvorne in preproste jedi iz svežih lokalnih sestavin.

Knedlički na tisoč in en način
Značilen vsakodnevni češki obed je največkrat sestavljen iz dveh ali treh jedi, in sicer podobno kakor pri nas so to tradicionalno najprej juha, na-



Med najboljšimi je češko pivo znamke Pilsner Urquell.

to glavna jed in nazadnje neobvezno še sladica. Ena glavnih značilnosti, po katerih večina pozna češko kuhinjo, so njihovi cmoki, knedlički (knedlíky). Lahko so iz krušnega ali krompirjevega testa, včasih pa so narejeni iz kombinacije pšenične moke in starega kruha ali žemelj, torej nekakšni napol kruhovi cmoki. Češki krompirjevi knedlički so pogosto polnjeni s prekajenim mesom, takšne postrežejo s špinacem ali kislim zeljem. Kakor je povedala gostiteljica gospa Zuzana, jih obstaja veliko različic, med katerimi so najbolj znani taki s slanino, ki jim pravijo špekove knedlíky, lasati cmoki ali chlumaté knedlíky in sadni cmoki, ki so vsi okrogle oblike. Drugačnim so jušni, ki so manjši, imajo največ dva centimetra obsega, mi bijim rečki cmoki, ki jih polnijo z jetri ali zeliščji in so značilna jed ob porokah, ko je del slavnostnega obeda juha z jetrnimi cmoki.

Juha pomembna v češki kulinariki

Ne le ob posebnih priložnostih, tudi na splošno je juha pomemben del češke kuhinarike. V restavracijah je ponudba omejena le na nekatere, to so zlasti govejva, kurja ali zelenjavna rezanci, ki jih včasih zamenjajo s cmoki. Mogoče je dobiti tudi značilni češnečko, to je česnovno, in zelnačko ozroma zeljno juho iz kislega zelja, ki jo navadno postrežejo s klobaso. Drugače je v domači kuhinji, kjer je različic mnogo več, od grahove in fižolove, golaževe do krompirjeve, gobove, paradižnikove in čebulne juhe ter do pri nas morda manj znanih iz leče ali vavpov. Ribjo juho pripravljajo s krapom, ki je tradicionalna češka božična jed. Nekaj posebnega sta neprevdljivo kulajda in kyselo. Prva je tradicionalna juha z juga dežele, iz vode, smetane, začimb, gob, jajc, drobnjaka in krompirja. Zelo je gosta, to je njena posebnost, bele barve in značilnega okusa, glavna sestavina so gobe, ki ji dajo značilen vonj. Kyselo je prav tako regionalna posebnost med juhami, narejena pa je iz kislega rženega testa, gob, kumine in ocvrte čebule.

Ne le v juhah, tudi na splošno so gobe pomembna sestavina češke kuhinarike, kar ni nenavadno, saj so češki gozdovi polni različnih vrst, čehi pa so še bolj kakor Slovenci navdušeni gobarji, saj gre, če je verjeti statistiki, menda vsak prebivalec gobe na-



Zuzana Merrifield s sinom Adamom in marmornim kolačem

birat v povprečju kar 20-krat na leto, skupaj pa jih v tem času naberejo kar 20 tisoč ton!

Svinjina glavno meso

Tradicionalne češke jedi so iz živalskega mesa, zlasti svinjine, te veliko pojedjo predvsem na podeželju, na splošno pa v celotni porabi mesa zavzema več kakor polovico vse količine. Priljubljene vrste mesa so tudi goveje, telečje in piščančje. V restavracijah večinoma ponujajo gulaš iz govedine, svinjine ali divjačine, pa tudi vegetarijanske različice z zeljem in krompirjem, h kateremu postrežejo cmoke, včasih tudi kruh. Ta jed nima nič skupnega z madžarskim golažem (gulyás), ki je

podoben češki gulašovički, češki golaž je na Madžarskem pörkölt.

Na splošno za najbolj značilno češko jed, ki je lahko sladka ali kisla, še posebej med tujci, šteje pečena svinjina s cmoki in zeljem. Značilna jed je tudi řízek, ki kljub podobnosti s slovensko besedo ni riž, ampak značilen mesna jed. Pomeni na majhne kosce narezane in panirane meso. Paniranju pravijo trojbal, kar pomeni trislajski, saj meso najprej poveljajo v moki, nato v jajcu in drobtinah. Tako pripravijo tudi tradicionalnega božičnega krapa ali postrv, ki ju okrasijo z rezinami limone. Pečeno raco postrežejo s krompirjevimi cmoki ali kruhom in dušenim rdečim zeljem.



Gobe so pomembna sestavina češke kuhinarike, kar ni nenavadno, saj so češki gozdovi polni različnih vrst, čehi pa so še bolj kot Slovenci navdušeni gobarji, saj gre, če je verjeti statistiki, vsak prebivalec gobe nabirat v povprečju kar 20-krat na leto.



Domača piščančja jetrna pašeta z opečenim kruhom in brusnicami.



Svinjska pečenka se peče z veliko čebulo, s katero obložijo cmoke.



Babovka, marmorni kolač, po obliki spominja na slovensko potico.



Bublanina, rahel sadni kolač.



Značilna češka jed: svinjska pečenka s kislim zeljem in kruhovimi cmoki, ki niso vedno okrogli.



Krompirjeve palačinke so odlična predjeda ali priloga h glavni jedi.

Recept za bublanino

Sestavine: 4 jajca, 200 gramov sladkorja, zavitek vaniljevega sladkorja, deciliter mleka, deciliter olja, 290 gramov moke, pol zavitek pečilnega praška, nastrgana limonova lupinica, 250 gramov svežega ali zamrznjenega jagodičevja ali češenj, sladkor v prahu za posipanje.

Postopek:

Penasto umešamo jajca, sladkor, vaniljev sladkor in limonovo lupinico. Nato počasi umešamo olje, mleko ter mešanico moke in pečilnega praška. V dobro namaščen pečak vlijemo polovico pripravljene testa, nato nalijemo sadje, nato še drugo polovico testa. V ogreti pečici pečemo 20 minut pri 180 stopinjah Celzija. Postrežemo toplo, posuto s sladkorjem in prahu.

Gospa Zuzana je povedala, da se poleg teh in drugih omenjenih jedi, ki so splošno znane v vsej državi, pa tudi med turisti, vsekakor splača pokusiti tudi lokalne kulinarike posebne. Tako je na primer mesto Olomouc na Moravskem postalo slavno po svoji skutji, za katero so sprožili postopek za zaščito Evropske unije. Na območju Pardubice se splača pokusiti odlične ingverjev kruh, edinstvene torte pečejo na območju Chodsko, južna Bohemija je znana po jedeh iz svežih sladkovodnih rib, Praga pa zlasti po šunkci.

Kaj na mizo ob slovesnostih

Kakor druge se tudi v češki kuhinji vsakodnevni jedilnik seveda razlikuje od slovesnega. Poleg že omenjenega ocvrtega božičnega krapa, ki ga jedo skupaj s krompirjevo solato, pred katerim postrežejo ribjo juho, slavnostni obed pa končajo z božičnim piškoti (vánoční cukroví) in sladkim kruhom (vánočka), ter juhe s cmoki na porokah so med jedmi za posebne praznike ali slavlja značilni tudi veliko-nočna torta v obliki jagenjčka. Podobno kakor nekoč pri nas na podeželju so češka posebnost tudi koline (zabijačka), ko doma vzrejenega prašička mesar zakolje, krvavice in druge mesne izdelke pripravijo na kraju samem,



nato pa razdelijo med navzoče člane družine, pa tudi sosedo in prijatelje.

Najbolj tečeta pivo in becherovka

Med značilnimi češkimi pijačami sta zlasti pivo in becherovka. Češko pivo ima dolgo zgodovino, saj je bila v samostanu Břevnov pivovarna že leta 993, mesto Brno je imelo pravico do varjenja piva že v 12. stoletju, dve mesti, najbolj povezani s češkim pivom, Plzeň in Češke Budějovice (Plzeň in Budweis), pa sta imeli pivovarne že v 13. stoletju. Zdaj je svetlo pletensko pivo standard za kakovost svetlega piva. Je lahko, značilne zlate barve in z obilno peno. Na Češkem tudi popijejo največ piva na prebivalca na svetu. Najbolj znani in najbolj izvaženi znamki češkega piva sta Pilsner Urquell in Budweiser Budvar.

Becherovka je tradicionalni češki liker, narejen izključno iz naravnih sestavin, med katerimi so med drugim izvirska voda iz Karlovič Varov ter posebna mešanica zelišč in začimb. Sprva so to naravno pijačo s skoraj

200-letno tradicijo uporabljali po kapljicah kot zdravilo za želodec in bolj so prebavo, pozneje sta se povprševanje in poraba razširila, zdaj je priljubljena pijača v restavracijah in gospodinjstvih. Poleg becherovke je znana zeliščna pijača tudi mlajši fernet.

Čeprav je Češka dežela piva, ima tudi svoje vino. Najbolj vinorodni del je južna Moravska, kjer so tudi zasadičili prve vinograde, in sicer že 300 let pred našim stletjem. Ker je bila v 13. stoletju prodaja vina bolj donosna kot prodaja pšenice, je cesar izdal ukaz, da je treba vse primerne lege zasadiiti s trto. Njegova zasluga je, da se je modri burgundec udomačil v čeških vinogradih, je povedala gospa Zuzana, ki je razkrila tudi nekaj naslovov dobrih restavracij z značilnimi češkimi jedmi. V Pragi priporočala Lokal z retro atmosfero osemdesetih let in v Michelinovo zvezdico označeno restavracijo La Degustation Bohême Bourgeoise, kjer strežijo jedi po starih čeških receptih, a pripravljene sodobno.