

A bohém Bohémia asztalánál



Ha esetleg valaki nem járt még Csehországban, bizonyára akkor is fújja a gasztronómiai ismertetőjegyeket: knédli, sült hús, savanyú káposzta, sör, Becherovka és ráadásként Švejk, aki a monarchia történelmi színpadán csetlik-botlik, bár szorosan véve nem a cseh konyha része, de valójában Jaroslav Hašek figurái visszaköszönnék bizonyos étlapokról. Hogyan lehetséges mindez?



Általában véve a cseh konyhára a legerőteljesebb hatást az osztrák-német, valamint a többi szomszédos szláv népek főzési kultúrája gyakorolta. Összességében közép-európaiként is említhető. Gyakorlatiasan úgy is mondhatjuk, hogy az ételnek elég táplálónak kell lenni ahhoz, hogy a nehéz fizikai munkát és a hosszú teleket át lehessen vészelni. Alapanyagokban a kiindulópont a hús, a burgonya és a káposzta. A húsok közül elsősorban a sertés dominál, a marhahúst barnamártással tálalják, de finom falatok kerülnek ki borjúból, bárányból, szárnyasokból és halakból, ez utóbbi elsősorban pisztrángot és pontyot jelent. A burgonya-, rizs- vagy zöldségköret a nemzetközi ízlés szerinti szokásos módon készül. Zöldségféléből keveset használnak, leginkább párolva vagy salátának összekeverve, jóllehet léteznek mártásos zöldségek, a főzelékek mégsem jellemzőek. Legnépszerűbb a káposzta és a gomba, minden családnak megvan a maga titkos erdei gombalelőhelye. Tésztafélékben viszont nem szűkölködnek. Itt van rögtön a knédli: zsemle, burgonyás és füstölt húsos változatban, illetve számtalan variációjuk között desszertnek való is akad, például a gyümölcsös knédli, ami a szilvás, az epres vagy a sárgabarackos gombóc cseh változata, de nem zsemlemorzzával bundázzák, hanem túróval és porcukorral meghintik, forró vajjal megcsorgatják. Az almás rétes szintén nagyon közkedvelt.



Acseh szakácsok és háziasszonyok a lisztet bőségesen használják, ennek megfelelően a levesek is sűrűk. Ki-mondottan cseh specialitás a savanyú gombaleves vagy másként a nevenincs leves, azaz a kulajda, gombával gazdagon megalapozva, a szintén savanyú kenyérleves, a kyselo, ami két napig készül, és a gombás burgonyaleves, a bramboračka.

Az ételek fűszerezése visszafogott, a sok káposzta-, sült hús és savanyú ízek a köménymag használatát szinte kívánják, amivel nem is bánnak szűkmarkúan, de még a só, a bors és nem utolsósorban, a szalonna szolgál ízesítőként.

Akiadós harapnivalók mellé morva borokat kérhetünk, de valójában Csehországban az italok királya a sör, aminek árnyékában az étel az alattvaló szerepét tölti be. A tiszta sör maláta, komló, sörélesztő és víz elegye, amiből nagy sörgyárak és családi főzdek hozzávetőleg ötszáz fajtát készítenek. Ezek után aligha meglepő, hogy a csehek sörfogyasztásban világelsők. Ezen a területen az első feljegyzések a komlótermesztésről a 9. századból találhatók, működő serfőzdéről pedig a 12. század elejéről tudunk. A kiemelt városoknak (például Plzeň, České Budějovice) a király adományozott sörfőzési jogot az 1200-as évektől kezdve. Az egyre növekvő hírnév és nem utolsósorban az udvari megrendelések igényt támasztottak nagy sörgyár létesítésére, így Budějovicében 1895-ben indult el a nagybani sörfőzés. Nem véletlen, ha ismerősen csengenek a híres cseh sörmárkák, többek közt a Budweiser, Pilsner Urquell, Staropramen, Gambrinus.





Az italok között méltó helyet foglal el a Becherovka. Egy karlovy vary-i fogadós, aki ráadásul patikus is volt, bizonyos Becher úr kísérletezte ki kétévi kitartó, szívós munkával egy angol orvos ötlete alapján a gyógyfüvekből, aromaolajokból és alkoholból álló gyomorkeserű receptjét. Az utódok jól sáfarkodtak az örökséggel, modernizálták a gyártást, tudatos marketinggel brandet építettek, és már kétszáz éve változatlan, titkos recept alapján készül a finom likőr.

Lássuk, hogy a bohém Jaroslav Hašek halhatatlan figurája Švejk és társai hogyan masíroztak be a cseh gasztronómiába, egészen pontosan először a Nepomukban található U Zeleného Stromu (Zöldfa) vendéglőbe. Történetesen a Švejk Restaurace étteremlánc egy fiatal vállalkozó fejéből pattant ki, aminek az első tagja az említett Zöldfa. Az étteremhálózat nevének bevezetésével nem kellett sokat bajlódnia, és ma már közel ötven Švejk vendéglő működik országszerte. Az étlapról kikacsintanak a történet szereplői egy-egy fogást megörökítve, például hátszín Lukás főhadnagy módra, Otto Katz tábori lelkész gulyása vagy Müllerné Stroganoffja.



Csehország különböző régióiban más-más helyi specialitással várják a vendégeket, amelyeket érdemes végig kóstolni. Kedvcsinálónak álljon itt néhány igazán ínycsiklandó fogás: sertésborda prágai töltelékkel, káposztával és krumpilángossal (Prága), ponty kékre főzve – régi cseh recept alapján (Dél-Csehország), tejszínes-burgonyás gombaleves csurgatott tojással (Szmava), szilésiai pirog (Észak-Morvaország és Szilészia).

Gyűjteményünkben a régiók közül kiemeljük a nyugat-csehországi Szudéta-vidéket, közelebbről Mariánské Láznět (német nevén Marienbad). A kicsivel több mint 14 ezer lelket számláló város zöldellő erdővel körülvéve, dombos vidék völgyében húzódik meg. Az egykori apátsági birtokon feltörő gyógyvizek hatását már a 16. század első felében felismerték, majd az apátság orvosa a 18. század vége felé fürdőházat építtetett, és a későbbiekben ezt fejlesztették tovább. A negyven különböző gyógyforrásnak köszönhetően a város a 19-20. század fordulójára kiteljesedett, ekkor élte fénykorát. Pompás szállodái Art Nouveau vagy Empire stílusban épültek. A fürdőhely gyorsan népszerűvé vált királyok, császárok, írók, zenészek körében. Szívesen tartózkodtak, pihentek, gyógyultak és szórakoztak e helyen – csak néhány nevezetes személyiséget kiemelve – uralkodók VII. Edward angol királytól kezdve Ferenc József, neves muzikusok Johann Strausstól Frederic Chopin, át Liszt Ferencig, vagy az írók közül Johann Wolfgang von Goethétől Mark Twainig keresztül Maxim Gorkijig sokan. A régió specialitásai között számon tartanak a vendégekről elnevezett különlegességeket, mint például bárány VII. Edward kívánsága szerint vagy csokoládéleves, ahogyan J. W. von Goethe édesanyja készítette. Receptkalauzunkban hasonlóan érdekes és remek fogásokat kínálunk a cseh és a nemzetközi konyha hagyományait egyaránt képviselő ételekből. Étvágygerjesztőnek álljon itt néhány: óbohémiai burgonyaleves; töltött kacsacomb két-színű hagymaágyon bolyhos knédli; sült fogas cukorborsóval, zsenge sárgaréppával, salottás tört burgonyával és kapros vajmártással, édes pirog szilvaöntettel és túróval. Érdemes mindegyiket kipróbálni, nem fognak csalódást okozni!



ROYAL ÉTTEREM

Danubius Health Spa Resort
Nové Lázně***** Marienbad

CZ-353 01, Mariánské Lázně, Reitenbergerova 53
Tel: (+420) 354 644 111, Fax: (+420) 354 644 044
E-mail: novelazne@badmarienbad.cz
www.marienbad.cz/novelazne



A Nové Lázně szállodát a városalapító Karel Kaspar Reitenberger apát építtette a 19. század elején. Az épület mai arculata azonban jelentős mértékben eltér az eredetitől, mivel a 19. század végén a város tehetős vendégei, köztük VII. Edward angol király által finanszírozott átfogó rekonstrukció keretében teljesen felújították. Az előkelő Royal étteremben a vendégek ízelítőt kaphatnak a hagyományos cseh és nemzetközi konyha ételkülönlegességeiből. A Nové és Centrális Lázně, valamint a Maria Spa Courtyard történelmi szállodaegyüttes vendégei a Royal étterem széleskörű a la carte kínálatából részesülhetnek feledhetetlen gasztronómiai élményekben. Az étterem sommelieriek által összeállított borkínálatában a cseh borkülönlegességek mellett megtalálhatók a világ leg híresebb borvidékeinek kiváló borfajtái is. Tomáš Kadlec konyhafőnök változatos kínálatában a diétás étrend hívei is találnak kedvükre való fogásokat.

Tomáš Kadlec

mesterszakács,
a DHSR Nové Lázně konyhafőnöke

H

ideg uborkaleves folyami rákkal

A rákokat sós vízben 3 perc alatt megfőzzük. A vízből kiszedjük, hűlni hagyjuk, a farkukat és az ollóikat feltörjük, a húst kikaparjuk. Az uborkát megtisztítjuk, nagy darabokra vágjuk, turmixgépbe rakjuk, a balzsamecet és az olívaolajat ráöntjük, a tejfölt,

a fokhagymát és a kaprot beletesszük, majd pépesítjük. Sóval és borssal ízesítjük. Hűtőszekrényben dermedtjük. A hideg levest mélytányérba merjük, a rákhúst beletesszük, egy egész rákkal, egy kaporszállal, citromcikkével és néhány csepp tejföllel díszítjük.



BORAJÁNLO
Vlašský Ryzlink (késői szüretelésű),
2008
Tanzberg, Mikulov

Hozzávalók (10 személyre):

50 db folyami rák, só, 5 kígyóborka,
1,2 dl balzsamecet, 1,2 dl olívaolaj,
2,5 dl tejföl, 3 gerezd fokhagyma,
2 csokor kapor (10 szálat a díszítés-
hez félreteszünk), só, őrölt fehér bors

a díszítéshez:

5 citrom, 1,5 dl tejföl



BORAJÁNLO
André - kabinet barrique,
2007
Michlovský

Hozzávalók a kacsacombhoz

(10 személyre):

10 kacsacomb, 10 zsemle, 1 l tej,
25 dkg kacsamáj, 25 dkg angolszalonna
és 20 szelet a sütéshez, 3 tojás, só,
10 g majoránna, 10 g köménymag,
20 dkg vörshagyma, 10 dkg paradicsom-
püré

a kétszínű hagymaágyhoz:

50 dkg vörshagyma, 50 dkg lilahagyma
2 dkg cukor, 1 dl olaj, 2,5 dl fehérbor,
2,5 dl vörösbor, 1-1 kg fehér és lila
káposzta, 10 g só, 5 g köménymag,
5 dkg áfonyadzsem

a bolyhos knédlihez:

1 kg burgonya, 25 dkg rétesliszt, 3 tojás,
2 dkg só

Töltött kacsacomb kétszínű hagymaágyon bolyhos knédlivel

A kacsacombok felső részét kicsontozzuk. A zsemleket a tejbe áztatjuk, majd kicsavarjuk, a kacsamájjal és az angolszalonnával ledaráljuk. A szalonnás-zsemles májat a tojással összedolgozzuk, sóval és majoránnával fűszerezzük. A húst megsózzuk, és köménymaggal megszórjuk. A csontok helyén a nyílást a kacsamáj keverékkel megtöltjük. A töltelék két szalonnaszettel letakarjuk, és zsineggel megerősítjük. A tepszi alját a kókákra vágott hagymával betakarjuk, a combokat ráfektetjük, és fél liter vizet aláöntünk. 150 °C-ra előmelegített sütőben (légkeveréses sütőben 135 °C) kb. 1,5 órát sütjük. Sütés közben a combokat a pecsenyelével locsolgatjuk. A combokat a tepsiből kiemeljük. A visszamaradt hagymához 2 evőkanál paradicsom-

pürét keverünk, és megpirítjuk, vizet öntünk hozzá, és sima mártássá főzzük.

A kétféle hagymát megtisztítjuk, és felszeleteljük, majd külön-külön a cukorral az olajon megpirítjuk. A bort ráöntjük (a vörshagymára a fehérbort, a lilahagymára a vörösbor), a folyadékot elforraljuk. A vörshagymát sóval és köménymaggal fűszerezzük. A lilahagymát áfonyadzsemmel és sóval ízesítjük.

A knédlihez a burgonyát finomra reszeljük, a liszttel, a tojással és a sóval összedolgozzuk. A tésztából kanállal galuskákat szaggatunk, és 12 percig főzzük.

A kacsacombot a kétszínű hagymaágyra helyezzük, knédlivel körítjük, sárgarépával és a pecsenyeléből készített mártással díszítjük.

Marienbadi ostyaparfé

Legfeljebb 70 °C-os gőzfürdő fölé téve a tojások sárgáját a borral és a cukorral felferjük, azután keverve jégen lehűtjük. Az ostyát összetörjük, a tejszínnel és az Amarettóval a tojásos keverékbe forgatjuk. A keveréket formába öntjük, és mélyhűtőben fagyaszthatjuk. A meg-

fagyott parfé a formából kiborítjuk, olvasztott csokoládéba mártjuk, és újra megdermesztjük.

A parfé felszeleteljük, friss eperrel és ropogós ostyával díszítjük, külön eperöntetet kínálunk mellé.

BORAJÁNLO
Rulandské Šedé, 2007
Vinohrad, Horní Věstonice

Hozzávalók (10 személyre):

10 tojássárgája, 1,25 dl fehérbor,
1 dkg cukor, 25 dkg ostyalap,
40 dkg tejszínhab, 2,5 cl Amaretto,
25 dkg csokoládé

a díszítéshez:

ostya, 20 dkg eper, eperöntet



CZ-353 43 Mariánské Lázně, Goethovo nám. I
Tel: (+420) 354 634 111, Fax: (+420) 354 634 200
E-mail: centralnilazne@badmarienbad.cz
www.marienbad.cz/centralnilazne

GOETHE ÉTTEREM

Danubius Health Spa Resort Centrální Lázně****
Marienbad



A hotel Centrální Lázně Marienbad egyik legrégebbi gyógyfürdőszállodája. A fürdő területén tör felszínre a „város kincse” néven ismert Mária-forrás. Az épület története a 19. század elejére nyúlik vissza, azonban a közelmúltban az étteremre is kiterjedő teljes körű rekonstrukció keretében teljesen megújult. A Goethe étterem a híres német költőről és államférfiről kapta nevét, aki számos alkalommal látogatott el Marienbadba. Itt ismerte meg élete utolsó nagy szerelmét, Ulrike von Lowetzowot.

A Goethe étterem vendégei megismerhetik Petr Ernst konyhafőnök cseh specialitásait, vagy válogathatnak a nemzetközi konyha kínálatából. Az étteremben és a Lobby bárban felszolgálásra kerülő desszertek a szálloda cukrászatának remekei.



Petr Ernst
mesterszakács,
a DHSR Centrální Lázně konyhafőnöke

Zöldbabsaláta paradicsomtatárral és bazsalikomos pestóval

Az öntethez a megtisztított és nagyon finomra vágott salottát a többi hozzávalóval összekeverjük.

A paradicsomot megmossuk, a magját kikaparjuk, húsát kockákra vágjuk, majd a salotta-öntettel meglocsoljuk. Sóval, borssal fűszerezzük. Gyűrű segítségével tányérra rendezzük.

A zöldbabot a vajon megpároljuk, majd az íróból, ecetből, sóból és borsból kevert öntettel meglocsoljuk. Óvatosan a paradi-

csondtár tetejére halmozzuk. A koktélpáradicsomot megmossuk, félbevágjuk, az ecettel összekeverjük, sóval, borssal ízesítjük. A pesto készítéséhez a bazsalikomot, a fokhagymát és a fenyőmagot trumixgépben összekeverjük, közben az olívaolajat vékony sugárban beleöntjük. Amikor sima, krémszerű a mártás, megsózzuk, végül belekeverjük a sajtot. A paradicsomot a bazsalikomos pestóval pettyezzük.

BORAJÁNLÓ

Le Livre - cuvée blanc, 2007
Vinohrad, Horní Věstonice

Hozzávalók a salotta-öntethez (10 személyre):

2 salotta hagyma, 1,25 dl napraforgóolaj, 0,75 dl olívaolaj, 4 dkg méz, só
őrölt fekete bors

a paradicsomtatárhoz:

75 dkg paradicsom, 2,5 dl salotta-öntet, só, őrölt fekete bors

a zöldbabsalátához:

75 dkg zöldbab, 3 dkg vaj

az öntethez:

8 dkg író (kefirrel helyettesíthető),
4 cl fehérborecet, só, őrölt fekete bors,
25 dkg koktélpáradicsom

a bazsalikomos pestóhoz:

5 dkg friss bazsalikom, 4 dkg fokhagyma, 4 dkg fenyőmag, 2,5 dl extra
szűz olívaolaj, só, 5 dkg reszelt
parmezán sajt



Angolszalonnába göngyölt rozmaringos sertésszűz árpagyöngyös burgonyapürével és friss parajlevéllel

A húst sóval, borssal fűszerezzük, és a szalonnaszeletekbe csomagoljuk, a rozmaringágakat ráteesszük, vákuumzacskóba tesszük, és kiszívjuk a levegőt, majd gőzpároló sütőbe toljuk. A gőzpárolót 75 °C-ra állítva, 25-30 perc alatt készre sütjük a húst.

A parajt leöblítjük, az apróra vágott hagymára tesszük, és a zsírban enyhén megfonnyasztjuk. A burgonyát és az árpát sós vízben külön-külön puhára főzzük. A burgonyát összetörjük, a vajjal simára kever-

jük, az árpát beletesszük, majd zúzott fokhagymával, majoránnával, sóval és borssal fűszerezzük. A parajt gyorsan átmelegítjük, sóval és borssal ízesítjük. A megsült húst a sütőből kivesszük, ujjnyi vastagra szeleteljük, az árpás burgonyapürével és a parajjal tálaljuk, színes paprikakockákkal és árpagyönggyel díszítjük. A hús levét mártás sűrűségűre forraljuk, és a hús köré öntjük.

BORAJÁNLO
Rulandské Modré, 2008
Velké Bílovice

Hozzávalók (10 személyre):
1,5 kg csont nélküli sertésszűz, só, őrölt fekete bors,
20 dkg szeletelt angolszalonna, 5 rozmaringág

a parajhoz:
1,25 kg paraj, 15 dkg vöröshagyma, 7 dkg sertésszír,
só, őrölt fekete bors

a burgonyapüréhez:
1,25 kg burgonya, 20 dkg árpa vagy árpagyöngy, 7 dkg vaj,
2 gerezd fokhagyma, majoránna, só, őrölt fehér bors

a díszítéshez:
piros, zöld és sárga kaliforniai paprika

BORAJÁNLO
Muškát Moravský, 2005
Vinohrad, Horní Věstonice

Hozzávalók a kakaós piskótához
(10 személyre):
5 dkg vaj, 10 dkg cukor, 6 tojás,
20 dkg vaníliás cukor, 10 dkg cukor,
26 dkg finomliszt, 2 dkg kakaó, 3 g fahéj,
20 dkg málnadzsem

a túrós töltelékhez:
50 dkg lágy túró, 50 dkg tejföl, 25 dkg porcukor,
2 dkg vaníliás cukor, 2 cl rum,
1 citrom reszelt héja, 2,5 dkg zselatin,
7,5 dl tejszín

a díszítéshez:
15 dkg málna, 2 dkg málnadzsem,
karamelldísz

Túrótorta kakaós piskótán málnával

A vajat a cukorral fényesre keverjük, a tojások sárgáját egyenként beletesszük, és habosra dolgozzuk. A tojásfehérjét a fokozatosan beleszórt vaníliás cukorral és kristálycukorral kemény habbá verjük, óvatosan beleforgatjuk a vajas keverékbe, majd a lisztet, a kakaót és a fahéjat is lazán beledolgozzuk. A masszát sütőpapírral bélelt formába terítjük. 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 185 °C) 8 percig sütjük, illetve tűpróbával ellenőrizzük. A megsült lapot félbevágjuk, a lapok közé és a tetejére málnadzsemet kenünk.

A túrót a tejjel, a cukorral, a vaníliás cukorral, a rummal és a reszelt citromhéjjal összekeverjük. A zselatint 5 percig hideg vízben áztatjuk, amíg megpuhul, majd mikrohullámú sütőben lassan felolvasztjuk. A túrós keverék egy részét a zselatinnal összeforgatjuk, majd a maradék túrókrémrel és a tejszínből vert habbal is összekeverjük. A túrókrémet a tésztalapra simítjuk, és hagyjuk megszilárdulni. A túrótorta-szeletet friss málnával, málnadzsemmel és karamelldísszel tálaljuk.