



Un viaje por la cocina checa y sus interesantes sidras

En los últimos años han surgido en el país centroeuropeo una treintena de llagares que apuestan por la elaboración artesanal, sostenible y natural; la mayoría son pioneros en sus regiones, pero sus primeros pasos han sido firmes, cimentando con solidez el futuro de esta bebida en Chequia; en este reportaje presentamos algunas de sus marcas armonizadas con sugestivos platos tradicionales

¡Viajamos al centro de Europa! Y lo hacemos de la mano de los elaboradores de sidra de la República Checa. Hay que señalar que, si bien es cierto que en dicho país la cerveza es la bebida reina, en los últimos años han surgido llagares que apuestan por la sidra y de una manera totalmente sostenible.

La gran mayoría de estos elaboradores no utilizan aditivos químicos en su producción. Además se esfuerzan por cuidar el entorno, por la recuperación de antiguas pumaradas, y destacan la importancia de volver a fijar población en el mundo rural.

Son pioneros en sus respectivas regiones, pero lo importante es que unidos luchan por un producto en el que han depositado sus esperanzas. Nuestros

lectores asiduos sabrán que para los artículos de armonizajes contamos con la siempre interesante colaboración de Jana Procházková. Pues ha sido ella la que ha coordinado las propuestas gastronómicas que presentamos a continuación.

Se trata de platos checos acompañados de diferentes sidras de

ese país. Finalmente hay que señalar que todas las sidras que aparecen en este reportaje obtuvieron uno o más reconocimientos en el pasado Salón Internacional de les Sidres de Gala que se llevó a cabo en Xixón. Lo cual demuestra que estos productos están alcanzando altas cotas de calidad. Bienvenidos a este viaje tan seductor...

Sidras checas utilizadas en este reportaje

Bacha cider, llagar de Lobč

Provoco, llagar de Chelčice

Cider **Sascha Kolowrat**, llagar de Velké Dvorce-Přimda

Cidre99, llagar de Roštín

První Pražské, llagar de Oldřišov

Cidérka, llagar de Brno

Cider Bohemia, llagar de Pízeň

Rossbach Cider, llagar de Hranice u Aše



Testu: Estibaliz Urquiola y Jana Procházková
Platos: Jana Procházková
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Cider Talk by Provoco | El llagar se localiza en la región de Chelčicko-Lhenická, al sur del país. La sidra del lote que aparece en la imagen es especial, pues está elaborada con manzanas de una pumarada perteneciente a una empresa de investigación frutícola de la localidad de Holouvousy, la única en su tipo de Chequia. Esta bebida presenta a la vista un color amarillo pajizo, limpio. Sus burbujas son naturales, endógenas, y no se le añaden azúcares ni sulfitos. Tampoco está pasteurizada, pero sí filtrada. Su aroma es intenso a manzana. En boca es refrescante pero también posee un ligero secante que invita a seguir degustándola.

Nonneta de Bacha cider | Sidra elaborada con la variedad de manzana Nonnetit, de origen americano. Es agradablemente amarga, fuerte (pues tiene 7,5% de alcohol), seca y sin gas añadido. Este llagar produce solamente sidras artesanales, sin pasteurizar ni ningún otro elemento además del mosto. Se especializan en ofrecer lotes pequeños y les gusta experimentar e innovar, así que ningún lote es igual. Esta una sidra para quienes buscan sabores y aromas nuevos y originales.



Rollitos de jamón rellenos con espuma de nata agria y rábano picante | Se trata de

una especialidad checa que incluye dos de sus ingredientes más típicos: el rábano y el jamón de cerdo de Praga. La receta de este último data de 1857, escrita por el carnicero František Zvěřina, que preparó los muslos de cerdo con un ligero ahumado y una cocción posterior que les permiten seguir conservando todo su sabor. Luego los moldeó con el llamado 'corte de Praga', de ahí su nombre. La preparación de este plato es sencilla ya que solo hay que mezclar el tubérculo con la nata agria, añadir

condimentos al gusto y enrollar hasta obtener una presentación como en la imagen.

Obložené chlebíčky (canapés) | Son un 'must' en las celebraciones checas. Estos tentempiés ofrecen una amplia gama de sabores, y como se puede observar, también de colores y texturas. Pueden llevar lonchas de jamón, pepinillos, rodajas de huevo duro, pimientos, salmón ahumado o diferentes quesos (como el Emmental o el Edam). Cada casa aporta su toque especial, por eso podemos encontrar un sinfín de combinaciones.

Jednohubky (mini canapés) | Son otros



deliciosos aperitivos y para esta ocasión nuestra colaboradora Jana Procházková los preparó con un queso azul llamado Niva, muy apreciado entre los checos; también con crema de sardinas y crema de ajo.

Nakládáný Hermelín (queso macerado) | Se trata de un queso tipo Camembert muy popular entre los checos que se consume de varias formas: con especias como pimienta negra o de colores, con pimentón dulce o picante, comino, etc. También se empana y se fríe o se incluye como ingrediente en las ensaladillas. En este caso Jana lo ha aliñado con aceite virgen extra,

cebolla, ajos, pimienta, laurel, enebro y un poco de guindilla. Todo se pone en un tarro y se deja macerar unos tres días.

Este queso se empezó a elaborar después de la I Guerra Mundial y llevaba por nombre Camembert de Přebyslav, pero tuvo que cambiarse por problemas de derechos. Fue a partir de 1946 cuando fue patentado oficialmente como Hermelín. Una denominación que fue elegida por la similitud con los trajes tradicionales de los reyes confeccionados con armiño ya que es considerado como “el rey de los quesos checos”.







Cidre99 | Esta sidra proviene de Moravia. Para su producción los mostos se prensan en pequeños volúmenes, se drenan naturalmente y se fermentan en frío. Todo está pensado para obtener una bebida tradicional utilizando el mínimo de aditivos. Incluso su etiqueta está fabricada con papel reciclado. Su producción se basa en tres ejes: respeto por la tradición, por la naturaleza y por la artesanía.

Cider Sascha Kolowrat | Elaborada por el llagar Kolowratovy Sady, lleva el nombre del productor de cine austriaco de ascendencia checa. Es una bebida semiseca muy equilibrada, que mantiene una agradable combinación entre ácidos, dulces y amargos. Buena presencia de burbujas que se mantienen en el tiempo. Como se ha señalado, este llagar checo forma parte de los nuevos elaboradores de sidra de calidad que están luchando por hacerse un hueco dentro del mercado de bebidas de su país.

Zelňačka (sopa de col fermentada) | Otro de los platos típicos de la cocina checa. Para su elaboración se sofríe en una cazuela bacon, cebolla, chorizo y laurel. Una vez rehogados, se incluye a la mezcla comino, pimentón y patatas. Después llegará el turno del caldo de verduras. Dejaremos cocer hasta obtener el sabor y textura deseados. Se acompaña con chucrut y un poco de nata agria. Hay que destacar que esta es una elaboración que se preparaba ya desde la Edad Media. Formaba parte de la comida principal, especialmente en el mundo rural. Es muy saciante aparte de que es una gran fuente de vitaminas y proteínas, esenciales para pasar el invierno.

Chucrut | Preparación de varios países europeos; en especial de Chequia. Es col fermentada en sus propios jugos y para prepararlo primero apartamos las hojas externas de un repollo, quitamos el corazón y picamos el resto. Agregamos una cucharada de sal y mezclamos. Dejamos reposar una hora. Luego lo masajearmos y exprimiremos para que vaya soltando agua. El paso siguiente es introducir la verdura en un tarro asegurándonos de que el líquido cubra el vegetal. Taparemos dejando un poco de espacio ya que el repollo incrementará su volumen al fermentar. También se le puede agregar cebolla, zanahoria o manzana; además de las especias que más nos gusten.





První Pražské | De la región de Hlučín, el propietario de este llagar explica: “Para mí la industria alimentaria es un oficio de autorrealización a través de la creación de nuevos productos. Desde el comienzo supe que quería hacer un producto puro, sin químicos, a partir de materias primas naturales y locales. La razón por la que me decanté por la sidra fue el atractivo de esta bebida y la disponibilidad materias primas”. Esta sidra se elabora con sidra de manzana, pera o membrillo. El mosto es fermentado de forma natural, posteriormente desalado y madurado en botella, donde adquiere su efervescencia.

Cidérka | Este llagar de Moravia elabora sidra y también limonada de forma artesanal y con frutos de la zona. Además de los productos que ofrecen para adquirirlos en su propia tienda, también distribuyen sus bebidas en diferentes establecimientos hosteleros de la localidad. “La sidra es una excelente alternativa al vino o la cerveza: no es tan amarga como esta última ni tan fuerte como el primero. La que elaboramos tiene un sabor similar al espumoso o al clarete, por lo que es fresca, fragante, afrutada y espumosa” destacan los llagareros. Además también organizan catas y degustaciones para difundir la cultura sidrera.



Španělský ptáček (pajarito español) | Pues sí, se llama así, ‘pajarito español’, aunque no lleve ningún ingrediente de ave en su elaboración. Lo que se utiliza es un filete de carne de ternera y en su interior pondremos tocino, pepinillo, salchicha, huevo y un poco de mostaza. Todos estos ingredientes se colocan en el centro para envolverlos con la carne hasta lograr un rollo compacto; y una vez hechos varios... se cocinan en el horno.

Goulash | ¡Todo un clásico! Rico, sabroso y con toda la fuerza de la tradición. Este plato es un estofado y para elaborarlo hay que cortar en trozos carne de ternera -preferentemente de textura gelatinosa como el jarrete o el morcillo- o de cerdo, y freírlos con un poco de aceite para después reservarlos. Luego cocinaremos en una cazuela cebolla en juliana (en la misma cantidad que la carne), puré de tomate (opcional) y ajo. Se agrega la ternera o el cerdo y se guisa todo a fuego lento hasta lograr la consistencia deseada. Se puede agregar un poco de harina como espesante. Este plato se sirve con un poco de cebolla picada y se acompaña con arroz o knedlíky.







Aronie barrique de Cider Bohemia | Sidra de un delicado color rojo obtenido gracias a las llamadas bayas de aronia. Esta sidra se fermenta en tanques junto con el zumo de dichos frutos y después madura unos meses en barricas de roble. Es una bebida semiseca, con un sabor ligeramente amargo y agradable olor a bayas. Las manzanas que se utilizan son de la región de Plzeň, donde se encuentra llagar. Es una sidra sin colorantes, sin pasteurizar y sus burbujas son totalmente naturales.

Smiling Dog | Sidra que proviene del llagar Rossbach Cider de la República Checa. “Esta sidra, elaborada con manzanas inglesas, posee un sabor suave,



dulce, con delicados amargos y ácidos” indican sus elaboradores. Además, hay que señalar que también ofrecen una sidra de hielo con manzana y cerezas... Toda una delicatessen que acompaña perfectamente estos platos checos.

Knedlíky (buñuelos) rellenos de fresa | Son esferas de harina rellenas de fruta, en este caso, de fresa. Para su elaboración envolveremos la fruta escogida en masa de harina –incluso también puede ser de patata–, y luego cocerán al vapor. A la hora de emplatar se le espolvorea azúcar glas, requesón duro y mantequilla derretida. Una curiosidad de esta receta es que se suele servir como plato principal, es decir, no se considera un postre. Además, estos buñuelos, o también llamadas albóndigas, se pueden rellenar de ingredientes salados.

Strudel de manzana | Uno de los postres más populares de Europa central, y aunque sus orígenes son austriacos, es uno de los más populares en Chequia. Consiste en un rollo muy fino de masa de trigo, o también puede ser hojaldre, relleno de trozos de manzana, azúcar, pasas y canela. Su delicado sabor lo hace ideal para degustar con un té o con un licor, como la sidra de hielo o incluso una sidra de fuego.

Perník | No podemos dejar de incluir en este reportaje unas delicadas galletitas decoradas para la ocasión. En Chequia, cada casa tiene su propia receta y dedican bastante tiempo en prepararlas.