

Flamkuko

Flamkuko estas nedolĉa manĝo-specialaĵo el Alzaco, Palatinato kaj Badeno.

Bazo de flamkuko estas tre maldika soklo el pasto kun gisto. Tradicie oni kovras ĝin per krudaj, nekuiritaj cepoj, lado kaj acida kremo, nur iom spicita per salo kaj pipro. La tiel kovritan flanon oni mallonge bakas en forno je alta temperaturo. Hodiaŭ oni kovras la flanon ankaŭ per ekzemple salmo k.s..

Historie flamkukon oni bakis antaŭ baki panon en la sama forno hejtigita per ligno. Tiel oni povis eluzi la unuan fortan varmegon de la forno tuj post ekhejtado. La nomo flamkuko ekestis, ĉar oni jam ŝovis la flanon kun cepoj kaj lado en la fornon, kiam la flamoj ne jam tute estingiĝis. Per flamkuko oni ankaŭ povis proksimume taksi, ĉu la temperaturo de la forno taŭgas por baki panon. Flamkuko bezonis ĉ. 12 ĝis 15 minutojn. Se ĝi bruniĝis tro rapide, oni devis prokrasti la enmeton de la pano, ĉar la forno ankoraŭ estis tro varma. Se bakado de flamkuko daŭris pli longe, la forno-temperaturo estis tro malalta por la pano kaj oni devis denove ekhejtigi.

Retpaĝo: www.traduki.de

Teksto: eo.wikipedia.org/wiki/Flamkuko