

Čerstvé a férované

Taký je princíp slow food hnutia udomácneneho v rakúskom Korutánsku.

Môžno ste si to už okúsili na vlastnom jazyku na lyžovačke v Nassfeld alebo na turistike pri Weissensee. Kde iní ešte len o dobrom jedle snívajú, tu si už dávno vychutnávajú najlepšie domáce produkty od lokálnych dodávateľov. Precízna ručná práca, srdečnosť a regionálnosť sú základnými ingredienciami výnimočných kulinárskych pôžitkov v Korutánsku. Ak navštívite túto spolkovú krajinu na slnečnej južnej strane Álp, s mnohými jazerami a údoliami, obkolesenú vysokými kopcami, stretnete tu ľudí, ktorí pochopili, že pre skutočné pôžitky je potrebné najmä jedno: čas. Cesta do slow food travel regiónu vás zavedie k tradičným remeslám a zaniete-

ným výrobcom. Farmárom, kuchárom i majiteľom manufaktúr záleží na biologickom a trvalo udržateľnom pestovaní obilnín, chove rýb, hospodárení na salašoch i výrobe syra. Veľmi starostlivo a s veľkým elánom vyrábajú produkty zo surovín, ktoré sa tu pestujú už mnoho storočí. Rádia sa pritom skúsenosťami, know how dedia z generácie na generáciu a chcú niečo o výrobe naučiť aj svojich hosťov: napríklad ozdobne formovať okraje korutánskych pirohov, piecť kváskový chlieb alebo tlať maslo na salaši. Na prvý pocit známe produkty premieňajú potom kuchári v miestnych reštauráciách a hoteloch na kreatívne jedlá v modernom vyhotovení.

TEXT: EMA POSPIŠILOVÁ, TEKELYOVÁ, FOTO: AUTORKA, FLORENTINA KLAMPFERER, ARNOLD POESCHL, JOHANNES PUCH, FRANZ GERD, WOLFGANG HUMMER, MICHAEL STABENTHEINER, KÄRNTEN WERBUNG, FALKENSTEINER HOTEL SPA & CARINZIA, CARLETTO PHOTOGRAPHY

Vyskúšajte si doma

Ako sám hovorí, varí jednoducho, inšpiruje sa lokálnymi receptmi a najradšej pracuje so sezónnymi produktmi od miestnych dodávateľov. Do typických korutánskych Kasnudeln používa vajíčka, tvaroh aj smotanou od producentov vzdialených necelý kilometer od hotela. Moderná interpretácia receptu je parmezánová pena na cestovných v kombinácii s tradičnou plnkou s použitím máty.



od Saschu Bergera,
šéfkuchára Falkensteiner
Hotel & Spa Carinzia



KORUTÁNSKE KASNUDELN (TVAROHOVÉ PIROHY S MÄTOU)

4 PORCIE, PRÍPRAVA 30 MINÚT,
ODPOČÍVANIE 45 MINÚT,
VARENIE 12 MINÚT

Na cesto:

- 300 g hrubej múky
- 1 vajce • olej • štipka soli • voda podľa potreby
- bielok na potretie
- 100-150 g prepusteného masla na poliatie

Na plnku:

- 150 g ošúpaných zemiakov • 300 g nízkotučného hrudkového tvarohu • 2 lyžice cibule nakrájanej na drabno
- 2 lyžice nasekaných bylínok – mäta, petržlen, ligurček • 1 vajce
- 2-3 lyžice kyslej smotany
- soľ podľa potreby • maslo

1. Na pracovnú dosku nasypete najprv múku na cesto a urobte v nej malú jamku, do ktorej rozbijete vajce. Trocha osolte. Pridajte menšie množstvo oleja a vody tak, aby vznikla hladké vláčne cesto. Z cesta vytvarujte bochník, prikryte ho fóliou a nechajte odpočívať 30 - 45 minút.

2. Zemiaky



medzitým uvarte do mäkká, nechajte trochu vychladnúť a prepasirujte ich alebo pretlačte cez lis na zemiaky. Cibulu opražte na masle, pridajte bylinky, soľ a odložte zo sporáka. Všetky prísady spolu zmiešajte a spracujte na hladkú plnku. Podľa potreby zvláchnite kyslou smotanou.

3. Na pomúčennej doske rozvalkajte cesto na hrúbku noža. Pomocou ostrého okraja pohára alebo formičky vykrajujte z neho kolieska s priemerom asi 10 cm. Z plnky pomocou lyžičky alebo rukou formujte malé guľky, ktoré ukladajte na kolieska. Rozľahaným bielkom potrite okraje cesta, ktoré prelozte a dobre stlačte. Prstami vytvorte ozdobný okraj a poukladajte na pomúčenú dosku.

4. Vo veľkom hrnci nechajte zavrieť dostatočné množstvo osolenej vody. Vložte do nej taštičky a podľa veľkosti ich nechajte variť na miernom ohni 10-12 minút. Opatrne ich vyberte a uložte na predhriate tanierce. Bohato polejte do zlatista speneným maslom a servujte.

Aby plnka počas varenia nevyfickla, okraj sa ručne jumelecky oatláča.

Korutánske poklady

Ryby z najčistejších vôd

Je im sveta ži! Miestne jazerá, potoky a rieky sú také čisté, že je radosť ochutnať lokálne ryby. Medzi obľúbené patrí sivoň, pstruh, korutánsky lasos, kapor aj rak. Na tanieri si ich môžete vychutnať na iks spôsobov – pečené v celku, vyľietované, ale aj jemne zúdené.



Kysnutý Reindling

U nás by sme povedali, že je to bábovka. V Korutánsku tomu hovoria Reindling alebo Pahoca. Kysnuté cesto je plnené cukrom, hrozienkami a škoricou. Zroluje sa a naplní sa ním bábovková forma. Často sa pečie na Veľkú noc a domáci ju zvyknú jedávať k slávnostnej polievke Kirchtagsuppe.



Sušená slanina

Korutánska slanina sa suší na koreniam vzduchu v údolí Gurktal. Na salašoch, v reštauráciách a bistrách ju často ponúkajú ako Brettljause, teda doštičku s občerstvením. Ide o studenú misu, kde vám nakrájajú to najlepšie z regiónu. Sušenú šunku, syry, slaninu, nátierky či tvaroh. Už sa len do toho pustíť.



Slávnostná

Kirchtagsuppe

Tradicia hovorí, že vždy počas cirkevného sviatku alebo v deň konania svadby sa varí žltá polievka. Hovorí jej Kirchtagsuppe a jej syta žltá farba pochádza z použitého šafranu. Polievka pozostáva z viacerých druhov mäsa, zo smotany, z vajec a korení a zjedá sa už spomínaným Reindlingom.



Chrumkavý chlieb

Krásne prepečený s popukanou kôrkou a vláchnou striedkou, taký je tmavý vaňový chlieb z údolia Lesach, ktorý sa dostal na listinu nemateriálneho kultúrneho dedičstva UNESCO. Vyrába sa z kvásku, ražnej múky, zo zmesi korenín a semiačok a jeho recept sa dedí z generácie na generáciu.

Syry zo salašov

Predstavte si kravičky, ktoré sa pasú na čerstvom čistom vzduchu vysoko v horách, na pastvinách jedia vaňavú trávu a aromatické bylinky. Salašnícky syr z tohto regiónu je vyrobený z ich chutného mlieka z údolia Gailtal a môžete ho ochutnať na 13 salašoch. Gailtalský syr je chránený EÚ značkou.

