

Originalna blejska kremna rezina Park

Začetki zgodbe o originalni blejski kremni rezini



Slaščičarski mojster Ištvan Lukačević, ki se je v poznih 40. letih iz Sente v Vojvodini z družino preselil na Bled, je leta 1953 kot vodja slaščičarske delavnice v starem hotelu Park sestavil recept za danes znamenito kremno rezino. Pri tem je uporabil star vojvodinski recept, le da je polovico jajčne kreme nadomestil s stepeno sladko smetano. Tako je nastala izjemno lahka in rahla sladica, ki gre ljudem še danes izjemno v slast.



Najprej je zamesil dobro masleno testo, ga sedemkrat prepognil in pustil počivati do naslednjega jutra, potem ga je spekel in ohladil. Iz najboljših naravnih sestavin je naredil fino jajčno kremo, jo med mešanjem pustil vreti natanko sedem minut in vroči dodal sneg trdo stepenih beljakov ter rumeno maso prevrnil na pečeno ploščo. Ko se je krema popolnoma ohladila, je nanjo visoko naložil stepeno sladko smetano in jo prekril še z drugo plastjo maslenega testa. Vse skupaj je razkošno potresel z mletim vaniljinim sladkorjem v prahu in ploščo razrezal na 60 kosov dimenzije 7 x 7 centimetrov.

Parkova kremna rezina je po vseh teh letih še vedno natančno takih dimenzij in izdelana po originalnem receptu.

Kremna rezina iz roda v rod



Po Ištvanu Lukačeviću so krmilo v slaščičarski delavnici v hotelu Park prevzele ženske. Najdlje, kar 25 let je bila na čelu Parkovih slaščičarjev Angela Zupan, ki je svojo slaščičarsko kariero pričela že leta 1967. Zaradi dolgoletnega dela v slaščičarni so jo poimenovali kar "mama kremšnita".

1953 - 1977	Ištvan Lukačević
1977 - 1981	Marija Zajc
1981 - 2006	Angela Zupan
2006 - 2008	Betka Sodja
2008 - danes	Alma Rekič

Zanimivosti o kremni rezini



V slaščičarski delavnici hotela Park za pripravo kremnih rezin uporabljajo izključno naravne sestavine: jajca, moko, sladko smetano, sladkor in maslo. Kremne rezine ne vsebujejo nobenih barvil, konzervansov in drugih dodatkov, zato jih pripravljajo dnevno sveže.



S pripravo kremnih rezin v slaščičarski delavnici hotela Park pričnejo že ob peti uri zjutraj. Testo spečejo en dan vnaprej, tako da je zjutraj ohlajeno in ravno prav hrustljivo.

Kremne rezine pripravljajo večkrat na dan, ob vikendih, ko je na Bledu največ obiskovalcev, tudi na vsako uro, tako da so zares vsak trenutek povsem sveže.

Slaščičarji listnato testo še danes mesijo na roke. Za pripravo testa porabijo dve uri. Pri tem ga večkrat prepogibajo, tako da ustvarijo več plasti.

Moka za pripravo kremnih rezin mora biti uležana, saj samo tako lahko tvori dovolj čvrst lepek, tako da se vaniljina krema ne sesede.

Pri pripravi kremnih rezin je izredno pomembna kakovost sestavin. Parkovi slaščičarji so kremne rezine že večkrat pripravljali tudi v tujini, vendar so pri tem vedno uporabili povsem enake sestavine kot doma, sicer kremne rezine niso uspele.

Starejše slaščičarke opažajo, da se je kakovost osnovnih sestavin z leti žal spremenila. Tako je bila na primer včasih stepena sladka smetana veliko bolj čvrsta, kot danes, zato so jo porabili precej manj.

Pri pripravi kremnih rezin morajo slaščičarji dosledno upoštevati recept, tako da natančno stehtajo vse sestavine in jajčno kremo kuhajo ravno prav dolgo. Začetniki imajo pogosto težave pri pripravi in prav vsi slaščičarji kremnih rezin ne znajo pripraviti enako dobro.

Slaščičarke iz hotela Park pravijo, da jim kljub dolgoletnim izkušnjam kremne rezine nikoli ne uspejo tako dobro, če jih pripravljajo doma.

V hotelu Park so leta 2006 prenovili slaščičarsko delavnico. Zaradi novih peči kremne rezine od tedaj pripravljajo na manjših pladnjih velikosti 35x50 cm, tako da iz ene plošče izdelajo 35 kremnih rezin.

Deset milijonov sladkih pregreh



Vsa leta so v Parkovi slaščičarski delavnici vestno beležili pečene maslene plošče iz katerih so nastajale omamne kremne kocke. V 56 letih, to je od leta 1953 do 2009 je bilo narejenih že skoraj 10 milijonov originalnih Blejskih kremnih rezin. Kavarna Park ob jezeru je tista točka, kjer se proda in poje največ kremnih rezin. Ob lepih spomladanskih in jesenskih vikendih jih v slaščičarni spečejo od 2500 do 3500, še vedno pa slaščičarji pomnijo rekordnih vikendov v poznih 70-ih letih, ko so pozimi v enem samem koncu tedna spekli tudi do 6000 kremnih rezin. V tem obdobju je Blejsko jezero redno zmrzovalo in zimska idila je privabljala na Bled ogromno obiskovalcev.

Kremne rezine so danes na voljo v vseh hotelih in gostinskih lokalih družbe Sava Hoteli Bled, zato se število kremnih rezin, ki jih izdelajo v slaščičarski delavnici, letno povečuje.

Deset milijonov kremnih rezin v številkah:

- če bi jih zložili v vrsto eno poleg druge, bi segle od Bleda skoraj do Frankfurta
- če bi jih zložili eno poleg druge, bi z njimi prekrili tretjino Blejskega jezera
- za izdelavo toliko kremnih rezin bi porabili 4.300.000 jajc