

GLOSARIO

Para la preparación de los platos se requieren conocimientos básicos o experiencia en la cocina. Si no se indica lo contrario, las recetas están pensadas para cuatro personas.

brynza: un queso salado y fresco de leche de oveja • **fleky**: una pasta con forma de cuadratitos • **Götzen**: parecido a la tortilla de patatas, pero preparada en un molde cuadrado • **halušky**: pasta a base de patatas, harina, huevos, sal y agua • **muzika**: dulce navideño preparado con ciruelas pasas y otras frutas secas, nueces, almendras y especias. • **requesón** (similar al *tvaroh* checo): un producto lácteo utilizado en la cocina bohemia cuya variedad blanda se asemeja al requesón. En algunas recetas se utiliza una variedad curada, más seca que se puede rallar. Si no disponemos de ella, también se puede usar requesón. • **roux claro**: harina cocinada en mantequilla que se usa como base para espesar salsas y sopas • **roux**: mezcla en la cual la mantequilla se cocina un poco más que en el roux claro, hasta que adquiere un tono más oscuro • **slivovitz**: aguardiente de ciruela.



IMÁGENES DE CUBIERTA: asado de cordero de Pascua, Albóndigas de ciruela, *hermelín* marinado.

Las imágenes de las páginas 48, 52, 53, 67, 70 – 72 son del libro *Velká knedliková kuchařka* (Gran libro de las albóndigas) cortesía de la editorial *Došel Karamel* y del productor de albóndigas *Knedlíky Láznicka*.

MATERIAL FOTOGRÁFICO ORIGINAL: Archivo de la editorial Vitalis • AdobeStock • A. W. spol. s r. o. (www.tvruzky.cz): pág. 31, 35 • Hartmut Binder, *Gestern Abend im Café*: pág. 57, 136 • Depositphotos • Jiří Horák (Akrij Design Studio, www.recepty-top.cz): pág. 25, 30ab., 51, 76, 87, 103, 112, 113, 126, 150, 165, 182 • Jana Krátká (www.ceska.cz): pág. 22, 40, 65, 86, 89, 111, 142, 143, 146, 147, 151, 168, 179, 183 • Josef Lada (los herederos): pág. 74 • Galería Nacional Praga: pág. 58arr., 106, 114 • Shutterstock • www.karlovsyagstrefestival.cz: pág. 128 • Wikimedia Commons

© Vitalis, 2022 • Título original: Harald Salfellner, *Böhmische Küche* • Traducción del alemán por Ana Fernández • Hecho en la Unión Europea • Todos los derechos reservados • ISBN 978-3-89919-660-3 (Vitalis GmbH) • ISBN 978-80-7253-428-9 (Vitalis, s.r.o., Praha) • www.vitalis-verlag.com

ÍNDICE

LOA A LA COCINA BOHEMIA 5

PAN, BOLLERÍA Y PRODUCTOS SABROSOS

DE CEREALES 11

BISCOTES DE LOMNICE • PAN GRATINADO • PAN CASERO CON PATATAS • CRUASÁN DE SAN MARTÍN • BISCOTES AL AGUA DE CARLSBAD • BISCOTES DE PRAGA • PANADERÍA SALADA • GRATINADO DE MARRONES CON SALAMI DEL CAZADOR • JAMÓN DE PRAGA EN MASA DE PAN • SOPA DE PAN

PLATOS PEQUEÑOS Y PLATOS FRÍOS 28

HERMELÍN MARINADO • QUESO GRATINADO • ROLLITOS DE JAMÓN RELLENOS • TOLERANCIA DE QUESO DE OLOMOUC

SOPAS DE BOHEMIA 37

SOPA DE LENTEJAS • SOPA DE AJO • SOPA DE JUDÍAS • SOPA DE GOULASH • SOPA DE REPOLLO • SOPA DE PATATA • SOPA DE CALLOS • SOPA DE TERNERA CON ALBONDIGUILLAS DE HÍGADO • SOPA DE TOMATE • SOPA DE SETAS CON CREMA AGRIA

ALBÓNDIGAS POR DOQUIER 49

ALBÓNDIGAS DE TOCINO • ALBÓNDIGAS VELLUDAS • ALBÓNDIGAS DE REQUESÓN • ALBÓNDIGAS DE PATATA • ALBÓNDIGAS DE CARLSBAD • ALBÓNDIGAS DE PAN • ALBÓNDIGAS DE FRUTA

PLACERES VEGETALES 59

TORTITAS DE PATATA • ALBONDIGUILLAS DE PATATA • GUIANTES TOSTADOS • COLIFLOR REBOZADA • GRATINADO DE CALABAZA • PASTA DE PATATA HALUŠKY • PASTA CUADRADA CON REPOLLO • LENTEJAS ÁCIDAS • ÑOQUIS CON COL DE LA REGIÓN DE CHODSKO • ÑOQUIS DE COL DEL VALLE DE HANÁ • SALSA DE ENELDO • COLINABO RELLENO

FIESTA DE LA MATANZA 75

CHICHARRONES • MORCILLA Y SALCHICHA DE HÍGADO CON CHUCRUT

EXQUISITECES DE CARNE 79

GORRIÓN MORAVO • ASADO DE CERDO AL ESTILO CARNE DE VENADO • CABEZA DE CERDO GUIADA • CHULETAS DE CERDO CON CHAMPIÑONES • COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA • PIMIENTOS RELLENOS • SOLOMILLO DE CERDO CON ROMERO • ROLLITOS DE REPOLLO RELLENOS • ROLLITOS DE CERDO CON MANZANA • ESCALOPE DE CERDO • RAGÚ DE TERNERA DE PRAGA • BOFE EN SALSA • ARROLLADO DE CARLSBAD • FILETES DE TERNERA RELLENOS

«PAJARITOS ESPAÑOLES» • GOULASH DE TERNERA • SOLOMILLO A LA BOHEMIA • ASADO DE VACA A LA BOHEMIA • LENGUA DE VACA EN SALSA DE ANCHOAS • CONEJO EN SALSA DE NATA • RAGÚ DE CORZO • ASADO DE JABALÍ EN SALSA DE ENEBRO

DELICIAS DE AVES 107

POLLO RELLENO DE PAN • HÍGADO DE POLLO SOBRE SETAS • MUSLOS DE POLLO ASADOS CON VERDURAS • PECHUGA DE POLLO RELLENA • FAISÁN ASADO CON ALCARAVEA • GANSO DE SAN MARTÍN • PATO ASADO CON COL LOMBARDA • PERDICES ASADAS • PAVO RELLENO ASADO

PESCADO FRESCO 121

CARPA CON FILETES DE ANCHOA • TRUCHA FRITA • LUCIOPERCA GUIADA • TENCA EN SALSA DE CREMA • PATÉ DE PESCADO • GOBIO A LA VIEJA PRAGA

TENTACIONES DULCES 129

TORTITAS CHECAS • STRUDEL DE MANZANA • BOLLITOS DUCADOS CON SALSA DE VAINILLA • PASTAS DE AVELLANA • EMPANADILLAS DE MERMELADA DE CIRUELA • CIRUELAS FRITAS • BUÑUELOS CHECOS • CREPS • TARTA DE NUECES DE PRAGA • BIZCOCHO DE MÁRMOL • BIZCOCHO DE REQUESÓN • KOLACHES DE VALAQUIA • TORTA DE SEMILLAS DE ADORMIDERA • TARTA DE GROSELLAS • PANQUEQUES TROCEADOS CON FRUTOS DEL BOSQUE • ROLLITOS DE CARLSBAD • TORTA DE REQUESÓN MIKI • PAN DE ESPECIAS

FABRICACIÓN DE CERVEZA 153

SOPA DE CERVEZA PILSNER • SOPA DE CERVEZA BUDWEISER

EL JUGO DE LA VID 156

SOPA DE VINO DE MĚLNÍK • COSTILLAS DE CORDERO AL VINO TINTO

ELIXIRES DE ALTA GRADUACIÓN 161

PONCHE CON LICOR

EL RESURGIR DE LA PRIMAVERA 163

PANQUEMADO • GRATINADO DE PASCUA • ASADO DE CORDERO DE PASCUA • CORONA DE PASCUA

AROMAS NAVIDEÑOS 170

TRENZA DE NAVIDAD • SOPA DE PESCADO DE NAVIDAD • CARPA EMPANADA CON ENSALADA DE PATATA • LONGANIZA DE VINO • CEBADA PERLADA CON SETAS • EMPANADILLAS DE NUECES • PASTAS DULCES

ÍNDICE ALFABÉTICO DE LAS RECETAS 184

Neuestes Handbuch der Böhmischen Kochkunst



von
Marie Souček

A. Hartleben's Verlag.

LOA

A LA COCINA BOHEMIA

Con su riqueza atesorada en tradiciones culinarias, las regiones históricas de la Corona de Bohemia (Čechy) y Moravia (Morava), así como de la Ciudad Dorada de Praga (Praha) nada tienen que envidiar a las cocinas europeas consideradas de primer nivel. Es cierto que hay manjares conocidos en todo el mundo como el queso de Olomouc, el jamón de Praga o las dulces obleas de la ciudad balneario de Carlsbad (Karlovy Vary), pero la gastronomía bohemia, en todo su esplendor, solo puedes verla en la República Checa, donde se ha conservado el espléndido legado de siglos en toda su diversidad.

La cocina bohemia se nutre de diferentes fuentes de energía. En las costumbres culinarias y gastronómicas de los checos del interior del país y en las usanzas de los bohemios germanos asentados en la antigua región de los Sudetes se reconoce el influjo de Baviera y Sajonia, pero también de Hungría, Polonia, Francia y del Tirol. El arte culinario de Bohemia muestra sobre todo numerosas influencias y coincidencias con la cocina de Viena o austriaca.

Los inicios de la gastronomía bohemia se pueden seguir hasta 1591, cuando Bavor Rodovský de Hustiřany, cocinero y alquimista en la Corte Imperial de Praga, publicó un manual básico sobre el arte culinario. No obstante, la idea de una cocina bohemia independiente no ganó en popularidad hasta la edición del libro de cocina tradicional *La cocinera bávara en Bohemia*, publicado en 1805 por la incansable mesonera Maria Anna Neudecker. Este libro de cocina está considerado como el precursor de la colección de recetas *Domáci kuchařka* (*La cocinera doméstica*) que estuvo en circulación a partir de 1826, obra del ama de casa y madre Magdalena Dobromila Rettigová, de nombre de soltera Artmann, burguesa y de origen

IZQUIERDA: Cubierta Marie Souček, *Nuevo manual de la cocina de Bohemia*.

Magdalena Dobromila Rettigová (1785 – 1845) con lazo y cofia.



MAJDALENA DOBROMILA RETTIGOVA.



ALBÓNDIGAS POR DOQUIER

SALADOS Y DULCES

Es jueves, el día clásico de las albóndigas (o pelotas) en muchas familias checas. La cocinera se asoma a la puerta de la cocina con su sabrosa carga, bocados exquisitos que se agolpan en una fuente de loza honda. Todas las muchachas bohemias, según dice la tradición, antes de casarse deben dominar al menos una docena de recetas diferentes de albóndigas. Saladas o dulces, alargadas o redondas, las albóndigas son la tropa de guardia del regimiento culinario de Bohemia.

El concepto de *knedlik* proviene del alto alemán medio «knode», que significa algo así como «nudo». La cantidad de formas de preparación es casi infinita. En la Edad Media a las albóndigas se les daba forma con carne de ternera, ganso, gallina y capón o con pescado. Pero los caballeros y su séquito también comían albóndiguillas de hígado y tocino, de cangrejo y huevas de pescado, de venado y liebre, además de cualquier otra cosa en forma redonda de carne picada que hubiera en la mesa. La albóndiga recubierta de masa de nuestros días no se conocía en aquella época. Puede que la invención del *knödel* fuera de la siguiente manera: en una ocasión había poca carne de cerdo para las muchas bocas hambrientas y el cocinero quiso estirar la masa de carne no solo con pan, harina y otros ingredientes, sino que le añadió su propia envoltura de masa. Para la cobertura se usan principalmente el pan y la avena, pero también se adecúan a la perfección el pan rallado, el mijo, la cebada, el maíz y el arroz. El resultado de las muchas combinaciones son las diferentes variedades regionales de albóndigas, a veces pequeñas como las canicas para la sopa, otras veces voluminosas como balas de cañón como plato principal. En la albóndiga de pan, la masa de carne a menudo se sustituye del todo por masa de pan o de panecillo,

PÁGINA IZQUIERDA: Las albóndigas alargadas de la cocina checa se cortan en rodajas con un cortador especial (*kráječ*).

ABAJO: Esta cocinera checa presenta con gran orgullo las albóndigas recién preparadas, en torno a 1975.





ASADO DE CERDO AL ESTILO CARNE DE VENADO

Veprková pečeně na divoko

1 kg de pierna de cerdo • 4 dientes de ajo • 1 cucharadita de sal • un poco de pimienta • 1 cucharadita de alcaravea molida • 4 hojas de laurel • 8 granos de pimienta de Jamaica • 8 granos de pimienta • 4 bayas de enebro • 5 cucharadas de aceite • 3 cucharadas de harina

Lavar la pierna de cerdo, secarla bien y, con un cuchillo afilado, hacer unos cortes en forma de rombo en la corteza. Pelar los dientes de ajo, triturarlos y mezclar con sal, un poco de pimienta y la alcaravea molida. Untar la carne con esta pasta, trocear las hojas de laurel e introducir en los cortes de la corteza los granos de pimienta de Jamaica, de pimienta y las bayas de enebro. Regar la pierna con agua, introducir la fuente cubierta en el horno precalentado y asar a 200 °C durante 2 – 2 ½ horas (gírala de tanto en tanto y regar con el jugo del asado). Mantener el asado caliente. Escurrir el jugo de la cocción, espesar con harina, añadir un poco de agua y cocer a fuego lento durante 15 minutos. Cortar el asado en lonchas, acompañar de chucrut (pág. 77) y albóndigas (pág. 55), servir la salsa en una salsera para rociar el asado.

«Los pragueños, en tiempos mejores, eran grandes comedores de carne. Las familias de los pequeños burgueses y de las familias trabajadoras también comían entre semana a diario guiso de carne de vaca con tomates, salsa de setas, de eneldo y de rábano picante, también albóndigas de pan, que aunque es un plato sencillo, no resulta muy fácil de preparar. Y los domingos asado de ganso, de pato o de cerdo con col y albóndigas, aquí el preferido era el albóndigas de patata alargado con su aroma a trocitos de cebolla tostada.»

Willy Haas

CABEZA DE CERDO GUISADA

Vářená prasečí hlava

½ cabeza de cerdo con morro • sal • ½ diente de ajo • 4 granos de pimienta • ¼ hoja de laurel • verduras de raíz (2 zanahorias, ½ apio, 1 raíz de perejil, ¼ puerro) • 1 cebolla • rábano picante

Lavar la cabeza de cerdo y cocerla durante 2 horas en agua con sal, ajo y las especias. 20 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, cortar la cebolla y las verduras de raíz en tiras y añadirlas a la cabeza de cerdo. Sacar la cabeza de cerdo en cuanto la carne esté blanda. Deshuesar, cortar la carne en lonchas de un dedo de grosor y servir con las verduras, con sopa, rábano picante recién rallado y patatas hervidas.



PIMIENTOS RELLENOS

Plněné papriky

PIMIENTOS RELLENOS: 10 pimientos verdes largos • 3 cucharadas de aceite para sofreír • 1 cebolla grande • perejil • 500 g de carne de cerdo picada • sal • pimienta • mejorana • 100 g de arroz

SALSA DE TOMATE: 1 kg de tomates • 1 cucharada de aceite para sofreír • 1 cebolla pequeña • perejil • 40 g de mantequilla • 30 g de harina • caldo de ternera o agua • 100 ml de vino tinto • 20 g de azúcar • sal • 1 hoja de laurel • 3 granos de pimienta de Jamaica • 5 granos de pimienta • zumo de limón

SALSA DE TOMATE: picar las cebollas y perejil y sofreír en aceite. Añadir los tomates lavados y partidos, cocerlos en agua y tritararlos. Preparar un roux claro con mantequilla y la harina y agregar la masa de tomate. Incorporar una taza de caldo de ternera o agua, añadir vino tinto y azúcar, condimentar con sal, laurel, pimienta de Jamaica y pimienta. Cocer la salsa 15 minutos. Por último, sacar las hierbas y sazonar con zumo de limón.

PIMIENTOS RELLENOS: retirar el rabito del pimiento y vaciarlo del todo. Cocer el arroz en agua con sal. Para preparar el relleno, sofreír la cebolla picada fina y el perejil en aceite, mezclar bien con la carne de cerdo picada, sal, pimienta, mejorana y el arroz hervido, y rellenar los pimientos. A continuación, colocar los pimientos en una cacerola, regar con la salsa de tomates, tapar y rehogar durante 45 minutos.

SOLOMILLO DE CERDO CON ROMERO

Vepřová panenka na rozmarýnu

600 g de solomillo de cerdo • 3 cucharadas de mostaza • 2 cucharadas de miel • romero molido • pimienta • sal • aceite para freír

Retirar la piel y la grasa del solomillo. Preparar un escabeche con mostaza, miel, romero, sal y pimienta, untar el solomillo con él y dejar macerar durante dos horas. Después freír en aceite caliente hasta que quede al gusto, medio hecho o en su punto. A continuación, dejar marinar otros diez minutos en la sartén tapada. Como guarnición van bien patatas salteadas o puré.



EMPANADILLAS DE MERMELADA DE CIRUELA

Povidlové taštičky



MASA: 500 g de harina • 1 huevo • sal. RELLENO: 300 – 400 g de povidla (o mermelada de ciruela) • 1 cucharada de ron • canela • un poco de azúcar • 1 huevo • 2 – 3 cucharadas de azúcar glas

MASA: tamizar la harina sobre una tabla y amasar con el huevo y sal añadiendo poco a poco aprox. 200 ml de agua caliente hasta obtener una masa blanda. Extenderla sobre una superficie enharinada hasta que tenga medio centímetro de grosor y cortar con un molde círculos del tamaño de la palma de la mano.

RELLENO: preparar el *povidla* con ron, canela y azúcar y distribuirlo homogéneamente sobre las diferentes piezas de masa. Batir el huevo con un poco de agua y untar los bordes de la masa, doblar los círculos de masa y cerrarlos bien. Introducir las empanadillas durante aprox. 6 minutos en agua con sal hirviendo hasta que floten. A continuación, se sacan con la espumadera, se pasan por agua fría y se secan. Antes de servir las empanadillas, se espolvorean con canela y azúcar glas.

CIRUELAS FRITAS

Smažené švestky

¼ l de vino blanco • 200 g de harina • sal • 190 g de azúcar • canela • ralladura de ¼ de limón • 2 claras de huevo • 1 kg de ciruelas secas • 100 g de almendras o alternatively 40 g de mazapán • ½ kg de grasa • 140 g de chocolate

Primero se prepara la masa: mezclar el vino blanco con harina, sal, 60 g de azúcar y la ralladura de la piel del limón, amasarlo hasta obtener una masa homogénea, por último se incorpora la clara batida a punto de nieve. Cocer ahora en agua las ciruelas secas hasta que estén medio blandas, llevar a ebullición una vez y después dejar enfriar. Retirar las pepitas y en su lugar colocar una almendra pelada o un poco de mazapán. Añadirle a las frutas 130 g de azúcar y canela, rebozarlas en la masa preparada, freír en grasa caliente y dejar escurrir sobre papel. Mientras las ciruelas aún están calientes, se rebozan en azúcar mezclado con chocolate rallado y se sirven.

ARRIBA: La conocida «abuela dulce» (*cukrová babička*) Marie Plíhalová, que los domingos ofrecía dulces en los paseos del parque.

ABAJO: la energía de Bohemia: las ciruelas.

