

Palaczinki, to je to...

Nie da się ukryć, że czeskie palaczinki, czyli nasze naleśniki, mają austro-węgierskie naleciałości z czasów miłośnicwie wtedy panującego Franciszka Józefa. Że był to władca życzliwy kulinarnemu sztuce na najwyższym poziomie, widać nawet u nas we Wrocławiu, na portrecie z restauracji Galicja. Jak on świetnie wygląda! Polecam te naleśniki, bo może je zrobić człowiek, który nawet wodę na herbatę gotuje na twardo.

Składniki:

- ▶ 3/4 szklanki mąki i mleka
- ▶ 1 jajo
- ▶ łyżeczka cukru wanilinowego
- ▶ łyżka cukru
- ▶ 2 łyżki masła
- ▶ ćwierć łyżeczki soli
- ▶ płynna czekolada
- ▶ bita śmietana



Przygotowanie: ▶ Jajo zmiksować z mlekiem i nie przerywając miksowania, kolejno dodawać sól, stopione i przestudzone masło, cukier, cukier wanilinowy i na końcu mąkę. Na rozgrzaną, lekko natuszczoną patelnię (średnica 17 cm) wlewamy małą chochelkę ciasta. Naleśnik zwijamy w trąbkę i otwieramy, polewamy płynną czekoladą. Dekorujemy fantazyjnie świeżo ubitą śmietaną. KH

O czeskiej kuchni w Karczmie Młyńskiej pisze Krzysztof Kucharski

Ech, te knedliczki

Podniecają mnie houskove knedliki z grzankami, zaraz potem bramborove z ziemniakami, za nimi obycejne, czyli normalne

W nowych czasach, gdy jeszcze nasza gazeta nie miała własnej drukarni, „Magazyn Tygodniowy”, który był samodzielnym tytułem, drukowaliśmy u sąsiadów z południa. Co tydzień z wtorku na środę cały MT przygotowany do druku brał pod pachę Krzysztof Bester i ruszał w drogę do Budziejowic.

Wracając wstępował czasem na knedliczki, pieczenie wołowe, rołaty mięsne i sto różnych przysmaków, czeskiego piwa też nie omijając. Krzysiu, który redaguje dla Państwa ten „Magazyn Rodzinny” czasem ktoś towarzyszył w tych wyprawach. Raz i ja się załapałem. Fascynowało nas, że niemal w każdej przydrożnej knajpie jest fantastyczne jedzonko. O piwie już nie będę wspominał, bo do dziś jestem jego entuzjastą w licznych gromach znajomych.

Hasło „Spróbuj, jak smakują Czechy”, które turystycznie promuje teraz naszych południowych sąsiadów w wielu polskich miastach, bardzo mi się spodobało, a jeszcze bardziej jego rozwinięcie „Wędrujący knedliczek”. W Karczmie Młyńskiej Hotelu Tumskiego na czeskie smaki zapraszała nas piękna brunetka o figurze modelki Ivana Bilkova. Nikt nie chciał wierzyć, że jest Czeszką! I zupełnie słusznie, bo jest Morawianką; gdy ją spytałem o ulubione danie czeskie, to dokładnie to wyszło:

– Ja robię taką wołoską kwaśnicę. Jej podstawą jest kiszona kapusta, którą się gotuje. Do niej



W trakcie sąsiedzkiego kulinarnego spotkania odbył się konkurs krojenia knedli przy pomocy jedwabnej nici

dojduje się dowolne wędliny, które mamy w lodówce, czym lepsze, tym smaczniej. Potem jeszcze posiekane, ale nie bardzo drobno, jajka na twardo, grzyby i to się zagęszcza dobrą śmietaną z odrobiną mąki. To jest danie z regionalnej kuchni morawskiej.

Może dodam najważniejsze, że pani Ivana jest dyrektorem CzechTourism w Warszawie w alei Róż i z polskim językiem radzi sobie znakomicie. Zdradziła mi też, że jej ulubionym polskim daniem jest żurek. Zgodziliśmy się, co do naszych wzajemnych inspiracji kulinarnych czesko-śląsko-łużyckich i wpływów na naszą kuchnię różnych naszych sąsiadów.

Z panią dyrektorem przyjechali, oczywiście, czescy kucharze za-

angażowani w projekt „Czech Specials”. Na oczach zgromadzonych demonstrowali, jak można zrobić czeskie knedle z polskich produktów. Patrząc, jak im to sprawnie idzie, uwierzyłem, że i mnie się uda. Jeszcze nie próbowałem, ale podniecają mnie houskove knedliki z grzankami, zaraz potem bramborove z ziemniakami, za nimi obycejne, czyli normalne i najbardziej popularne. Na spotkaniu w nadodrzańskim hotelu te dwa ostatnie rodzaje serwowano gościom. O knedlikach można oczywiście napisać całą książkę, bo są tego warte. W naszej kuchni podgapiliśmy od nich owocne knedliki, czego chyba nie musimy tłumaczyć ani językowo, ani smakowo. Teraz tylko jeszcze dokończę wątek

czeskich smaków w Karczmie Młyńskiej. Mam nadzieję, że jej nie zalała, bo piszę to przed zbliżającą się falą powodziową do Wrocławia. Dziś Państwo to już wiedzą. Czeski obiad warto otworzyć smakowo zupą czosnkową podawaną z grzankami. Absolutna pychota i ten czosnek naprawdę nie „uwiera” w zapachu, jeśli ktoś go się boi. Drugie danie to zrazy wołowe w śmietanowym sosie z knedlami i modrą kapustą. Na deser oczywiście palaczinki, przez nas nazywane naleśnikami. Po czesku to jest „zmierny” krążek naleśnika polany sosem czekoladowym z bitą śmietaną.

Nawet mi przez myśl nie przechodzi, że takie smaki mogłyby kogoś nie zainteresować.

KH

