

Sporočilo za javnost
sobota, 5. oktober 2019

V Kavarni Park postregli že 15-milijonto originalno blejsko kremno rezino– srečni nagrajenec prejel doživljenjsko zalogo kultne sladice!

Originalna blejska kremna rezina, je prepoznavna značilnost Bleda, ki v svetu sladokuscev velja za pravo kulinarčno zvezdo. Obisk Bleda enostavno ni pravi, če si ne privoščite Originalne blejske kremne rezine, ki letos praznuje že zavidljivih 66 let. In koliko so jih v tem času izdelali v **Kavarni Park**? Verjeli ali ne, danes smo v prenovljeni kavarni z najlepšim razgledom na Blejsko jezero postregli že **15-milijonto!** Pri tem se je pri pripravi uporabilo 131 ton moke, 8.437 milijonov jajc in 1.556.000 litrov mleka. In še zanimivost, če bi 15 milijonov »kremšnit« - položili v vrsto, drugo ob drugo, bi segale 1.050 kilometrov daleč, oziroma od Bleda do Neaplja. Če bi jih položili eno na drugo okoli Blejskega jezera, pa bi nastalo kar 8 metrov visoko obzidje. Gre torej za dosežek, ki ga je težko prezreti!

Ob praznovanju častitljive številke je potekala posebna nagradna igra, v okviru katere so se v kar 115 'sladkih kraljicah' na keramičnih ploščicah skrivale privlačne nagrade. Glavna je seveda pripadla lastniku 15-milijonte kremšnite, **Tomažu iz Slovenj Gradca**, ki smo ga vidno presenečenega razveselili z doživljenjsko zalogo kremnih rezin. »Danes sem tukaj čisto slučajno in ničesar nisem pričakoval, tako da sem bil res presenečen. Ko sem našel ploščico v kremšniti, nisem vedel, kaj naj si mislim, ampak sem zelo vesel nagrade. Kremšnita je nedvomno ena od mojih najljubših sladice, tako da bom zdaj zagotovo bolj pogosto na Bledu,« je povedal z nasmeškom.

Jubilejno kremšnito je prejel iz rok direktorice Sava Hotelov Bled **Mojce Kraševc**, ki je ponosna na tradicijo originalne blejske kremne rezine in vesela, da so ob posebnem jubileju V Kavarni Park lahko nekemu s sladkorjem posuli preostanek življenja. »Na Bledu smo danes izjemno veseli in ponosni, da smo postregli že 15-milijonto kremšnito, predvsem pa smo ponosni na to sladico, ki jo že 66 let delamo po istem tradicionalnem originalnem receptu, na stari način iz popolnoma naravnih sestavin. Nagrajencu čestitamo, dobil je res lepo nagrado. Vsak dan do konca življenja lahko pride v našo prenovljeno Kavarno Park in ga bo čakala brezplačna krema rezina. Upam, da je Tomaž sladkosned in bo izkoristil to priložnost,« je povedala Kraševčeva.

Zgodba originalne blejske kremne rezine

»Oče« Originalne blejske kremne rezine je slašičarski mojster **Ištvan Lukačević**, ki se je v poznih 40. letih iz Sente v Vojvodini z družino preselil na Bled. Leta 1953 je kot vodja slašičarske delavnice v starem Hotelu Park sestavil recept za danes znamenito Originalno blejsko kremno rezino. Pri tem je uporabil star vojvodinski recept, le da je polovico jajčne

kreme nadomestil s stepeno sladko smetano in nastala je izjemno lahka in rahla sladica, ki gre ljudem še danes v slast. Po Ištvanu Lukačeviću so krmilo v slaščičarski delavnici Hotela 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".

Ištvanov recept

Najprej je zamesil dobro masleno testo. Iz najboljših naravnih sestavin je naredil fino jajčno kremo, jo med mešanjem pustil vreti natanko sedem minut in vroči dodal sneg trdo stepenih beljakov. Rumeno maso je nato prevrnil na pečeno ploščo testa. 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 potresel z vanilijevim sladkorjem v prahu in ploščo razrezal na 60 kosov dimenzije 7 x 7 centimetrov.

Recept danes

Le pri nas je blejska kremna rezina prava originalna, ki jo slaščičarji v slaščičarski delavnici Hotela Park pripravljajo že od leta 1953, torej zavidljivih 66 let. V soboto, 5. oktobra bomo v Kavarni Park postregli že 15-milijonto kremno rezino. Pri pripravi uporabljamo originalne, sveže in kakovostne sestavine: sveža jajca, moko, sladko smetano, mleko, sladkor in maslo. Svežina jajc je pri pripravi kreme še posebej pomembna, saj je zaradi nje krema okusna in rahla, hkrati pa se kar stopi v ustih. Originalne kremne rezine se vsak dan sveže pripravljajo brez industrijskih pripravkov. Slaščičarji jih pripravljajo ročno, kar je dandanes v svetu prava redkost. Kremne rezine pripravljamo večkrat na dan, ob koncih tedna, ko je na Bledu največ obiskovalcev, tudi vsako uro. Okušanje originalne blejske kremne rezine je resnično edinstveno doživetje. Najprej z vilicami prebodete hrustljivo skorjico, nato pa zajamete vse 4 plasti naenkrat. Oh ta okus! Hrustljava skorjica in mešanica okusov nebeško puhaste jajčne kreme in smetane. Če k temu dodamo še najlepši razgled na najbolj opevane znamenitosti Bleda - Blejsko jezero, otoček in grad, je užitek popoln. Pravijo, da obisk Bleda ni pravi, če si ne privoščite originalne blejske kremne rezine.

Kremšnita ni edini razlog za obisk Bleda

Obisk Bleda, ki ga številni tuji mediji nenehno uvrščajo med najbolj čarobne kraje na svetu, pa seveda ponuja še številne druge edinstvene izkušnje. Ni namreč le pravljичno prelep kraj, ampak s termalnim izviri, čistim zrakom in soncem ponuja tudi zdravju izjemno blagodejno okolje. Za razvoj zdravnega turizma na Bledu je vsekakor zaslužen švicarski zdravilec Arnold Rikli, ki je sredi 19. stoletja tukaj zgradil prvo naravno zdravilišče, v Sava Hotelih Bled pa nadaljujemo z njegovo tradicijo. Zavezali smo se namreč, da bomo v časih, ko zaradi stresnega življenja prepogosto pozabimo nase, obudili Riklijeva prizadevanja za bolj zdrav življenjski slog. To lahko okusite že z obiskom Wellnessa Živa v nedavno prenovljenem Rikli Balance Hotelu, kjer je moč osvežiti svojo podobo v centru lepote, se sprostiti v kopališču ali

pogreti v svetu savn, od koder se zdi Blejski grad na dosegu roke, sončni popoldnevi pa omogočajo opazovanje lesketajoče gladine jezera. Rikli se je za izboljšanje počutja oprl na naravne blejske dejavnike – zrak, vodo in sonce, in če želite svoj oddih tudi pozimi preživeti v tesnem stiku z naravo, to lahko doživite v glampingu Gozdne vile, kjer stojijo hišice, ki so v celoti iz naravnih materialov in po zaslugi velikih steklenih sten omogočajo tako tesen stik z naravo, kot je to sploh mogoče. Dvignjene nad okolico in obkrožene z alpsko panoramo ponujajo čudovite razglede, nekoliko odmaknjena lega pa zagotavlja zasebnost in mir, pozimi pa so ogrevane, kar vam omogoča popolno počitniško izkušnjo v sožitju z okolico.

Osupljiv v vseh letnih časih

Bledu in njegovi pravljичni naravi, blagi alpski klimi in harmonični energiji so že od nekdaj pripisovali čudežno zdravilno moč. Romantični sprehodi ali vožnja s kočijo okoli jezera, vožnja s tradicionalno pletno na Blejski otok, obisk mogočnega gradu, ki kraljuje na skalni pečini nad jezerom, in seveda sladkanje z najbolj kremasto in najbolj znano blejsko sladico, originalno blejsko kremno rezino – Bled je kraj počitniških presežnikov! Poleti kopanje v jezeru, pohodništvo, kolesarjenje in golf, pozimi kopanje v bazenskem kompleksu s termalno vodo in čudovitimi razgledi, bližnja smučišča in najbolj romantično drsališče na svetu na terasi Kavarni Park, ki ga odpremo 22. novembra – Bled vas bo očaral v prav vseh letnih časih!

Več informacij:

mojca.vakselj@sava.si, 070 835 221