

# Cseh ízek: kézműves sörök és knédli

## Gasztronómiai barangolás Csehországban

● Prága az egyik kedvenc városom, így nem véletlen, hogy a népek konyháját turistaszemmel bemutató sorozatunk indító cikkében ide kalauzolom el az olvasót. Csehországba rekordszámú turista látogat el. A gazdag épített örökség mellett a cseh gasztronómia is vendégmarasztaló.

MAKKAY JÓZSEF

A 17. század elejétől a Habsburg Birodalom örökös tartományává nyilvánított történelmi Csehország a Csehszlovák Köztársaság 1918-as megalakulásáig az Osztrák–Magyar Monarchia része volt. Mindez nagy hatást gyakorolt a cseh gasztronómiára, amelynek több étele osztrák és magyar alapozással került be a prágai konyhába. Aki turistaként Csehországban jár, a világhírű cseh sörök mellett sok olyan közép-európai ízzel találkozhat, amelyekről megesküdne, hogy már kóstolta valahol. Cseh kisvendéglőkben, kocsmákban gyakori például a gulyás, amely magyaros neve ellenére nagyjából olyan, mint amit szerte a Kárpát-medencében készítenek szerbek, horvátok, ukránok, románok vagy szlovákok. Mindegyik más-más ízű, azonban egyik sem az igazi magyar leves. A cseh gulyás liszttel behabart pörkölttől hasonlít, amit hagyományosan a kárpát-medencében élőkkel találunk. Mindenesetre ha a magyar receptek kedvelőiként látogatunk a gyönyörű, középkori hangulatú Prágába, otthonosan fogjuk érezni magunkat: akárcsak a magyar, a cseh konyha is tele van remek ízű és laktató ételekkel.

### Kisvendéglők és kocszmák városa

Prága történelmi belvárosában egymást érik a kisvendéglők, kocszmák és luxuséttermek. Áraik elég ma-

gasak, de ha van türelmünk keresgélni, akkor erdélyi zsebhez mérten is elfogadható, kedvezményesebb áron ebédelhetünk vagy vacsorázhatunk. Miután legutóbb egy ilyen kisvendéglő teraszán ebédtünk, este is visszatértünk a remek ízekért, de már egyetlen üres hely sem akadt. Szerencsére megkérdeztem a pincért, tudna-e asztalt ajánlani, mire készségesen levezetett egy pincehelyiségbe, ahol hangosan mulatozó olasz társaság mellett találtunk csak üres helyet, de a párolt vöröskáposzta-körettel felszolgált kacsasült és a vörös bor mindenért kárpótolt. Igaz, a több tucat sört kínáló itallapon csak néhány bor szerepelt, de úgy gondoltuk, érdemes megkóstolni a kevésbé reklámozott cseh bort is. Nem csalódtunk benne.

Prágában sok belvárosi kisvendéglőnek van pincehelyisége, ami a turisták számára nem egyértelmű, ezért a zsúfoltság ellenére érdemes érdeklődni, mert a pincék kedvesek és szolgálatkészek. A legtöbb helyen angol vagy német nyelven tudunk boldogulni.

1993-as megalakulása óta Csehország azért küzd, hogy a turizmus ne csak Prágára összpontosuljon, hanem a többi régió, elsősorban a gyógyfürdőiről híres Karlovy Vary, Mariánské Lázně és Frantiskovy Lázně városokra, illetve azok régió-



### Svíčková

**Hozzávalók:** 80 dkg marhabélszín, 5 dkg szalonna, só, őrölt bors, 1 kávéskanál ecet, 1 nagyobb sárgarépa, egy közepes zeller, 1 kisebb petrezselyem, 1 nagyobb hagyma, 20 dkg vaj, 10 szem bors, 4 szem szegfűbors, 2 babérlevél, 1 citrom leve, 2 deci tejszín, kevés tej, liszt a sűrítéshez, cukor.

**Elkészítése:** Előtisztítás után átszűrjük a húst, a lyukakba beletesszük a vékony szeletekre vágott szalonnát, megsózzuk, megborsozzuk, meghintjük a lereszelt zöldegekkel, a felvágott hagymával, vegyes fűszerrel, meglocsoljuk a citromlével, lespricceljük ecettel és leöntjük a felolvasztott vajjal. Az alapanyagot ezután fél napra betesszük a hűtőbe. Utána a húst kb. 2 dl vízzel felöntjük, lassú tűzön, fedő alatt lágyra pároljuk. A megpuhult húst kivesszük, és eltávolítjuk a fűszereket. A zöldegeket a lével együtt átöntjük egy lábosba, és lassan forrásig hevítjük. Ekkor besűrítjük liszttel, hozzáöntjük a tejszínt és felforraljuk, a végén mindent átszűrünk, mixerrel eldolgozzuk a mártást, hogy egyenletes állagú legyen, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, esetleg citromlével vagy ecettel ízesítjük. A felszeletelt húsráöntjük a mártást, és együtt felmelegítjük. A legjobb hagyományos lisztes knédliel és áfonyával, áfonyalekvárral tálalni.

ira is. De van látnivaló a számtalan épen megmaradt vagy felújított vár és várkastély táján is.

A fő látványosságot, Prágát azonban semmi nem tudja lekörözni. Aki Csehországba utazik, elsősorban Prágát szeretné meglátogatni, ahol az épített örökség mellett a kóstolni való étkek és sörök jelentik a fő vonzerőt. Mondanom sem kell, a legnagyobb sztár a cseh sör, amelynek őseről már a 12. század elejéről írásos emlékek maradtak fenn. A hagyományoknak megfelelően a kis sörfőzdekből előállított és helyben felszolgált sörök rengeteg embert vonzanak. Ha Csehországban járunk, a helyben készült kézműves söröket érdemes megkóstolni, az iparilag előállított cseh sörrel a hazai kereskedelemben is találkozhatunk.

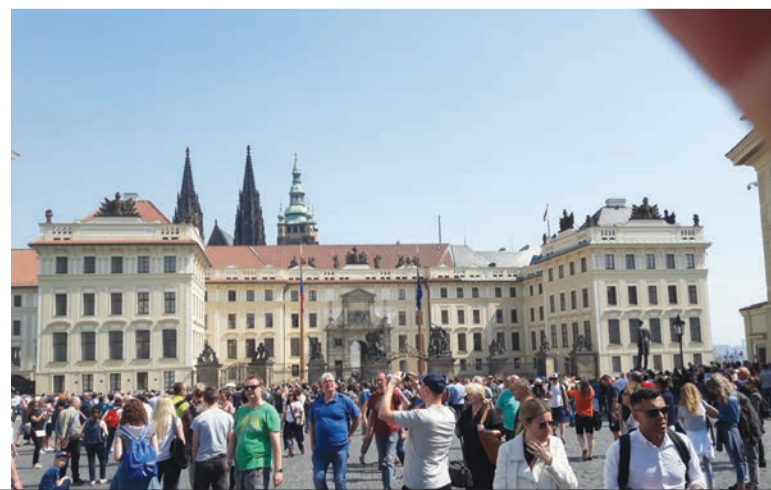
### Knédli: kenyér és köret egyszerűen

Ha Csehország, akkor knédli – így lehetne sommásan összefoglalni a kenyéreként fogyasztott cseh nemzeti edelt, amely tulajdonképpen nem kenyér és nem is köret, hanem mindkettő egyszerre. Réteslisztből készülő és a legkülönbözőbb húsoktól a gyümölcsökig sok mindennel tölthető rétesféleség, amely igen jól passzol a többnyire zsírosan készülő cseh ételekhez. Bár a legutóbbi időkig a cseh konyha étolaj helyett szinte kizárólag disznósírt használt, az egészségesebb táplálkozásért küzdők nyomására napjainkra sokat változott a több évszázados szokás. A knédli és a sült hús párolt savanyú káposztával azonban annyira megmaradt jellegzetes cseh ételként, hogy a

kisvendéglőkbe, talponállókba, kifőzdékbe belépő turista szinte mindenhol ezzel találkozhat. Sör mellé általában sültet kínálnak, de ha valaki mégsem lelkesedik a zsíros disznótárból készülő flekkenért vagy annak valamilyen mártással leöntött változatáért, kaphat knédlit külön is. Vagy fogyaszthat marhabélszínből készült svíčkovát,

amely a cseh konyha másik emblematikus étele. A krémes mártással tálalt omlós bélszín knédliel körülbelül akkora örömet szerezhet a cseh embernek, mint magyarnak a húsleves és a csirkepaprikás.

Hogy megkóstoljuk a cseh konyha remek ízeit, idehaza is elkészíthetjük a Csehországban közkedvelt svíčkovát.



Prágában nemcsak inni, hanem enni is érdemes

▼ FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF