

Nadaljevanje s prejšnje strani

vreči kovanec, da bodo zapeli ... In prav v Bremnu se je začelo pravljичno popotovanje turističnih novinarjev evropskih držav, gostov nemške turistične organizacije.

Za božič lani je minilo dvesto let od prve izdaje Grimmovih pravljic, zaradi katerih sta brata Grimm doživela svetovno slavo. Letos se v spomin nanju na eni najstarejših nemških tematskih poti, dolgi 600 kilometrov, od Bremna do Hanaua, kjer sta brata živela in delala, vrstijo prireditve, predstave in razstave, povezane s pravljicarjema. Na poti se najbolj vtisne v spomin Hameln, ki ga letno obišče tri milijone turistov, kot pravi vodnica Katharina Hucks. In to zaradi zgodbe o lovcu na podgane. Slednje je moč dobiti in videti povsod



Najstarejša hiša iz leta 1402 v Bremnu, mestu s pol milijona prebivalcev, ki je zelo čisto, saj ga pometejo trikrat dnevno.

in v vseh možnih oblikah, tudi kot ključek USB. Med številnimi gradovi je najbolj pravljичen v Sababurgu, kamor sta brata Grimm rada hodila na lovske zabave. Tam si lahko privoščite imenitno večerjo »v stilu bratov Grimm«. Vreden obiska je tudi impozanten Hohenlohe v romantičnem pokrajinskem parku Wilhelmshöhe v Kasslu, ki so ga zasadili že v začetku 18. stoletja. In od kod boste odšli polni doživljajskih vtisov, ki, le brez strahu, ne bodo srhljivi, saj imajo Grimmove pravljice praviloma srečen konec? Iz Senčnega gozda (v bližini Kassla), po katerem ponoči vodijo skupine po 30 ljudi. Svetijo si z laternami, vsakih nekaj metrov jih pričakajo dramatične scene, spregovorijo drevesa in se izpolnijo skrite želje, zaželeno v tem temnem pravljичnem gozdu. Meni se (še) niso.

■ Besedilo in slike: Duša Podbevšek Bedrač

Nekoč sta živela brata Jacob in Wilhelm Grimm... Spomin nanju živi in vsakem koraku pravljичne poti, tudi na pročelju hotela Gude v Kasslu, kjer je bratoma posvečen manjši muzej, v tamkajšnji Documenti pa je razstava njihovih izvornih del.



Skrinja zlatnikov v muzeju, ki je hamelska gospoda ni izročila lovcu na podgane, čeprav mu jo je obljubila, ko je leta 1284 škodljivce izgnal iz mesta. Maščeval se je tako, da je z zvoki piščali iz mesta v planine zvalil 130 otrok, ki se nikoli niso vrnil, razen dveh – slepega in gluhonelega. In še danes nihče ne ve, kam so za zmeraj izginili otroci.

V Bremnu imajo ulico slavnih z odtisi rok, tudi pokojnega Nizozemca Rudija Carrella, enega najbolj priljubljenih moderatorjev na nemški televiziji.



## kulinarični obzornik

Rdeče češnje  
sladke so,  
črne pa še  
slajše

# Sosedove so vselej najboljše

Piše: Zoran Triglav

**V**se lastovke skupaj niso bile sposobne prinesiti prave pomladi, morda pa bodo češnje uspešnejše in bodo poletje vsaj pocukale za hlačnico, če ne drugega.

Ena naših naravnih znamenitosti so briške češnje, ki so izjemno cenjene doma in po svetu, celo tako zelo, da jih prodajalci na tržnicah radi »ponarejajo«. To storiijo tako, da namesto izjemnih briških neizkušenim kupcem prodajajo cenene italijanske češnje, kot je bilo v zadnjih dneh pogosto slišati. Zato previdnost ni odveč. Letos so Brici menda sklenili dobro kupčijo celo z Daljnim vzhodom, kamor naj bi prodali precejšnjo količino pridelka, pa jih je zafrknilo vreme in je češenj manj kot v preteklih letih. Zaradi tega imajo v Brdih težave celo s tradicionalnim Praznikom češenj, ki poteka od danes do nedelje. Ampak nič ne de, češnje rastejo pri številnih hišah po vsej naši deželi in ni hudir, da si jih ne bi priskrbeli kakšen škronicelj, otroci se jih bodo pa najedli na sosedovem drevesu. Če se pred nami na vsem lepem znajde takšna količina češenj, da je ne bomo takoj pozobali,



lahko iz njih pripravimo čuda dobrot. Najbolj nespodobna med njimi je sloviti »špukštrudelj«, ki ga pečejo lenuhi, ki se jim češenj ne da prej razkoščičiti. Poleg njegovega razkoščičenega sorodnika je imeniten kompot, priljubljene so številne bolj ali manj preproste češnjeve pite, po spodnjem receptu pa si lahko razmeroma enostavno pripravite prav imenitno in sezonsko češnjevo torto.

### Češnjeva torta s čokolado

Potrebujemo 200 g moke za biskvit, 80 g sladkorja v prahu, 80 g masla, 2 dl smetane za kuhanje, 3 rumenjake, 1/2 zavitka pecilnega praška, košček masla, 1 žlico ostre moke. Za nadev še 700 g češenj, 100 g sladkorja v prahu, 150 g čokolade v prahu.

Češnje očistimo in izkoščičimo. Damo jih v skledo, dodamo sladkor, pristavimo in počasi kuhamo 2–3 minute, nato jih odstavimo in ohladimo. Tortni model s premerom 26 centimetrov namažemo z maslom in potresemo z moko. Maslo, segreto na sobno temperaturo, penasto umešamo s sladkorjem, nato enega za drugim primešamo rumenjake. Pečico

segrejemo na 180 °C. Moko presejemo s pecilnim praškom in jo izmenoma s smetano za kuhanje postopoma primešamo k masleni mešanici. Ohlajene češnje ocedimo, sok in osem lepih češenj prihranimo. Odcejene češnje zmešamo s čokolado v prahu. Polovico testa vlijemo v pomaščen in pomokan model. Po vrhu razporedimo češnje s čokolado. Prelijemo jih s preostalim testom, ki ga po vrhu zravnamo. Za 40 minut postavimo v segreto pečico, nato še vročo torto nemudoma prelijemo s prihranjenim češnjevim sokom in jo ohladimo. Ohlajeno za eno uro postavimo v hladilnik, nato jo obložimo s prihranjenimi češnjami. Razrežemo in ponudimo

### ŽREBAMO NAGRADE:

Elizabeta Rupnik, Portorož;  
Nik Žnidaršič, Vrhnika;  
Nadja Fabjančič, Podgrad.

### HOPLA 809 Kupon Kulinarični obzornik

Nagradno vprašanje:  
Kje od danes do nedelje poteka Praznik češenj?

Nagradili bomo tri srečne izžrebance!

Ime in priimek, naslov, poštna številka in pošta

Blank lines for entering name, address, and postal code.

Kupon pošljite na dopisnici do srede, 5. junija 2013, na HOPLA, Kopitarjeva 2, 1000 Ljubljana.