

Prag

Praha



Klára Vavříková lebt mit ihrer Familie in Prag. Die „Goldene Stadt“ ist für ihre prächtige Architektur berühmt. Über die Moldau spannt sich die weltbekannte Karlsbrücke, oben auf dem Hradschin wacht der Veitsdom mit seinen eindrucksvollen gotischen Türmen über die Stadt. Prag ist ein Touristenmagnet, bekannt für eine deftige Küche, für Baumstriezel, Knödel und

Prager Schinken. Während der Adventszeit trägt Prag noch ein bisschen dicker auf – mit duftenden, bunten Weihnachtsmärkten. Diese Zeit ist für Klára besonders nervenaufreibend, als passionierte Hobby-Floristin hat sie alle Hände voll zu tun. Dieses Jahr verkauft sie auf einem der Prager Weihnachtsmärkte ihre kunstvoll angefertigten Adventskränze. Die Konkurrenz ist groß und Klára ist gespannt, ob ihre Kränze auch Käufer finden. Ihr Mann Karel arbeitet in einer Glasfabrik und gibt als Bassgitarrist einer Punkgruppe in einem Prager Club ein Konzert. Zum Glück bekommen die Vavříks Unterstützung von den Großeltern Ivana und Karel, die sich liebevoll um die beiden Kinder Stella und Karel kümmern und ihnen die alten Weihnachtsbräuche beibringen. Bei Oma und Opa werden Plätzchen gebacken und der Weihnachtsbaum geschmückt. Zum Mittagessen kocht Oma Ivana Kuba, eine traditionelle Fastenspeise aus Graupen, Pilzen und Schmalz. An Heiligabend besucht die Familie ein letztes Mal den Weihnachtsmarkt auf dem Altstädter Ring und kauft dort einen Karpfen für das Weihnachtessen. Denn was wäre Weihnachten in Prag ohne Karpfen und Kartoffelsalat? (Text: arte)

Zemlbaba

Semmelbaba

Zutaten für 4 Portionen:

4 trockene Brötchen (alternativ: 1 altes Weißbrot),
500 ml Milch,
75 g Zucker,
2 mittelgroße geschälte Äpfel,
80 g Rosinen,
½ TL Zimt,
2 Eier,
Butter (zum Einfetten der Auflaufform)

Zubereitung:

Brötchen in fingerdicke Scheiben schneiden und in der Milch wenden. Die Scheiben nebeneinander in eine eingefettete Auflaufform legen. Äpfel reiben und über die Brötchen verteilen.

Rosinen, Zucker und Zimt darüber streuen. Eine zweite Schicht Brötchenscheiben auslegen. Alles mit den verquirlten Eiern und der restlichen Milch übergießen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und 30 min bei 180 °C im Ofen backen.

Dobrou chut! Guten Appetit.

Quelle: Arte-Magazin 11/2014