

SOUHRN SPECIÁLNÍ GASTRONOMIE

III. ROČNÍK

KUCHAR – ČÍŠNÍK

SSOU ATHOZ

Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní

Vývoj současné moderní technologie a kuchařského umění je nemyslitelný bez poznání charakteristiky přípravy pokrmů cizích kuchyní. Odlišnost kuchyní jednotlivých národů podmiňují zeměpisné, klimatické, rasové, náboženské sociální a kulturní podmínky a vlivy. Obchod a cestování měly a mají stále vliv na vzájemné přejímání zvyklostí cizích národů ve způsobu stravování. Národní kuchyně se rozvíjely zejména tam, kde byla vysoká kulturní úroveň a kde byl dostatek zařízení společného stravování.

1. Francouzská kuchyně

Minulost francouzské kuchyně můžeme odvodit o římské a italské kuchyně. Vysoké úrovně nabyla tato kuchyně v době vlády Ludvíka XV. V této době se nejvíce odlišovala od jiných národních kuchyní.

Typickým rysem je příprava pokrmů s velkým množstvím zeleniny. Zelenina je samozřejmou součástí každého stolování během dne, v poledne i večer. Připravují se z ní výtečné saláty nebo se vaří či dusí ve vlastní šťávě a podává přelitá máslem nebo s některými omáčkami. Také omáčky patří k typickým znakům francouzské kuchyně.

- **PŘEDKRMY (HORS – D' OEUVRE VARIES)** jsou drobné, často pikantní předkrmy z ryb a dalších mořských živočichů, různých zelenin, masa žab a hlemýžďů.
- **POLÉVKY** jsou připravovány z kvalitních surovin. Různé vývary a bujóny jsou často zesilovány klérem. Bílé polévky jsou připravovány ze zeleniny (zvláště hrášku a chřestu), ale i z masa, drůbeže a ryb
- **HLAVNÍ POKRMY**
 - **Maso** – kvalitní druhy masa a vnitřností se často upravují na roštu či rožni, zapékáním. Ostatní druhy se upravují jako ragú, pečením, na omáčky, šťávy
 - **Ryby** - nejžádanější je mořský jazyk pečený nebo dušený na víně, gratinovaný candát, pstruh, meridony z krabů a ryb, velmi často jsou podávány ústřice a krevety, hlemýždi

- **Drůbež** - dušena jarní husa, jemné ragú z kuřat, drůbež na houbách, na česneku, se zeleninou, na rožni apod.
- **Další** – oblíbení pochoutky jsou **šunka, paštiky (z husích jater, králíci, srnčí apod.)** výtečné kvality. K doplnění a ochucení mnoha pokrmů jsou používány **lanýže**, které současně tvoří i ozdobu
- **Přílohy** – různě uvařené brambory (kaše), bílý chléb
- **DEZERTY** velice oblíbené jsou zejména různé druhy sýrů (přes 400 druhů), ale podává se též ovoce v různé podobě
- **MOUČNÍKY** často se připravují přímo před hostem a flambují se, např. různé druhy palačinek (**crêpes –** Velké oblibě se těší pečivo z listového odpalovaného těsta a křehkého těsta. Místo moučníků se často podává připravovaná z ovocných šťáv.  **suzetti**. těsta, máslového zmrzlina
- **NÁPOJE** pokrmům se pije většinou víno ředěné vodou, stolní i kvalitní druhy vín, šumivá vína i šampaňské, koňaky, oblíbené je však i pivo. Výtečné jsou nealkoholické nápoje, zvláště džusy lisované z čerstvého ovoce.
- **SNÍDANĚ** bývá lehká, většinou ji tvoří nápoj (čaj, káva, mléko) a bílé pečivo podávané s máslem, džemem či medem
- **OBĚD** je lehčí, většinou bez polévky
- **VEČEŘE** podává nekompletní menu

Příklady pokrmů:

- **TOULONSKÉ VEJCE**
- **KAROTKOVÁ POLÉVKA**
- **POLÉVKA Z HLÁVKOVÉHO SALÁTU (CRÉME DE LAITUES)**
- **MOŘSKÝ JAZYK S HROZNY**
- **BIFTEK NA VÍNĚ**
- **PROFITEROLKY S ČOKOLÁDOU**



Recepty francouzské kuchyně:

Artyčok s olejovo-octovým dresinkem

Dobře opražený artyčok uvaříme ve slané vodě s citrónem. Artyčok vaříme podle velikosti 25–30 minut. Skutečně velké artyčoky svážeme nití, aby se při vaření příliš nerozevřely. Po uvaření necháme odkapat a vychladnout. Podáváme je s olejovo-octovou zálivkou dochucenou sekanou petrželovou natí. Uvařené lístky se odlamují a máčí v zálivce. Miska na oplachování prstů se zakládá při servírování. Jenom srdíčko artyčoku („fond artichaut“) se krájí nožem a vidličkou. Artyčok se podává také s holandskou omáčkou nebo hnědým máslem.

Rajčata plněná kuřecí majonézou se žampiony

5 rajčat, 75 g majonézy, 0,05 l bílého vína, 75 g žampionů, 75 g pečeného kuřecího masa, petrželová nať, sůl

Pečené kuřecí maso rozkrájíme na drobné kousky, smícháme s nakládanými houbami nakrájenými na kostky v poměru 1 : 1, mírně spojíme majonézou, dochutíme vínem a touto směsí plníme vydlabaná rajčata. Zdobíme hlavičkou žampionu a petrželovou natí.

Rajčata též můžeme plnit krevetkami, krábig masem, vaječným salátem atd.

Toulonská vejce

2 1/2 vejce, 150 g majonézy, 50 g bílého vína, 5 sardelových řezů, 1/2 citrónu (80 g), 1 hlávkový salát

Natvrdo vařená vejce rozkrojíme na půlky a pokládáme na skleněnou misku (ravije), přeléváme vínem, ochucenou majonézou a zdobíme řez ze sardinek, drobně krájeným hlávkovým salátem a citrónem.

Karotková polévka (potage Crécy)

200 g karotky, 100 g tuku (másla), 100 g cibule, 200 g brambor, 1 l vody, sůl, bílý pepř, tymián

Dobře očištěnou karotku nakrájíme na kousky a osmahneme na tuku. Přidáme brambory a cibuli, dochutíme pepřem, solí a tymiánem. Zalijeme vodou a zvolna vaříme.

Když je zelenina měkká, vše řádně propasírujeme a ještě jednou povaříme. Přidáme na kousky nakrájenou šunku, pokapeme máslem a přidáme opečené krutony z bílého chleba. Sypeme petrželovou natí nebo kerblíkem.

Polévka z hlávkového salátu (crème de laitues)

2 hlávkové saláty, 100 g cibule, 100 g másla, 0,1 l smetany (šlehačky), 150 g kuřecích prsíček (uvařených), 0,8 l vody nebo vývaru, 50 g hladké mouky, sůl, cukr, bílý pepř, kerblík

Dobře vypraný salát rozkrájíme a dusíme na másle společně s cibulí. Zalijeme kuřecím vývarem a převaříme. Zahustíme bešamelovou omáčkou, dochutíme pepřem, solí a cukrem. Kuřecí maso nakrájíme na drobné kousky a přidáme do polévky. Jemníme smetanou nebo šlehačkou. Sypeme sekaným kerblíkem.

Cibulová polévka

100 g oleje, 300 g cibule, 1 l hovězího vývaru, petrželová nať, 75 g ementálu, sůl, bílý pepř, chléb, olej na smažení

Cibuli nakrájíme na kolečka a osmahneme na oleji dozlatova. Zalijeme hovězím vývarem a vaříme asi 15 minut. Dochutíme mletým pepřem a solí. Černý chléb nakrájíme na malé krutony a osmažíme na oleji. Polévku podáváme v šálku, přidáme osmažený chléb a posypeme strouhaným ementálem. Podáváme-li polévku v polévkové misce, můžeme ji zapékat.

Profiterolky s čokoládou

Z páleného těsta děláme malé nočky, které smažíme v horkém oleji. Dozlatova smažené profiterolky necháme vychladnout a plníme je vanilkovou zmrzlinou. Navršíme je na velkou mísu, pocukrujeme a přelijeme horkým čokoládovým krémem. Ihned podáváme.

2. Italská kuchyně

Vychází z gastronomie starověkého Říma, je jednodušší než kuchyně Francouzská, je typicky národní, pestrá, neovlivněná kuchyněmi cizími.

- **MASO** v kuchyni se upravují všechny druhy jatečního masa, především pak maso z mladých zvířat – mladé tele (vitello di latte) a mladá jehňata, jejichž maso se dá co do jemnosti a lahodnosti porovnat jedině s masem nejjemnějších kuřat.

Oblíbená je i drůbež a další druhy netučného masa. Rovněž se upravuje mleté maso a to nejen opékané, ale také dušené v zelenině nebo v pikantní omáčce, většinou rajčatové. K přípravě pokrmů se používá velmi kvalitní olej, za nejlepší je považován olivový. Olivy se konzumují také konzervované a různě plněné.

- **TĚSTOVINY** - v italské kuchyni se hojně konzumují upravené na různé způsoby, vyrábí se z mouky a vajec, bramborové moučky i kukuřičné mouky apod. Různé nudle, čtverečky, špagety, a makarony (nejméně 0,5 m dlouhé), mušličky, a řada dalších tvarů. Vyrábějí se i na objednávku, vaječné i nevaječné, různých barev. Zvláště oblíbené jsou těstoviny plněné masovými, zeleninovými i jinými náplněmi. Zavářejí se i do polévek. Tyto taštičky, **ravioly**, se také plní různými náplněmi a podávají se jako hlavní pokrm, zpravidla s kečupem a strouhaným sýrem (sýr je na stole již nastrouhán ve speciálních uzavřených nebo otevřených miskách se lžičkou). Jakýkoliv druh těstovin, především však špagety, se podává také s různými pikantními omáčkami často ochucenými vínem jako příloha. K masitým pokrmům se podává mimo těstovin i rýže nebo chléb.
- **PIZZA** - slaný koláč z kynutého těsta se potírá kečupem, tomatovou omáčkou nebo poklade nakrájenými rajčaty a obloží dalšími druhy nakrájené zeleniny (papriky, lilek, chřest, špenát), uzeninami, rybami, žampiony, olivami, ananasem, feferonkami apod. Ochucuje se česnekem, oregánem, tymiánem, bazalkou, posype strouhaným sýrem nebo se pokladou plátky sýra a upeče.
- **ZELENINA** patří k základním surovinám italské kuchyně, ze syrové zeleniny se připravují výborné saláty, tepelně zpracovaná se podává jako samostatný pokrm i jako příloha k masu
- **MOUČNÍKY** většinou se celoročně konzumuje zmrzlina, mnoha druhů a výtečné jakosti, často se také podává ovoce.

- **NÁPOJE** k jídlu i během dne se pije víno ředěné vodou, stolní druhy vín i kvalitní vína (nejoblíbenější je chianti), která se pijí po jídle. Oblíbené jsou také čerstvé šťávy z lisovaného ovoce.

Italská kuchyně má všechny znaky zdravé a moderní kuchyně

Příklady pokrmů

- **PIKANTNÍ CHŘEST (ASPARAGI APPETITOSI)**
- **ŽAMPIONOVÝ KRÉM S VÍNEM (ZUPPA DI FUNGHI)**
- **TRESKA PO VINCENTINSKU (BASCCALA ALLA VINCENTINA)**
- **MEDAILONKY ZE SVÍČKOVÉ (BISTECCHINE ALLA NAPOLETANA)**
- **TELECÍ FILÉ (SALTI IN BOCCA Á LA ROMANA)**

Recepty italské kuchyně:

ASPARAGI APPETITOSI *Pikantní chřest*

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
chřest ster. b. n.	1 000	1 000
sardelová pasta	120	120
olej olivový	100	100
ocet 8%	40	40
hořčice	50	50
pepř	1	1
petrželová nať	10	7,5
	1 321	1 318,5

Hmotnost 1 porce 130 g

Výrobní postup

Na talířek dáme porci chřestu. Sardelovou pastu, olivový olej, ocet a hořčici dobře promícháme, aby se spojily. Chřest touto omáčkou pokapeme a navrch ozdobíme sekanou petrželkou.

INSALATA ALLA CAPRI

Míchaný salát Capri

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
rajčata	500	400
hlávkový salát	2 ks	2 ks
fazolové lusky ster. b. n.	300	300
vejce natvrdo 5 ks	200	200
olej olivový	100	100
citrónová šťáva	40	40
sůl	20	20
pepř	1	1
petrželová nať	10	7,5
	1 171	1 068,5

Hmotnost 1 porce 110 g

Výrobní postup

Na talířek rozprostřeme listy hlávkového salátu, na ně urovnáme plátky rajčat, překrojené fazolky a čtvrtky vajec. Přelijeme dresinkem z ostatních surovin. Hotový salát posypeme zelenou petrželkou.

BUSECCA — MINESTRA DI TRIPPA ALLA MILANESE

Milánská polévka — dršťková se slaninou, šunkou a sýrem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
dršťky syrové	1 000	950
vývar z dršťek	1 500	1 500
vývar B (10101)	1 500	1 500
cibule	150	127,5
slanina bez kůže	150	150
mouka hladká	50	50
šunka dušená	150	150
česnek	15	13,5
rajčatový protlak	150	150
pepř	1	1
sůl	20	20
polévkové koření	20	20
	4 706	4 632

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho 53 g dršťek

Výrobní postup

Dršťky očistíme, uvaříme a nakrájíme na tenké nudličky. V hrnci zpěníme slaninu s cibulí, přidáme šunku nakrájenou na jemné nudličky, česnek a mouku a osmahneme dozlatova. Přidáme protlak, dršťky, oba vývary a asi hodinu vaříme. Nakonec dochutíme a podáváme.

POLLO IN PADELLA ALLA ROMANA

Pečené kuře se šunkou, rajčaty a vínem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	1 500	1 500
sůl	30	30
pepř	1	1
olej	100	100
slanina bez kůže	100	100
šunka dušená	100	100
česnek	10	8
majoránka	1	1
víno bílé	200	200
rajčata	600	480
	2 642	2 522

Hmotnost 1 porce 210 g,

z toho masa 120 g

Výrobní postup

Kuře osolíme, opepříme a opečeme. Upečené porce kuřete vyjmeme z pánve a na zbylém tuku osmahneme drobně krájenou slaninu se šunkou, přidáme česnek nakrájený na plátky, trochu majoránky, podlijeme bílým vínem a podusíme. Jednotlivé porce kuřete přeléváme šťávou a zdobíme rajčaty.

ZUPPA DI FUNGHI

Žampionový krém s vínem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
žampiony ster. s n.	500	500
česnek	10	9
máslo	100	100
mouka hladká	170	170
vývar B (10101)	2 500	2 500
mléko konzumní	500	500
víno dezertní	150	150
muškátový oříšek	1	1
sůl	10	10
pepř	1	1
polévkové koření	20	20
petrželová nať	10	7,5
	3 972	3 968,5

Množství 1 porce 0,33 l

Výrobní postup

Na zpěněném másle osmahneme česnek a mouku dozlatova, přilijeme vývar a řádně provaříme. Polévku zjemníme mlékem a vínem, ochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a procedíme. Do procedené polévky přidáme žampiony krájené na plátky i s nálevem, dochutíme polévkovým kořením a znovu povaříme. Jednotlivé porce sypeme sekanou petrželkou.

COSTOLETTE DI MAIALE ALLA MILANESE

*Vepřové žebírko pečené s česnekem,
paprikami a žampiony*

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová pečeně	2 000	1 800
sůl	30	30
pepř	1	1
olej	150	150
česnek	10	8
paprikové lusky	800	640
žampiony ster. s n.	150	135
kečup	100	100
vývar B (10101)	400	400
	3 641	3 264

Hmotnost 1 porce 240 g,
z toho masa 140 g

Výrobní postup

Kotlety nasekáme na porce, naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme. Maso vyjmeme a ve výpeku opečeme utřený česnek, na nudličky krájenou papriku (jednu červenou a jednu zelenou) a žampiony, zalijeme kečupem s vývarem a podusíme doměkka. Touto směsí pokryjeme jednotlivé porce kotlet.

3. Anglická kuchyně

Pokrmů původní anglické kuchyně byly poměrně jednoduché, ve velké míře ji ovlivňovala domácí produkce surovin. Po průniku kuchyně francouzské začíná rozkvět, který byl podpořen i nadvládou nad koloniemi, kde byla možnost získání nových zdrojů surovin (čaj, kari koření, apod.). Angličané jako první začali používat moderní kuchyňské stroje a vaření potravin v páře, které má důležitou úlohu z hlediska správné výživy.

- **SNÍDANĚ (BREAKFAST)**- den Angličana začíná šálkem silného čaje, většinou se smetanou, který pije ještě před snídaní (early tea), případně pije různé druhy ovocných či zeleninových šťáv (pomerančová, citronová, grapefruitová, rajčatová, zelná).

Snídaně v Anglii patří k nejvydatnějším pokrmům dne, velmi důležitou součástí jsou kaše - ovesná (porridge), případně z kukuřičných vloček.

Dále se konzumují různé typy porn-flakes, zalité pouze studeným nebo horkým mlékem, případně promíchané s jogurtem. Z masitých pokrmů je oblíbená šunka, anglická slanina, jehněčí, skopové a hovězí maso (nejčastěji upravené na roštu), různě upravené ryby (treska, sled', kambala, uzenáč), velmi oblíbená jsou i vaječná jídla, např. sázená nebo smažená vejce, míchaná vajíčka, různé druhy omelet.

Doplňkem hlavního chodu bývají topinky, máslo, pomerančový džem nebo marmeláda, vše zapíjeno oblíbeným čajem.

- **OBĚD (LUNCH)** bývá jednoduchý, skládá se převážně z čaje a teplých či studených obložených toastů, lehkých zeleninových salátů s kuřecím masem či tuňákem
- **VEČEŘE (DINNER)** je hlavním jídlem dne. Bývá velmi bohatá a Angličané ji považují za slavnostní událost. Tomu podřizují výběr jídel a oblečení k večeři většinou bývá kompletní menu:
 - **Předkrm** – velmi důležitá součást večeře, Mohou to být různě upravení korýši, kteří v teplé i studené podobě. Oblíbené jsou i pokrmy ze sýrů (proslulé sýry **Chester, Cheddar, Stilton, Gloucester, Wiltshire, Blue Dorset**). Z vepřového masa se připravuje zejména **Yorshirská šunka**, která se podává teplá.
 - **Polévky** připravují se z hovězího a skopového masa. Při mimořádně slavnostních příležitostech se servíruje želví polévka. K oblíbeným plévkám patří silný bujón z hovězího masa (Beef-tea), který se podává jak teplý, tak studený.
 - **Hlavní pokrmy**
 - **Z hovězího masa** - svíčková v bramborovém těstě, svíčkové řezy se slaninou, rumpsteak s bylinkovým máslem
 - **Z telecího masa** - telecí žebírko se šunkou na smetaně, telecí řezy plněné husími játry, telecí žebírka v papilotě
 - **Ze skopového masa** – skopová kýta pečená na anglický způsob, skopové s kapustou, skopová plec na majoránce
 - **Z vnitřností** – oblíbené jsou zejména telecí ledvinky nebo játra na roštu, telecí brzlík
 - **Z drůbeže** – krocan plněný kaštanovou nádivkou, drůbeží paštika)

- **Ze zvěřiny** – maso se upravuje na anglický způsob a podává se s různými omáčkami (brusinkovou, jablečnou, angreštovou, s kečupem, s worcesterem)
- **Přílohy** - nejčastější přílohou jsou různě upravené brambory (zejména smažené hranolky), těstoviny, bílé pečivo (nikoliv rohlíky sypané kmínem a mákem). Pokrmy jsou bohatě obložené zeleninou (nezahuštěnou) s máslem
- **Moučníky** - typické jsou slané i sladké pudinky, nesmí chybět při žádné příležitosti. Nejoblíbenější je vánoční pudink, připravovaný v několika variantách. Mnohé pudinky se začínají připravovat už měsíc před podáváním. Dále se připravují páje, ovocné koláče, zmrzlina a zmrzlinové poháry
- **Nápoje** – velký výběr kvalitních i silných piv, skotská whisky (se sodou), víno a šťávy z ovoce

Příklady pokrmů:

- **DOVERSKÝ MOŘSKÝ JAZYK**
- **KRUPKOVÁ POLÉVKA**
- **PEČENÉ KUŘE NA ANGLICKÝ ZPŮSOB**
- **DRŮŽIČKY**

Recepty anglické kuchyně

Polévka skotská

1,5 l hovězího vývaru, 750 g slepice, 150 g pórku, 150 g sušených švestek

Očištěnou a omytou slepici rozčtvrtíme a společně s bílými částmi pórku dáme vařit do hovězího vývaru. Přidáme pepř a vaříme mírným varem, aby se vývar nezakalil. Asi 20 minut před změknutím slepice přidáme vypeckované sušené švestky. Maso vyjmeme, vykostíme a nakrájíme. Dáme zpět do polévky, dochutíme podle potřeby solí a podáváme.

Jablečná omáčka

500 g jablek, 30 g másla, 50-80 g cukru, 3 hřebíčky

Oloupaná, jaderinců zbavená jablka nakrájíme na kousky. V kastrole rozpustíme máslo, přidáme jablka, hřebíček a dusíme do měkka. Osladíme podle chuti. Měkká jablka rozšleháme nebo prolisujeme.

Tato omáčka se podává k tučnému masu (vepřovému, huse, kachně).

Pečivo s cibulovou náplní

Těsto: 250 g hladké mouky, 160 g tuku (1/2 tuku, 1/2 sádla), sůl, citrónová šťáva

Náplň: 200 g cibule, 70 g másla na podušení, 60 g hladké mouky, 30 g másla, 1/2 l smetany, 2 vejce

Z mouky, soli, citrónové šťavy a 1/4 tuku vypracujeme hladké těsto. Zbylý tuk rozdělíme na 3 díly. Těsto vyválíme a poklademe na plátky nakrájenou 1/3 tuku. Těsto přeložíme a vyválíme. Toto opakujeme, až spotřebujeme všechnu tuk do těsta. Po konečném vyválení z těsta vykrojíme kruh podle velikosti dortové formy a ze zbytků vykrojíme 5 cm vysoký okraj kolem koláče. Těsto dáme vychladit. Cibuli nakrájíme na tenké plátky a podusíme na másle. Z hladké mouky a másla připravíme jíšku. Do hotové jíšky nalijeme osolenou smetanu, ve které jsme rozmíchali žloutky a na velmi mírném ohni za stálého míchání necháme zhoustnout. Nesmí se prudce vařit. Do vychladlé omáčky vmícháme ze 2 bílků sníh a vše opatrně smícháme s cibulí. Cibulovou náplní naplníme formu s těstem a pečeme v dobře vyhřáté troubě.

K tomuto koláči se jako nápoj podává pivo nebo červené víno.

Waleská pochoutka

500 g čedaru, 3 lžíce světlého piva, 1 lžička hořčice, špetka bílého pepře, máslo, bílá veka

Sýr na hrubém struhadle nastrouháme na nudličky. Do rendlíku dáme pivo a sýr a na mírném ohni sýr rozpustíme na hladkou kaši. Přidáme hořčici a pepř. Krajíčky veku potřeme máslem a v přehřáté troubě ožehneme. Opečenou veku potřeme na prst vysoko sýrovou směsí. Podáváme horké.

Irský guláš

500 g skopové kýty nebo plece, 100 g cibule, 500 g kapusty, 800 g brambor, pepř, sůl, 50 g oleje, vývar

Skopové maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, vložíme maso které osolíme, opepříme a orestujeme. Přikryjeme pokličku a dusíme. K poloměkkému masu přidáme rozkrájenou kapustu a brambory nakrájené na kostky. Podlijeme vývarem a dusíme doměkka.

Vánoční pudink

120 g víněnek (veliké rozinky), 120 g sušených švestek, 300 g rozinek, 70 g kandované pomerančové kůry, 4 vejce, 120 g loje, 1/4 lžičky muškátového oříšku, 1/4 lžičky skořice, 120 g mouky, 220 g strouhanky, 300 g cukru, 30 g strouhaných mandlí, kůra z 1 citrónu, podle potřeby mléko nebo černé pivo, tuk na formu, 3 lžíce rumu nebo koňaku

Lůj, cukr a vejce utřeme do pěny. Přidáme rozinky, muškátový oříšek, skořici, mouku, strouhanku, strouhané mandle a kůru z citrónu, odpeckované víněny, švestky a pomerančovou kůru umletou na masovém strojku. Vše dobře promícháme. Přidáme tolik mléka nebo piva, abychom získali vláčné těsto. Pudinkovou formu vymažeme tukem, naplníme a uzavřeme. Vaříme ve vodní lázni v troubě asi 6 hodin. Tento pudink se vaří v Anglii již koncem listopadu. Uskladňuje se tak, že se úplně vychladlý zabalí do celofánu a uloží se na suchém chladném místě. Před podáním se opět ohřeje v troubě, polije se rumem nebo koňakem a podává se hořící na stůl.

Yorkshirský pudink

0,5 l mléka, 2 vejce, 30 g sádla, 220 g hladké mouky, sůl

Z mouky, soli, vajec a mléka vypracujeme v míse hladké těsto. Těsto zpracováváme asi 10 minut a nejméně 1 hodinu necháme odpočinout. V pekáči rozpustíme sádlo, těsto na něj nalijeme a pečeme v troubě asi 45 minut.

Tento pudink se podává s pečeným hovězím masem.



Porridge



Puding

4. Španělská kuchyně

- Španělská kuchyně by se dala nazvat kuchyní sedláků a rybářů, neboť není příliš náročná na přípravu pokrmů. V jižních částech poloostrova je patrný vliv maurské a africké kuchyně, sever a východ je ovlivněn kuchyní francouzskou a italskou
- Vzhledem k příznivým klimatickým podmínkám se pěstuje hodně zeleniny a ovoce, což se kladně odráží ve zdravé a správné výživě
- Nabídka surovin, sortiment nástrojů a náčiní k přípravě pokrmů je opravdu široký – oblíbené jsou sušené šunky (jamón serrano) , typické



kořeněné klobásy (Chorizo) , různé druhy sýrů (Queso del Montsec – měkký sýr z Katalánska s výraznou chutí

kozího
severu
servíruje
různě



Boquerones en vinagre
v octě s jemně sekanou
petrželkou) ,
Gambas al Pil Pil (krevety
s chilli,



-
-
-
-



mléka) ; Cujada – vyráběný na provincie Navarro, často se k snídani s medem a ovocem), naložená zelenina, olivy,



(nakládané sardelky cibulkou a čerstvou

smažené v oleji

oblíbené zejména v Andalusii)

- Španělská kuchyně (La Comida Española) používá hojně česnek a cibuli, rajčata, papriky, olivový olej, citrusové plody, víno. Z ryb je zastoupena zejména treska, z masa nejvíce vepřové, telecí, jehněčí a kuřecí a králíčí. Vlivem velkých zámořských objevů v 15. Století, koloniální expanze v jihovýchodní Indii, Africe, Střední a Jižní Americe se používá různé, zejména ostré, cizokrajné koření.
- Obyvatelé Pyrenejského (Iberijského) poloostrova běžně obědvají od 14 do 16,30 hod, večeří potom mezi 21 a 24 hodinou.
- Pojmy, které se používají na jídelním lístku
 - **Ensaladas y Salsas** - saláty, krémy, pomazánky
 - **Canapés y Entremeses** – chuťovky a předkrmy
 - **Tapas** - cokoliv, co je chtné a nevelké , dá se konzumovat kdykoliv během dne i noci
 - **Legumbres y Verduras** – zelenina
 - **Sopas y Cremas** – polévky
 - **Arroces y Pastas** – rýže a těstoviny, sem patří především paella a canalones
 - **Pescados y Mariscos** – ryby a další mořští živočichové
 - **Carnes y Aves** – masa a drůbež
 - **Postres** - dezerty

Příklady pokrmů

- **Gaspacho** (uvedené množství surovin je pro 4 osoby)
 - **Suroviny:**
 - 3 plátky bílého chleba bez kůrky,
 - 8 velkých dobře zralých rajčat,
 - 1 nakrájená okurka,
 - 1 nakrájená malá cibule,
 - 1 nakrájená zelená paprika,
 - 1/3 hrnku nakrájené máty,
 - 2 prolisované stroužky česneku,
 - 2 lžice olivového oleje,
 - 2 lžice červeného vinného octa,
 - 2 lžice rajčatového protlaku, sůl,
 - 2 hrnky ledové vody,
 - 1 středně velká červená paprika,
 - 1 středně velká cibule,
 - 2 natvrdo uvařená vejce, ½ hrnku zelených oliv bez pecek



- **Výrobní postup:**

V míse smícháme všechny suroviny, posolíme a zakryjeme folií a necháme 20 minut stát. Když směs pustí šťávu, dáme ji do mixéru a mixujeme, až je hladká, nejlépe postupně. Zředíme ledovou vodou, zakryjeme folií a na hodinu uložíme do chladničky. Podáváme v polévkové míse nebo malých miskách s kostkami ledu.

Papriku, cibuli, vejce, okurku a olivy nakrájíme a dáme do misky, aby si každý mohl vzít podle chuti.

Ke gaspachu se obvykle nabízí suché sherry, např. Fino CB z vinařské oblasti Montilla – Moriles v Andalusii, z nejlepších hroznů odrůdy Pedro Ximenez. JE to typický produkt, kde se používá speciální výrobní proces „crianza en flor“.

Označení C.B. jsou iniciály sklepmistra z počátku 19. století, který se jmenoval Carlos Billanueva a takto označoval sudy, ve kterých zrála nejlepší vína. Jemné víno se světle slámovou barvou je lehké a velmi suché. Evokuje květinové tóny odrůdy Pedro Ximenez. Prezентuje se delikátní mandlovou slanou chutí a svěžím aroma, čistě jiskřivé jak ve vůni, tak i v chuti.

Podává se při teplotě 8 – 10°C.

- **Sardinas al Horno (Pečené sardinky)**

- **Suroviny (4 osoby)**

24 středně velkých syrových sardinek

1 zelená paprika

1 cibule,

2 stroužky česneku,

Zelená petrželka, strouhanka, olivový olej, vinný ocet, sůl



- **Výrobní postup**

Ryby omyjeme, vykucháme, odstraníme hlavu a otevřeme je. Páteř oddělíme od masa, ryba by měla být otevřená jako fileť. Znovu omyjeme a osolíme. Cibuli a papriku nakrájíme na proužky a restujeme na troše olivového oleje. Přidáme nakrájený česnek. Orestovanou zeleninu vložíme na dno pekáčku a na ní položíme ryby, kůží nahoru. Ryby posypeme nakrájenou petrželí a strouhankou a pokapeme olivovým olejem a vinným octem. Do

trouby, predehřáté na vyšší teplotu, vložíme pekáček a pečeme minimálně 5 minut, dokud není ryba měkká. Servírujeme teplé. Tento pokrm je oblíben jako tapas a může být součástí chodů i náročnějšího menu. K pokrmu je vhodné suché červené víno.

- **Pollo al Jerez** (kuře na sherry)

- **Suroviny**

- 1 kuře,
 - 3 jarní zelené cibulky
 - 100 g žampionů
 - 50 g vepřových škvarků,
 - Rajský protlak, hladká mouka, bobkový list, petržel, suché sherry, olivový olej, sůl, pepř mletý



- **Výrobní postup**

- Kuře očistíme, omyjeme a naporcujeme, maso osolíme a opepříme. Na pánev dáme olej, vložíme maso a restujeme, dokud není zlatavé. Nakrájíme cibuli, na pánvičku dáme škvarky a lehce osmažíme. Zastříkneme lžící rajského protlaku, zaprášíme moukou a přidáme sklenici sherry. Opatrně mícháme, odstavíme a vzniklou omáčku nalijeme do pánve s kuřetem, přidáme bobkový list. Přichutíme solí, uvedeme do varu, pak snížíme teplotu. Přikryjeme, zvolna dusíme asi půl hodiny, přidáme trochu horké vody. Mezitím si připravíme houby, které jsme očistili, nakrájeli a orestovali 5 minut na oleji. Před dokončením kuřete přidáme do hlavní pánve. Když je kuře měkké, klademe je na talíř, přidáme omáčku a ozdobíme zeleninou a čerstvou petrželí, případně i ovocem.

Tento pokrm je oblíbený zejména v Andalusii. Z této oblasti pak můžeme vybrat i vhodný nápoj – víno, např. Principe Alfonso Reserva Privada 2003 z oblasti VdM de Ronda – Andalucía z odrůd Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah a Merlot. Vinná réva se pěstuje na vinicích Cortijo las Monjas (což znamená Dvůr jeptišek)

- **Lomo de Cerdo Asado a la Naranja** (karé v pomerančovém sosu)

- **Suroviny:**

- 1000 g vepřového karé
 - 6 stroužků česneku
 - Šalotka, zelená petrželka, tymián, kuřecí vývar, bílé víno, med, šafrán, pepř, smetana, olivový olej, sůl, čerstvě vymačkaná šťáva z 2 pomerančů.

- **Výrobní postup**

Osolené maso potřeme olejem a pečeme v troubě při 180 °C asi 50 minut, aby bylo propečené, ale uprostřed ještě šťavnaté.

Podléváme směsí bílého vína, kuřecího vývaru a medu. Když je maso téměř hotové, na olivovém oleji osmažíme celké plátky česneku, šalotky, snítku tymyanu a petrželky, přelijeme pomerančovou šťávou, zalijeme výpekem z masa, které již jen necháme dojít na teplém místě, přidáme šafrán a za stálého míchání zvolna šlehačku. Když se převaří, omáčku rozmixujeme, dochutíme a servírujeme pod krájenými plátky masa s bramborem nebo rýží a obložené citronem či pomerančem, ozdobené tymiánem a čerstvě mletým pepřem.

Podáváme jako masitý chod s ne zcela suchým, aromatickým bílým vínem, např. Gran Barón Blanco Suave ze Parellady a Muškátu z oblasti Penedes D.O.

- **Flan (pudink)**

- **Suroviny:**

4 lžíce cukru,
2 lžíce vody,
750 ml mléka,
100 g cukru
1 vanilkový cukr,
špetka soli,
6 čerstvých žloutků
2 vejce



- **Výrobní postup**

Cukr s vodou vaříme na prudkém ohni bez míchání tak dlouho, až vznikne zlatý karamel. Nalijeme jej do ohnivzdorné formy nebo do malých formiček a přitom jimi pohybujeme neustále, aby se karamel uchytil na dně i po stranách. Studené mléko, cukr, sůl i vanilkový cukr, žloutky a vejce rozšleháme metlou na sních a a nalijeme do forem s karamellem. Postavíme do pekáče s vroucí vodou, dáme do předehřáté trouby a vaříme při 150°C (v troubě horkovzdušné při 130 °C) cca 50 minut, dokud není krém tuhý. Přes noc dáme do chladničky, aby karamel povolil a změnil se v sirup.

K dezertu podáváme sklenku brandy nebo sladké s

- **Jarrete Guisado** (telecí maso v cibuli a víně)

Suroviny

600 g telecí plec b.k.
Sůl, česnek, mletý pepř
80 g dezertní červené víno
60 g oleje,
240 g cibule
Voda

Výrobní postup

Na drobné kostky nakrájené maso necháme přes noc v marinádě z vína, česneku, soli a pepře. Druhý den necháme maso odkapat a opečeme jej na oleji. Přidáme cibuli nakrájenou na kolečka a necháme ji zesklovatět. Přelijeme zpět marinádou z masa, rozředíme podle potřeby vodou a maso podusíme do měkka. Nakonec dochutíme a podáváme

5. Řecká kuchyně

- Nemalý vliv na řeckou kuchyni měla dlouhodobá turecká nadvláda, takže hodně původně tureckých jídel v Řecku zdomácnělo – např. musaka, kebab, pilaf, plněné vinné listy
- Řecká kuchyně vybočuje z rozšířeného balkánského typu. Řekové jedí hodně zeleniny, z nichž jsou oblíbené baklažány, rajčata a papriky. Králem v kuchyni je citron, který je ozdobou řeckých zahrad. Jídla se proto hodně dochucují citrónovou šťávou. Olivové háje poskytují dostatek kvalitního oleje, olivy se konzumují syrové i nakládané a jsou součástí jídel a salátů. Z masa vede skopové, po něm drůbeží i hovězí. Dlouhé a členité mořské pobřeží dává příležitost k hojnému rybolovu a tak jsou ryby, sépie i chobotnice vítaným a častým zpestřením jídelníčku. Nezbytné jsou také sýry (Graviera – vyrábí se v oblasti Dodoni a na ostrovech Kréta a Naxos z kravského, kozího i ovčího mléka v závislosti na sezóně, používá se jako stolní a svačinový, do pečiva se přidává jako pikantní náplň; Kefalotiri – vyrábí se většinou z ovčího mléka, někdy i kozího, oblíbený sýr k snídani, hodí se i na strouhání, pečení a na svačiny; Feta – vyrábí se z mléka kravského, kozího i ovčího, případně ze směsi,

nejoblíbenější sýr), jogurt, z ovoce, kromě citrónů vévodí na stolech melouny a vinné hrozny.

- Jídla jsou lehká, jejich příprava je jednoduchá. Maso a ryby kuchaři nejčastěji připravují na rožni a podávají s různými omáčkami. Časté je rovněž dušení, kdy se ke konci přidává hojně zelenina. Pokrmy se hodně koření. Užívá se ostré koření, také česnek, aromatické byliny, rozinky i ořechy.
- Řekové jsou navyklí na vydatný oběd, po němž následuje doba odpočinku, večere bývá poměrně lehká a odehrává se až kolem 21 hodiny.
- Řekové jsou družný národ – nescházejí se s přáteli doma, ale v nesčetných „tavernách“ a přitom stolují, hrají na typickou řeckou mandolínu buzuki, na stole je lahodné víno (nejběžnější stlní je červené Kokkineli, mezi ušlechtilými pak vyniká Robola z ostrova Kefalinia, ale také kvalitní destilát Metaxa, aperitiv Ouzo (řecká anýzovka), bílé víno Retsina s příchutí pryskyřice, které se pije téměř ke všem jídlům i příležitostem.

PŘÍKLADY POKRMŮ

Tiropita (zapečený ovčí sýr)

- **Suroviny:**

500 g lístkového těsta,
500 g ovčího sýra,
60 g másla,
80 g hladké mouky,
2,5 dl sladkého mléka,
6 vajec,



½ lžičky soli, na špičku nože bílého pepře mletého, máslo na vymaštění formy a na potřetí těsta

- **Výrobní postup:** světlou máslovou jíšku zalijeme mlékem, prošleháme, povaříme, lehce osolíme a necháme vychladnout. Rozmačkaný ovčí sýr přidáme do omáčky, rozmícháme a vmícháme vajíčka. Těsto rozválíme na šest velkých kulatých placek, velkých jako dortová forma. Placky potřeme rozpuštěným máslem. Do máslem vymazané dortové formy vložíme jednu placku, potřeme tenkou vrstvou omáčky se sýrem, postup

opakujeme. Poslední placku už omáčkou nenatíráme. Pečeme v mírně vyhřáté troubě asi hodinu. Po upečení otevřeme formu, pokrm vyjmeme a krájíme na řezy jako dort.

Musaka

- **Suroviny:**

500 g mletého hovězího, jehněčího nebo skopového masa,

10 malých cibulek,

4 baklažány,

500 g rajčat,

1,5 dl mléka nebo smetany,

1 vejce,

3 dl masového vývaru,

1 bobkový list, máslo, olivový olej, petrželka, mletý pepř, sůl



- **Výrobní postup:** omyté a oloupané baklažány nakrájíme na plátky a opečeme na oleji do měkka. Na másle zpěníme drobně nakrálenou cibulku. Rajčata rozdušíme a prolisujeme. Zapékací misku vymastíme a rovnáme do ní vrstvu baklažánů, mletého masa a cibule. Každou vrstvu osolíme, opepříme. Přidáme bobkový list, potom zalijeme vývarem, který smícháme s připravenými rozlisovanými rajčaty a dáme do středně vyhřáté trouby péci pod pokličku na přibližně 45 minut. Nakonec zalijeme mlékem (smetanou) s rozšlehaným vejcem a v mírně vyhřáté troubě dopečeme. Před podáváním zdobíme petrželkou.

Plněné vinné listy

- **Suroviny:**

250 g mletého skopového masa,

cca 40 ks vinných listů,

120 g rýže,

vývar, olivový olej, šťáva z ½ citronu a lžíce rajčatového protlaku,

2 cibule, lžíce sekané petrželky, mletý pepř, sůl



- **Výrobní postup:** listy opláchneme a blanšírujeme asi 1 minutu, necháme okapat a osušíme. Drobně krájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme maso, rýži, petrželku, pepř se solí a vše osmahneme, zalijeme 2 dl vývaru, přidáme citrónovou šťávu a 15 – 20 minut dusíme. Nádivkou naplníme větší část vinných listů, které po naplnění stočíme do válečků dlouhých

asi 6 cm. Nenaplněné zbylé listy vložíme do vymaštěného kastrolu, na ně narovnáme naplněné listy a zalijeme šálkem vody, kterou jsme rozmíchali s rajčatovým protlakem a olejem, zahřáli, dobře promíchali. Zvolna dusíme asi 1 hodinu, podáváme horké.

Charino me selino avgolemono (vepřové plátky s celerem a citronem)

- **Suroviny:** (4 porce)

600 g vepřové kýty r.ú.,
80 g cibule,
60 g olej,
200 g celer,
2 vejce,
30 g citronová šťáva, mletý pepř, sůl



- **Výrobní postup:** z vepřové kýty nakrájíme na jednu porci 3 plátky masa (á 50 g), naklepeme, osolíme, opepříme, a opečeme na oleji. Opečené maso vyjmeme, ve výpeku osmahneme cibuli dozlatova, vložíme zpět maso a vše dusíme ve vlastní šťávě. Před koncem přidáme celer nakrájený na nudličky a vše dusíme do měkka. Do rozšlehaných vajec s citronovou šťávou zašleháme část zchlazené šťávy a pak celý obsah vmícháme zpět do pokrmu, ohřejeme, ale již NEVAŘÍME!

Sikoti apo kotopulo (kuřecí játra na jehle)

- **Suroviny:** (4 porce)

400 g kuřecí játra,
200 g slanina bez kůže,
60 g olej, sůl, mletý pepř, oregano

- **Výrobní postup:** kousky jater spaříme vařící vodou, aby se trochu srazily, necháme je okapat a posypeme pepřem, oreganem a zabalíme do plátků slaniny. Jednotlivé porce jater napichujeme na jehlu a velmi pomalu pečeme v oleji, případně doděláváme v mikrovlnné troubě, osolíme a podáváme.

6. Švýcarská kuchyně

- Švýcarsko spojujeme s mlékem, vynikajícími sýry, a s čokoládou – pokud pominete hodinky, bankovníctví a vrozenou přesnost a pečlivost. Švýcarská kuchyně je ve své podstatě prostá, i když velmi různorodá, s dlouhou tradicí, utvářená historickým vývojem země, její geologickou polohou a rozdílnými klimatickými podmínkami
- Dnešní Švýcarsko se skládá z 23 hlavních kantonů, každý má svá vlastní specifika a kulinářské speciality, jež dodnes zůstávají střeženým majetkem daného kantonu. Svou roli tu také sehrává vliv okolních států – Německa, Rakouska, Itálie a Francie. Nejjižnější kanton Ticino sousedící s Itálií, má vysloveně jižanský charakter s jídly italského původu – minestrone, rizoto, pizza, polenta. Nejzápadnější cíp země – Ženevský kanton – připravuje jídla s nádechem francouzským
- První místo mezi surovinami zcela bezkonkurenčně zaujímají sýry, tvořící základ stravy; škála úprav je nepřehledná. Již v dávné minulosti začali v Emmentalu, který je v kantonu Bern, krajiny hornaté a úrodné, vyrábět bochníky kořeněného sýra – ementálu, chutnajícího po ořeších. Jeho úspěch byl tak veliký, že našel odbytiště v celém světě. Výroba sýrů se rychle rozšiřovala do dalších kantonů a dnešní produkce švýcarských sýrů se odhaduje na 130 000 tun ročně. Kvalitu, nenapodobitelnou chuť a zvláštní aroma ovlivňuje především to, že dobytek, který produkuje mléko na sýry, spásá šťavnatou, zdravou horskou travu a byliny alpských pastvin, suroviny jsou zpracovávány v malých sýrárnách, staleté zkušenosti sýrařů děděné z generace na generaci. Sýry jsou neodmyslitelnou součástí zdejší stravy, ve velkém výběru se podávají na závěr každého stolování – a nejen to: řada předpisů na tepelné úpravy láká k ochutnání toho nejlepšího. Sem patří zejména dvě speciality – **sýrové fondue a raclette**.
- **Příklady dalších výborných švýcarských sýrů**
 - **Appenzeller** – nejlepší pochází z horských salaší, vyrábí se z mléka krav, které se pasou v létě na horských pastvinách.
 - Nezralý sýr má máslovou, ovocnou chuť, která se zráním prohlubuje
 - Použití – dobrý stolní sýr, vhodný i na grilování a dobře se rozpouští

- **Fribougeois** - má lahodnou chuť, jadrnou konzistenci, pikantní oříškový nádech, který se prohloubí při opečení na grilu
- **Gruyère** – výrazná smetanová chuť, nejprve ovocná, pak se mění na zemitou a ořechová, která má dlouhý dozvuk
 - Je výborný na fondue, gratinování, grilování a do polévek
- **Saanen** – velmi tvrdý, křehký sýr podobný Parmezánu, dobře se strouhá, hodí se i na vaření, je velmi trvanlivý, obvykle se podává při zvláštních příležitostech tence krájený, se sklenkou místního ovocného vína

Další výborné sýry: Royalp-Tilsiter, Apsago, Sbrinz, Tete-de-Moine

- Kuchyně je dále bohatá na jídla z brambor, smetany, mléka, kukuřičné mouky, rýže, ze zeleniny pak zelí, oblíbené BÜNDNERFLEISCH (hovězí maso se naloží do bílého vína, poté nasolí a řadu měsíců suší na vzduchu, dokud nezíská sytou, temně rudou barvu) – je vynikající, když se servíruje nakrájené na tenké plátky, s olivovým olejem, citronovou šťávou a nakrájenou čerstvou petrželkou.

Příklady pokrmů

Tavený sýr Raclette: tvrdý kořeněný sýr se taví nad otevřeným ohněm. Jeho tavící se část se železnou lopatkou přendává na vařené a oloupané brambory (lze zakoupit speciální přístroj na raclette). Brambory se osolí, opepří, přikusuje se černý chléb i nakládané okurky, oblíbené v kantonu Valais

Zürcher Ceschnetzelt (masová směs s omáčkou)

- **Suroviny:**
 500 g vepřového, telecího nebo drůbežího masa,
 1 cibule,
 300 g žampionů,
 40 g másla, 2 lžíce rostlinného tuku,
 na omáčku: 2 dl sladké smetany, 2 dl bílého přírodního vína, sůl, mletý pepř, 1 dl masového vývaru, 1 lžíce koření Vegeta, mletá sladká paprika.
- **Výrobní postup:** cibuli nakrájíme na drobno a zpěníme na rostlinném tuku. Přidáme maso nakrájené na nudličky, opečeme ze všech stran, maso vyndáme, uložíme do tepla. Na tuku s cibulí povaříme bílé víno a



masový vývar, v nichž jsme rozmíchali Vegetu, přilijeme sladkou smetanu, dochutíme mletým pepřem a paprikou, dobře rozmícháme, podle chuti přisolíme. Do hustší omáčky vložíme opečené měkké maso, které prohřejeme, ale už nevaříme a nakonec přimícháme nakrájené a na másle podušené žampiony. Podáváme s opečenými brambory (i nudlemi či rýží).

Apfeltörtchen (jablkové dortíčky)

- **Suroviny:**

6 jablek,

400 g lístkového těsta,

200 g meruňkového džemu,

1 žloutek,

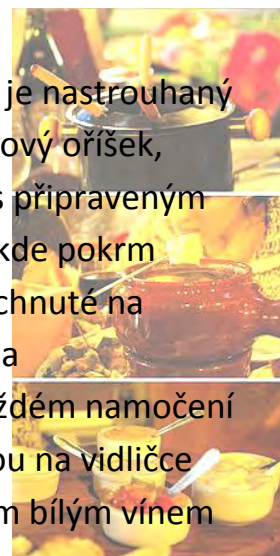
50 g oloupaných, opražených a nasekaných mandlí



- **Výrobní postup:** listové těsto rozválíme na plát, nakrájíme na čtverce o velikosti cca 10 x 10 cm. Oloupaná a jádřinců zbavená jablka podélně rozpůlíme a na vypouklé části uděláme několik zářezů. Džem rozpustíme v vodní lázni (podle potřeby rozředíme teplou vodou). Na čtverec těsta položíme polovinu jablka, které potřeme rozpuštěným džemem, okraje těsta zvedneme a rohy stiskneme k sobě. Na plech vypláchnutý studenou vodou klademe zabalená jablka, necháme asi 15 minut odpočinout a vložíme do dobře vyhřáté trouby (220°C) na 20 – 30 minut. Vychladlé dortíčky potřeme meruňkovým džemem a posypeme opraženými a jemně nasekanými mandlemi

Fondue

Jedná se o typický švýcarský národní pokrm, jehož podstatou je nastrohaný sýr typu ementál, suché bílé víno, třeshovice, česnek, muškátový oříšek, pepř a škrobová moučka. To vše svařené, rozpuštěné. Kotlík s připraveným fondue se pak přenesení na ohřívač umístěný uprostřed stolu, kde pokrm mírně bublá; stolující si do něho namácejí kostky chleba napíchnuté na dlouhé vidličky. Aby směs zůstala až do konce chutná, vláčná a nepřichycovala se ke dnu, je povinností všech u stolu ji při každém namočení chleba promíchat. Pro zpestření lze kostku chleba napíchnutou na vidličku namočit před ponořením do sýra v třeshovici. Zapíjí se suchým bílým vínem



FONDUE BOURGUIGNONNE

800 g svíčkové, 250 g oleje.

Odblaněnou a očištěnou svíčkovou nakrájíme na kostky, případně i na tenčí plátky. Ve speciální měděné nádobě na fondue rozpálíme olej a jeho teplotu udržujeme zapáleným kahanem. Každý stolovník napíchne kousek připraveného masa na speciální vidličku a za stálého obracení opéká asi 1 minutu v oleji. Maso si potom opět každý podle chuti namáčí v různých omáčkách.

Jogurtová omáčka

Do bílého jogurtu vmícháme jemně nasekaný čerstvý kopr, případně pažitku, také zelenou petrželovou nať a přisolíme. Bylinky můžeme přidávat samostatně, nebo ve vhodné kombinaci.

Česneková omáčka

Vymícháme 2 žloutky s 1 lžící citronové šťávy, ochutíme mletým černým pepřem a podle chuti osolíme. Vyšleháme ve šlehači a během šlehání přidáváme po kapkách 1,5 dl oleje. Vmícháme 5 až 6 jemně rozetřených stroužků česneku.

Hořčicová omáčka

Smícháme 1 lžící jemné sladké hořčice a 1 lžící ostré francouzské hořčice se 4 lžicemi bílého jogurtu a 4 lžicemi majonézy. Podle chuti opatrně přisladíme a osolíme.

Žloutková omáčka

Žloutky ze 2 natvrdo uvařených vajec protřeme sítem, přidáme 1 lžící octa, mletý pepř a sůl, vyšleháme a během šlehání přidáváme postupně celkem 2,5 dl oleje. Nakonec vmícháme jemně nasekanou pažitku, velmi jemně nakrájenou sladkokyselou okurku a nasekané kapary.

Citronová omáčka

S 0,5 dl citronové šťávy smícháme 2 žloutky, osolíme, ochutíme mletým bílým pepřem a za stálého míchání přidáváme postupně celkem 1 dl oleje. Mícháme až omáčka dostatečně zhoustne. Podle chuti dosolíme a vmícháme jemně nastrouhanou kůru z poloviny chemicky neošetřeného citronu.

Ostrá rajčatová omáčka

Do 100 g majonézy vmícháme 1,5 lžice rajčatového protlaku a 1 jemně nasekanou nakládanou feferonku, dochutíme solí.

7. Čínská kuchyně

- Čínská kuchyně je výrazná zejména svým všestranným využitím. Používají se všechny části těla zvířat i rostlin, což může být překvapující, fantastické či nechutné a děsivé (např. hadi, velcí mořští červi zvaní trepangy, vlaštovčí hnízda či plovací blány kachen).
- K výrobě čínských jídel není možné vyjmenovat všechny potraviny, je to dáno jednak rozlohou a geografickou polohou Číny a také tím, že čínští kuchaři dokáží chutně a beze zbytku kuchyňsky upravit takřka vše, co jim příroda skýtá. Jsou to například:
 - Sója, sójové mléko, sójová omáčka, výhonky sójových bobů, žluté víno, čínský ocet, čínské hořčice, škrob, tuky (vepřové a drůbeží sádlo), čínské houby, zázvor, zázvorové víno, zázvorový olej, česnek, česnekový olej, chilli papričky, kari koření, ryby, kraby, krevety, mušle, žraločí ploutve, stříbrné rybky, mořskou okurku, zeleninu (pekingské zelí, lilek, čekankové puky, bambusové výhonky, okvětní plátky chryzantém, lotosové lodyhy), ocet připravený ze zkvašené rýže, wli-su (lze nahradit Glutasolem), vejce (křepelčí, slepičí, čejčí...), atd...
- Čínská kuchyně používá především dušení či smažení na rozpáleném oleji. Adepti kuchařství se musí na bramborách či řepě naučit také složitému způsobu krájení a sekání masa a zeleniny. Pokud by dokonale neovládli tyto techniky, nemohli by vytvářet klasické květinové úpravy pokrmů z ovoce, zeleniny, masa a vajec.
- **Existuje pět základních kuchyní, které vznikly podle územních oblastí**
 1. **Pekingská** - je zřejmě nejznámější a nejvybranější, neboť v hlavním městě se v minulosti pořádaly na císařském dvoře gargantuovské hody trvající několik dnů. Typické jsou zde syté horké polévky, houbové pokrmy, lahodné knedlíčky a pekingská kachna, fantastická kombinace chuťových lahůdek, mongolský Hot Pot, mongolské hovězí. Je známa také jako **Mandarínská kuchyně**. Klima v této oblasti neumožňuje pěstování rýže a tak je zde běžná pšenice (v nudlích, palačinkách i knedlicích). Chutě jsou zde více robustní se spoustou cibule, zelí, luštěnin, těstovin, tmavých sojových a ústřicových omáček.

2. **Jihozápadní neboli S'-Čchuanský styl kuchyně** – vyznačuje se tím, že se vysmívá všem zásadám svou směsí ostrého koření, kyselé, slané, hořké i olejnaté chuti. JE překvapující, jak všechno zapadá do sebe. JE to nejodvážnější regionální kuchyně. Pepřená S'-čchuanská kachna, sekané kuře s chilli a zázvorovou omáčkou, dále kafrem a čajem napouštěná kachna a ostře kyselé polévky
 3. **Kantonská kuchyně** – v cizině nejpopulárnější, klade důraz na dary moře, jako rychlé mísy ze smažených mořských rybek, bohatý výběr sladkých omáček a jemných knedlíčků vařených v páře. Dále používá hodně masa, zeleniny, rýže.
 4. **Kuchyně východního pobřeží neboli Fukienská** - poskytuje výběr mořských živočichů a lehkých polévek, hojně používá sojovou omáčku a víno
 5. **Středočínská (Hunanská) kuchyně.** – vyznačuje se používáním většího množství koření i ostrého chilli, např. sladkokyselé mísy. Podobá se S-Čchuanskému stylu, i když není tak řízná a mimo vlastní Činu se vyskytuje zřídka.
- **Kuchyňské potřeby**
 - **Nůž** – čínský kuchařský nůž má podobu sekáčku, používaného často také k vykostování ryb a drůbeže, k sekání masa na jemnou kašičku, je velmi ostrý
 - **Pánev** – v čínské kuchyni se nepoužívají pekáče, kastrolky nebo rendlíky. Čínský kuchař dokáže takřka všechna jídla upravit na jedné pánvi. Pánev se drží vždy v levé ruce tak, aby pravá ruka byla volná pro míchání naběračkou, případně pro doplňování surovin a koření do pánve během úpravy pokrmu.
 - **Naběračka** – se používá jednak k odměřování koření, omáček a ostatních surovin, ale také k míchání surovin v pánvi během přípravy jídla. Drží se vždy v pravé ruce.
 - **Cedník** – má podobu větší naběračky, která svým tvarem a velikostí zapadá do používané pánve. JE provrtán několika otvory s velikostí 1 – 2 mm a slouží hlavně k vybírání masa z rozpáleného omastku při přerušovaném smažení, k vybírání těstovin z vroucí



vody, k odcezení přebytečné šťávy nebo tuku při přípravě některých jídel.

- **Hůlky** – Číňané neznali vidličky a proto všude tam, kde se u nás v kuchyni používá vidlička, vařečka nebo metla na šlehání, používá čínský kuchař obyčejné jídelní hůlky.
- **Pařák** – dušení nebo paření v páře je velmi často používaný způsob úpravy jídel v čínské kuchyni a proto není ani jedna čínská rodina, která by neměla speciální kotlík s pařákem, sloužící k tomuto účelu.



STOLOVÁNÍ

Zásady čínského stolování jsou velmi obsáhlé, určují stolovníkům jak sedět, děkovat, nabízet, přijímat, začínat a končit jídlo. Je například neslušné posloužit si ze společné misky dříve, než k tomu bylo dáno znamení gestem nebo obvyklou frází. Je nutno poděkovat pokaždé, když nám spolustolovník podá svými hůlkami kousek jídla a podání je nutno opětovat. Nesmíme se například polekat řhání, které ukončuje jídlo a znamená – čch' - pao- la nebo úplně nasycený. Tato pravidla však nacházejí uplatnění jen v čínské společnosti. Pravidel stolování je však daleko víc, často se však jimi neřídí již ani samotní Číňané a zmiňují se proto jen pro zajímavost jen o některých. V každém případě je čínské stolování do jisté míry obřad. Jídlo trvá v průměru 3 hodiny, někdy i déle. Jestliže je více stolovníků než tři, jsou stoly vždy kulaté, což má svůj praktický význam, jelikož všechna jídla se pokládají doprostřed stolu a každý stolovník má potom k mísám stejně daleko. Při společném stolování má stůl dvě čestná místa, která jsou v zásadě vždy proti vchodu do místnosti. Další čestné místo je po levici čestné dvojice, další pak po pravici atd. Jídla a nápoje vybírá z pravidla hostitel nebo jakýmsi němým hlasováním zvolený předseda stolu, který též určuje sled jejich podávání a dává pokyn k započetí jídla. U hlavního chodu se zpravidla objednává o jednu porci více, aby bylo symbolicky vyjádřeno, že je u stolu dost jídla i pro pozdějšího hosta. Jídlo začíná čajem, potom následuje předkrm, složený z několika druhů specialit, dále pak jídla z drůbeže, ryby, mořské produkty, masitá jídla, atd. Průvodním nápojem celého stolování je čaj.

Čínský čaj:

Čaj se původně připravoval jen na císařském dvoře a trvalo to jistě 200 nebo 300 let, než se pití čaje rozšířilo do všech společenských vrstev obyvatel Číny.

Nejběžněji konzumovanými druhy v Číně jsou: čaj černý a zelený čaj. Vaření čaje je věnována určitá péče. Zásadou je, že se připravuje jen do konvic nebo nádob určených jedině k tomuto účelu.

Porcelánovou konvici nejprve dobře vypláchneme a vypaříme horkou vodou. Do konvice dáme potřebné množství čaje, a to asi 1 kávovou lžičku na každou porci. Potom zalijeme čaj horkou vodou a necháme asi 5 minut vyluhovat. Naléváme ho do šálků, které jsou vždy bez ouška a zředíme dolitím vréle vody. Čínský čaj se pije hořký a bez přísad.

Jídelní hůlky:

Číňané, jak známo, používají k jídlu zásadně jen hůlky a považují ostatní národy dokonce za barbary jelikož dopouštějí, aby jídlo stykem s kovovými přístroji ztrácelo svou chuť, které si oni u jídla vážejí nejvíce. Hůlky se drží tak, že se první hůlka svým horním koncem pevně zaklesne mezi palec a ukazováček pravé ruky a spodní část hůlky se podepře prsteníkem. Druhá hůlka, která se drží volněji, která se při jídle pohybuje jako páka, se svým horním koncem zaklesne mezi palec a ukazováček levé ruky první a její spodní konec se opře o prsteník pomocí špičky ukazováku. Hůlky jsou z různého materiálu: bambusové, kostěné, obyčejné i velmi nákladné, často zdobené zlatem nebo stříbrem a někdy zase tak jednoduché a laciné, že jsou v restauraci po použití zničeny. Při jídle se hůlky používají tak, že se ze společné misky vezme kousek masa na rýži, s rýží se smísí v sousto, které se hůlkami dopraví do úst.

KUNG-PAO

Vepřová kýta s arašídý

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	1 500	1 500
solamyl	200	200
cukr	100	100
chilli koření	30	30
olej	400	400
vejce 5 ks	200	200
arašídý	300	270
sůl	10	10
sójová omáčka	150	150
vino dezertní červené	100	100
glutasol	20	20
	3 010	2 980

Hmotnost 1 porce 220 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na kostičky, smícháme s vejci, solí a osmahneme. K takto upravenému masu přidáme arašídý, chilli koření a zalijeme to tmavým zálivem, který si připravíme zvlášť. Cukr necháme zkaramelizovat, pak ho zalijeme vínem a sójovou omáčkou a tmavý záliv je hotov. Nakonec pokrm dochutíme.

ŠUANG-SI (Štěstí)

Plátky z roštěné se zeleninou a žampiony

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
roštěná KÚ	1 500	1 500
vejce 5 ks	200	200
solamyl	100	100
sůl	30	30
česnek	50	45
sádlo škvařené	400	400
chilli koření	20	20
kapie ster. b. n.	500	500
žampiony ster. b. n.	350	350
zelí hlávkové	300	250
zázvor	20	20
vino dezertní červené	200	200
glutasol	20	20
sójová omáčka	200	200
	3 890	3 835

Hmotnost 1 porce 260 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Hovězí roštěnou nakrájíme na tenké plátky, promícháme s vejci, solí a máčeným škrobem, osmahneme ve větší dávce tuku a necháme okapat. Na druhé pánvi osmahneme drobně nakrájené zelí, žampiony, kapie a česnek, okořeníme chilli kořením a zázvorem. Po chvíli přidáme opečené maso, všechny suroviny dobře promícháme a ještě osmahneme. Nakonec je zalijeme sójovou omáčkou s vínem a dochutíme. Hotový pokrm má pikantní chuť a je pestrý.

BUTAREBÁ NO TERI YAKI

Lakovaná vepřová játra

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová játra	1 500	1 425
olej	100	100
sójová omáčka	100	100
víno dezertní červené	100	100
sůl	20	20
glutasol	20	20
cukr	10	10
zázvor	5	3
	1 853	1 778

Hmotnost 1 porce se šťávou 120 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Játra krájíme tak, aby byly 2 kusy na jednu porci. Omyjeme je pod vodou, utřeme utěrkou, aby byly suché, a opečeme je na oleji. Pak přidáme cukr, zázvor, glutasol a přilijeme sójovou omáčku a víno. Játra necháme v pánvi s ostatními surovinami tak dlouho, až se lesknou. Nakonec je osolíme.

SING-ŽEN-ŤI-S'

Kuřecí prsa s mandlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký b. k.	1 500	1 500
solamyl	100	100
mandle	500	450
sádlo škvařené	400	400
cibule	500	425
kapie	200	200
pórek	300	240
sůl	10	10
voda	200	200
víno dezertní červené	200	200
glutasol	20	20
vejce 5 ks	200	200
zázvor	10	10
žampiony steril. b. n.	250	250
	4 390	4 185

Hmotnost 1 porce 320 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Na kostičky nakrájené řízký promícháme s vejci, máčeným škrobem a solí, v rozpáleném tuku osmahneme, pak vyjmeme a necháme okapat. Na pánev dáme oloupané mandle a opražíme je. Po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, pórek, kapie a žampiony. Po osmahnutí přidáme zpět maso, podlijeme trochou vody, ochutíme vínem, glutasolem, zázvorem a solí. Omáčku mírně zahustíme máčeným škrobem a vše ještě podusíme.

ČU-ŽOU-TIA-KAN-PCHIEN
Maso dvou barev — plátky z kýty a jater

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	1 000	1 000
vepřová játra	800	760
sádlo škvařené	400	400
solamyl	200	200
sůl	30	30
vejce 3 ks	120	120
zelí hlávkové	300	240
žampiony ster. b. n.	100	100
kapie ster. b. n.	500	500
víno dezertní červené	200	200
glutasol	20	20
sójová omáčka	200	200
česnek	50	45
pepř	20	20
chilli koření	20	20
mandle	360	320
	4 320	4 175

Hmotnost 1 porce 280 g,
z toho masa 110 g

Výrobní postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky a smísíme s vejci, namočeným škrobem a solí. Maso a plátky jater opečeme na mírně rozpáleném tuku a scedíme. Zvlášť osmahneme kapie, zelí nakrájené na nudličky, žampiony a česnek na plátky, okořeníme pepřem, chilli kořením, přidáme sójovou omáčkou, mandle a nakonec vložíme plátky masa a jater. Ochutíme, zahustíme máčeným škrobem, zakápneme červeným vínem a povaříme.

TA-CHUEJ-SIANG-TAN
Anýzová vejce

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vejce 10 ks	400	400
sójová omáčka	200	200
anýz	25	25
sůl	30	30
chilli koření	5	5
olej	20	20
	680	680

Hmotnost 1 porce 60 g

Výrobní postup

Čerstvá vejce vaříme ve vařící vodě asi 5 minut, pak je zchladíme studenou vodou, naklepeme skořápky, ale neloupeme. Takto upravená vejce dáme do vody se sójovou omáčkou, olejem a anýzem, uvedeme do varu a v tomto nálevu je necháme do druhého dne. Před podáváním vejce oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky a přelijeme zálivkou.

Příklady pokrmů:

Polévka s kukuřicí

Ingredience: 100g kukuřice, 150g drůbežího masa, cibuli, 50g šunky, 1l kuřecího vývaru, lžíci škrobové moučky, lžíci vína, lžička mletého zázvoru, sůl, špetka pálivé papriky, stroužek česneku, 2 bílky, 2 lžíce mléka, petrželka, pažitka

Postup: Vývar zahřejeme k varu. Vložíme nejmenno nakrájené maso, cibuli a kukuřici. Po změknutí masa přidáme nakrájenou šunku. Škrobovou moučku rozmícháme v troše vody a vlijeme do polévky. Přidáme víno, papriku, pepř, prolisovaný česnek a povaříme. Na závěr přidáme bílky rozmíchané v mléce. Již nevaříme.

Kuřecí Kung-pao

Ingredience: 1 lžíce cukru, olej, sůl, 1 vejce, 1 lžíce solamylu, mletý pepř, 4 chilli papričky, 2 lžíce sójové omáčky, 600g kuřecích prsíček, 100g arašídů, 1 lžíce rýžového vína

Postup: maso nakrájíme na kostičky. Vejce smícháme se solí a škrobem. V tomto těstíčku obalíme kuřecí kousky, které necháme chvíli odležet. Nasekáme papričky. Vložíme je do hrnečku, zalijeme sójovou omáčkou, vínem, cukrem a solí. Tuto směs chvíli povaříme. Na druhé pánvičce si zprudka orestujeme kuřecí kousky, přidáme arašidy a zalijeme připravenou směsí. Vše zamícháme a až omáčka obalí jednotlivé kousky masa vyjmeme.

Čajová vejce

Ingredience: 10 vajec, 1l vody, 3 lžíce černého čaje, 5 lžic sójové omáčky, koření pěti vůní

Postup: vejce pečlivě omyjte a pak je uvařte na hniličku. Poté je zchlaďte a skořápky natukněte tak, aby pořádkem drželi přilepené na vajíčku. Pak do vody přidáme veškeré koření a čaj. Do tohoto nálevu vložíme vajíčka a uvedeme do varu. Vaříme ještě půl hodiny.

Salát s pekingského zelí s arašidy

Ingredience: cukr, sůl, 1 lžic majonézy, mletý pepř, 1 lžíce citrónové šťávy, 5 lžic bílého jogurtu, 1 pekingské zelí, hrst pražených arašídů, nastrouhaná mrkev

Postup: Zelí očistíme a nakrájíme na jemné nudličky. Dáme do mísy. Přidáme arašidy, strouhanou mrkev a vše zamícháme. Smícháme jogurt, majonézu, citrónovou šťávu, pepř, cukr a sůl. Takto připravenou zálivkou zalijeme salát, jemně promícháme a podáváme.

8. Japonská kuchyně

- **Kultura stravování**

Japonsko se rozkládá na čtyřech hlavních ostrovech Šikoku, Kjušu, Honšu a Hokaido, které doplňují stovky středních a malých ostrůvků. Délka této země se 2400 km naznačuje, že je zde řada teplotních pásem. Z celkové rozlohy asi 370 000 km² je pouze 33% využitá zemědělská půda, a to včetně hor. Hlavním živitelem je tedy moře. Japonci jedí skromně, málo, ale o to víc dbají na celkovou vyváženost, barevnost a úpravu jídla. V městě Kyoto, kde jsou nejuznávanější odborníci na dekoraci jídel, lze sledovat, s jakou péčí se kuchaři věnují této záležitosti. Při této práci používají i prvky, které nejsou jedlé, resp. jíst je lze, leč je to neobvyklé – např. květiny, rostliny, některé pokrmy se servírují i na krásně zabarvených listech stromu sakury apod.

- **Japonská kuchyně je jedna z nejzdravější na světě**

Toto ovlivňuje používání a požívání nekonečného množství plodů moře, ovoce a zeleniny. Zelenina a ryby se povětšinou jí syrové se zachováním své přirozené chuti. Mnoho pokrmů se podává studených nebo pouze v pokojové teplotě. Hlavním dochucovacím prostředkem jsou sojová omáčka, rýžové víno Saké, mirin a glutaman sodný (Adži Do Motol). Používá se hojně čerstvý zázvor, zelený křen Wasabi. Pasta ze sojových bobů, miso, houby muckate a šiitake.

Houby jsou považovány za elixír života. Tou nejžádanější je šiitake (v předpisech receptů je nejčastěji nalezneme pod názvy Shitake, Japanese Forest Mushroom, Wood i Black), nejčastěji se v gastronomii používá šiitake čerstvé, a to s vepřovým, hovězím, a drůbežím masem. Z houby se také připravují řízky, zapéká se, i smaží na pánvi, případně se griluje samostatně nebo potřený směsí oleje, česneku a citronové šťávy.

V Japonsku se konzumuje téměř denně, nejen pro vynikající chuť. Vědci u šiitake prokázali preventivní účinky před civilizačními chorobami a její pravidelné podávání přispívá ke snižování hladiny cholesterolu a krevního tlaku.

- **Rozhodující plodinou je rýže**

Mimo pšenice, ječmene, kukuřice, sóji, podzemnice olejné, luštěnin, brambor, čajovníku, zeleniny a ovoce je hlavní plodinou rýže. Pěstuje se na zaplavených polích, jejichž břehy zadržují vodu. Miska čisté bílé, nemastné a neslané rýže, se podává ke každému jídlu. Japonci rýži vaří tak, aby lepila, ale nebyla rozvařená. K tomu používají speciální elektrický hrnec. Po uvaření v přesně odměřené vodě si zachová rýže svoji kvalitu a teplotu 24 hodin. Rýže se nechutí, protože má neutralizovat chuť jiných pokrmů. Jako velká neslušnost je bráno ponechání nedojedené rýže v misce, i kdybyste si předtím několikrát přidali.

- **Produkce masa**

Velmi rozsáhlý je chov skotu, vepřů a drůbeže. V lovu ryby zaujímá Japonsko přední světové místo a ryby také vyváží díky svým ve světě největším obchodním flotilám a mezinárodním přístavům Kóbe, Jokohama, Čiba a Ósaka. Ve velkém měřítku se však maso v Japonsku nekonzumuje a tučné maso je ze stravy vyloučeno zcela. Mezi zajímavou sortu patří maso „**Kobe Beef**“ tukovými žilkami tak dojem „zasněženého masa“. se pěstuje v Japonsku na Kravám se do krmení přidává způsobem se masírují, zavěšují, aby jejich svalstvo při stání se nenamáhalo. K tomu se jim pouští hudba. Japonci věří, že touto formou dosáhnou lepší kvality masa. Cena takového masa je velmi vysoká a převyšuje několikrát cenu velkých langust.



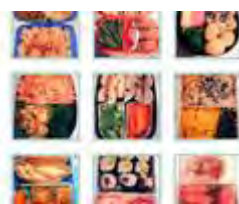
, které je prorostlé jemnými, že vytváří Skok určený k výseku speciálních farmách. pivo. Zvláštním

- **Úprava a podávání pokrmů (ITADAKIMASU)**

Japonský překlad znamená „tak se do toho dáme“ nebo také „dobrou chuť“.

Způsob úpravy jídel a jejich podávání se od sebe liší podle jednotlivých oblastí, i když jídlo nese stejný název. Například nudle Udon nebo Soba se liší nejen chuťově, ale i vzhledově. Jsou dlouhé nebo krátké, světlé nebo tmavošedé, jak kde.

Bento – studené jídlo, které se obědu i večeři. Dává se do jsou rozděleny na několik částí i na V bento musí být vždy rýže a pak



podává k svačině, krabiček, které jednotlivá patra. už je tam možno

přidat cokoliv: plátek ryby, zeleninu, vaječnou roládu, atd. Samozřejmě je vše vkusně naaranžováno a dodržována je pestrost chuti i barev.

Upřednostňují se barvy štěstí – tedy červená a bílá.

Hostina, ať už v restauraci či domácnosti, začíná téměř vždy pečlivě upravenými vývary. Zahuštěné, spíše sladké plévky, zjemnělé pastou ze sojových bobů, se podávají těsně před koncem slavnostní tabule. Polévky ovšem patří ke **snídaním**. Ještě častěji se však rodinná snídaně, doma i v hotelu, sestává z misky rýže, sušených mořských řas anebo vajec.

Oběd je uspěchaný – proto se dává přednost rýži s vejci nebo masem.

Až s **večeří** přicházejí pokrmy tradičně již sestavované z nejméně 4 různých chodů v kombinaci tekutých, křehkých nebo mírně vařených surovin. Barva a struktura pokrmu je vždy stejně důležitá jako tvar a vzhled, Nikde se nepřipravují pokrmy až s pedantickou hygienou a estetikou tak, jako v Japonsku. Tím nejočekávanějším z večeře bývá **kušiago**. Skládá se z kousků humra, kuřete, mušlí a ústřic, z plátků cibule, ředichy, z nudliček kořene yam. Usmaží se a pak se podává napíchnuté na bambusu. Často následuje **kjómake** - jsou to šalotky zabalené do tenkých plátků hovězího masa. Nejdříve se dusí a pak opékají a podávají vyzdobené květy a obložené nudlemi

Perfektní servis je samozřejmostí. Úprava stolu, výběr nádobí podle tvaru a barev, vše musí harmonicky ladit, vytvářet atmosféru odpovídající tématu setkání a pozvané společnosti. Jídelní servis se skládá z množství malých misek, talířů, konviček a keramiky, která může v každém kraji být jiná. Na stěně přitom nesmí chybět pověšený svitek s mottem, které vyjadřuje co nejpřesněji význam setkání.

Stravovací návyky a etiketa

Jídlo je pravděpodobně nejživějším projevem japonské kultury a pro Japonce je velmi důležité. Příprava a podávání pokrmů odráží tradiční důraz na vzhled pokrmů. Japonci věří, že jídlo má oslovit všechny smysly, a proto dbají na pečlivost přípravě. Jídlo je uměním a potěšením pro oči i chuťové pohárky.

Stravování v Japonsku se výrazně odlišuje od toho evropského v mnoha směrech, např. ve způsobu sezení, používání nádobí, způsobu servírování pokrmů. V etiketě týkající se společné konzumace jídel se liší i od zvyklostí sousedních zemí jako je Čína a Korea.

Výrazným znakem je například používání jídelních hůlek místo příboru. „Japonské jídelní hůlky (haši) jsou kratší a křehčí, než čínské a dolní konec mají zašpičatělý. Napichování soust hůlkami je nepřipustné, stejně jako nahrnování jídla z misky přímo do úst (v Číně je to naopak naprosto normální). Předávání soust někomu jinému na jeho hůlky a zapíchávání hůlek do misky s rýží je spojováno s pohřebními zvyky. Nepřístojná je rovněž gestikulace a ukazování hůlkami a nesmí se jimi přitahovat a odsunovat věci po stole. Existují však i jídla, při jejichž konzumaci se používá lžíce.

Tradiční japonské stravování probíhá u nízkých stolů, u nichž lidé většinou klečí na polštářích (zabuton), popř. sedí v tureckém sedu na speciální dřevěné plošině (zašiki) pokryté rohožemi (tatami). Před vstupem na tyto rohože je povinností zout si obuv. Některé zašiki mají zapuštěné plochy na nohy. Po pohodlném usazení se ke stolu použije každý strážník navlhčenou žinku (ošibori) k očištění rukou. Po potě je slušností ji opět složit do původního tvaru a položit na stůl, popř. ji v průběhu stolování využít k otírání prstů.

Japonská jídla jsou podávána v mnoha malých miskách a talířcích odlišných tvarů a materiálů, které musí být v souladu s podávanými ingrediencemi. Typická japonská hostina se může skládat až z dvaceti malých chodů, které je možné konzumovat v jakémkoli pořadí.

Další zajímavou součástí japonského stolování je srkání. Při konzumaci horkých nudlí je slyšitelné nasávání téměř nutností, neboť napomáhá chlazení jídla a tím předchází nepříjemnému spálení úst. Vydávání zvuků při jídle je také projevem spokojenosti.

V Japonsku se pokládá za neslušné, když si člověk nalévá vlastní alkoholické nápoje. Vždy by měl obsloužit jinou osobu a vyčkat, než mu bude služba oplacena. Poté se pronáší přípitek „kampai“ neboli na zdraví! Špičkou japonského stolování jsou restaurace zvané „rjótei“. V místnostech uprostřed pečlivě upravených zahrad se nachází luxusní místnosti, kde se stravují především bohatí obchodníci a politici. Jsou zde poskytovány nejen služby stravovací, ale návštěvníci mají také možnost objednat si služby gejši.

Nápoje a čajový obřad

Nápoje (ať už alkoholické či nealkoholické) hrají v japonské společnosti důležitou roli a také ročním obdobím má na podávání nápojů velký vliv. Teplota tekutin je pokládána za způsob, jak lze zčásti regulovat tělesnou teplotu. Z tohoto důvodu čaj a saké se v zimě pijí horké a v létě studené.

Alkoholické nápoje

Alkoholické nápoje a to především saké je tradiční národní tekutinou, a proto je také podávána při různých náboženských oslavách a rituálech (např. Shintó), svatbách a festivalech. Vyrábí se společným kvašením rýže a vody a kdysi bylo připravováno v chrámech a svatyních po celé zemi. Saké neboli japonské rýžové víno se obvykle podává v malých lahvích (tokkuri) a popíjí se z nízkých keramických šálků (o-choko nebo sakazuki) a to buď teplé (atsukan), které se pije hlavně v zimě, nebo studené (reishu). Nejvyšším druhem saké je „daigindžó“, které se vyrábí z nejtvrďšího jádra rýžového zrna. Přestože v poslední době ustupuje saké do pozadí a oblíbě se začínají těšit japonská piva (velmi podobná těm evropským), je stále standardní položkou v domácnostech, restauracích a barech.

V jižní části Japonsku je velmi populárním alkoholickým nápojem pálenka „shóchú“. Tento 30% destilát, vyroben ze syrových brambor (imo-jóchú) a z ječmene (mugi-jóchú), lze konzumovat s horkou vodou (oyu-wari), ledem, džusem či se sodou a citronem.

Z japonských merunek „ume“ se vyrábí sladké víno „umešú“. Ovoce je za čerstva nakládáno do shóchú a přidáno je množství cukru. Tento nápoj je možné pít chlazený před jídlem, během něj i po něm. V Japonsku se tradičním způsobem vyrábí také whisky „Suntory“. Sladový ječmen je často dovážen až ze Skotska. Tento nápoj je v Japonsku považován za módní, především u úspěšné střední třídy.

Ačkoli jsou vinice v Japonsku na několika místech, většina vín se spolu s jinými alkoholickými nápoji dováží ze zahraničí.

Nealkoholické nápoje

Olíbenými nealkoholickými nápoji jsou (mimo čaje)

ovocné limonády v plechovkách „Pocari Sweat“ a „Calpis Water“. K dostání jsou v prodejnách automatů takzvaně „na každém rohu“ a mezi Japonci jsou velmi žádané...

V posledních letech se stala oblíbenou káva, která se podává v japonských čajovnách (kissaten), kavárnách a automatech.

- **Zelenina z moře**

Mořské řasy jsou oblíbené již několik tisíc let a Japonci jich pěstují mnoho druhů okolo pobřeží v podmořských záhonech. **Kombu** a **nori** jsou nejpopulárnější, obsahují mnoho vitamínů a minerálů, proto se jim říká „zelenina z moře“ a jí se po celý den.

Kombu – považuje se odedávna za „jídlo pro štěstí“ a tak nechybí ani na novoročním stole. Podává se většinou v silných suchých, skoro černých, proužcích, připomíná dlouhý pórek, který po povaření ve vodě zvláční a nabobtná. Používá se do plévek, nebo se

táhne se sójovou omáčkou, s vínem mirin a kořením. Dosažený vývar se používá k ochucení vařených pokrmů. Kombu se jí i s rybou, příp. marinované ve voňavém octu rozsekané na kousky.



pomalu
dalším

zabalené
a

Nori - podobá se nejvíce černému papíru a také se jako ruční papír vyrábí, sušením vrstvy řas na slunci v dřevěných rámečcích. Na trhu je nalezneme ve tvaru křehkého papíru nebo sekané na drobné proužky, pásy, připravené pro výrobu **suši**. Nori

objevuje také už v tradiční japonské kuchyni. Několik proužků se namočí do sojové omáčky a pak se do Nori zabalí sousto rýže. Tyto jsou bohaté na vápník, který má mírně



se
snídani.
omáčky a
řasy jsou
uklidňující

účinek a proto Japonci říkají, že je dobrým vykročením do nového dne.

Samozřejmě se do Nori balí kromě rýže všechny druhy ryb a zelenina.

Velmi rozšířeným jídlem je miska rýže posypaná rozsekanými Nori a zalitá horkým čajem.

- **Ochucování pokrmů**

Japonci používají při přípravě pokrmů mnoho aromatických přísad, třebaže jen málo z nich je pravým kořením. Nejčastěji se používá Wasabi a Sanšo (sečuánský pepř), což je typické právě pro japonskou kuchyň, dále chilli, zázvor, hořčice a sezam. Vše používají Japonci přiměřeně a umírněně.

- **Šičimi togaraši** - je oblíbená japonská směs a znamená v překladu sedm chutí či směs sedm koření. Používá se jak v kuchyni, tak jako stolní koření k ochucení polévek, nudlí a grilovaného masa. Vzájemné poměry přísad

se různí. Vůní se prosazuje mandarinková kůra, chuťově i jód z mořských řas, dominuje chilli, ale neruší, struktura je hrubozrnná, někdy se řepkové semeno nahrazuje semeny máku.

- 2 lžičky bílých sezamových semen, 2 lžičky sanšo, 1 lžička malých kousků Nori, 3 lžičky kousků mandarinkové kůry, 3 lžičky chilli prášku (Togaraši), 1 lžička černých sezamových semen, 1 lžička semen máku
- Bílá sezamová semínka nahrubo umeleme spolu se sanšem. Přidáme mořskou řasu a sušenou mandarinkovou kůru a opět krátce pomeleme. Smícháme se zbývajícím kořením a dobře promícháme. V uzavřené nádobě vydrží směs 3 – 4 měsíce.
- **Gomašio** – goma je japonský název pro sezam, směs se používá k ochucení rýže, syrové zeleniny a salátů. Dobrá je k posypání vařených brambor.
 - 5 lžiček černých sezamových semen, 2 lžičky hrubé soli
 - Sezamová semena lehce pražíme na suché pánvi na středním ohni asi 1-2 minuty za stálého míchání. Necháme vychladnout a spolu se solí umeleme. V uzavřené nádobě vydrží směs 3 – 4 měsíce.
- **Men-cuju** – používá se jako omáčka k namáčení nebo jako nálev. Na namáčení se obvykle ředí 1 : 1, na polévku pak 1 : 8, kterou se zalévají např. nudle Udon, Soba.
- **Tonkacu** – omáčka na smažený vepřový řízek (v trojobalu), který je jedním z nejoblíbenějších japonských jídel a hustá, hnědá omáčka je spolu s nakrouhaným zelím ideální přílohou. Vyrábí se z ovoce a různého koření
- **Ten-cuyu** – omáčka k namáčení tempury. Normálně se používá neředěná spolu s trochou najemno nastrouhané ředkve daikon a čerstvého zázvorového kořene.(šóga)
- **Jaki-niku no tare** – je japonská verze grilovací omáčky barbecue, je trošku sladší a používá se také na grilování i opékání na pánvi
- **Omáčka na suki-jaki** – je sladká omáčka vyrobená ze sojové omáčky, cukru, saké, pepře a soli

- Na litinové pánvi se opeče zelenina, houby a hovězí maso nakrájené na tenké plátky, které se pak namáčejí v této omáčce.

Ryba s čerstvým zázvorem

5 porcí jakékoliv ryby, 10 oddenků čerstvého zázvoru, 30 g cukru, 20 g octa, 30 g vody, sůl

Porce ryby osolíme a necháme asi 30 minut odležet. Poté zvolna na grilu opečeme. Jednotlivé porce ozdobíme dvěma oddenky zázvoru, které jsme marinovali v octu, cukru a vodě.

Tempura — smažená směs

100 g karotky, 100 g celeru, 100 g cibule, 15 krevetek, 10 žampionů, 150 g zelené papriky, těstíčko na smažení, sůl, sójová omáčka, olej na smažení

Na těstíčko: 2 vejce, lžička soli, 2 lžíce hladké mouky, trochu vody.

Zeleninu, karotku, celer a cibuli nakrájíme na sílu sirek a smícháme. Papriky zbavíme jader a nakrájíme na širší nudle. Krevetky zbavíme střívků a krunýřů. V rozpáleném oleji osmažíme dozlatova papriky i krevetky, které jsme namočili do slanečného palačinkového těstíčka, směs zeleniny dáme do zbytku těstíčka, zamícháme a lžící nanášíme tuto směs do oleje (rozhrneme tak jako při přípravě bramboráku). Po obou stranách smažíme dozlatova. Veškeré usmažené suroviny narovnáme na mísu, osolíme. Ředěnou sójovou omáčku podáváme zvlášť. Hosté si jednotlivá sousta do omáčky namáčejí.

Plátky syrových ryb se sójovou omáčkou

250 g čerstvého tuňáka, 250 g masa z lososa, 100 g karotky, 100 g celeru, 50 g pórků, 100 g ředkve bílé nebo ředkvičky, 100 g zelené okurky, sůl, sójová omáčka, ocet

Veškerou zeleninu nakrájíme na velmi jemné nudličky, vložíme do mísy, osolíme, okyselíme a promícháme. Takto připravenou zeleninu dáme na talíř (mísu) a obložíme tenkými plátky ryb bez kostí a kůže. Sójovou omáčku zředíme vodou. Jednotlivá sousta ryb namáčíme do omáčky. Jako doplněk předkládáme zeleninovou směs.

Mandlový pudink s mandarínkami

1/2 l mléka, 1 balíček vanilkového pudinku, 50 g mandlí, 100—120 g cukru, 250 g mandarínek

Mandle spaříme, oloupáme, rozdrťme nebo nakrájíme. Z mléka, cukru a vanilkového pudinku připravíme pudink, do kterého přimícháme mandle. Formu, kterou jsme vypláchli studenou vodou, naplníme teplým pudinkem a necháme ztuhnout. Poté pudink vyklopíme a zdobíme dílky oloupaných mandarínek.

Sukijaki

750 g roštěnce (15 velmi tenkých plátků nebo pěkného zadního hovězího masa), 200 g bambusových výhonků, 10 chryzantémových listů, 10 čerstvých žampionů, 0,05 l hovězího vývaru, 5 vajec, 50 g sójové omáčky, 50 g vína šery, 100 g pórků (mladé cibule), olej, sůl, cukr, pepř

Tenké plátky masa osolíme. Vývar spolu se sójovou omáčkou, vínem a cukrem dobře promícháme. Maso zprudka opečeme na pánvi s malým množstvím oleje. Po opečení přeložíme do jiné nádoby a zeleninu spolu se žampiony osmažíme ve výpeku z masa. Vše společně zlehka promícháme a pokapeme omáčkou z vývaru, sójové omáčky, vína a cukru. Zvlášť, vždy po jednom vejci, rozklepneme do mistichek. Hosté si pomocí hůlek nabírají jednotlivá sousta a namáčejí si je do rozmíchaného vejce. Příloha rýže.

Tokijské rýžové suši

600 g vařené rýže, 20 g octa, 50 g rýžového vína „saké“, 150 g mořských ryb (halibut, mořský jazyk), 150 g tuňáka, 100 g uzeného lososa, 100 g krevetek (konzerva), 100 g salátové okurky, 5 plátků „mori“ (mořské řasy), křen, 1/2 citrónu, petrželová nať, cukr, glutamol, sůl, pepř

Vařenou rýži bez tuku osolíme, opepříme, mírně přisladíme, dochutíme octem a rýžovým vínem „saké“. Vše důkladně promícháme. Z takto připravené rýže (mírně lepkavé) připravíme malé válečky asi 30g. Jednotlivé druhy ryb zbavíme kostí a kůže a nařežeme na velmi tenké plátky, do kterých zabalíme některé z válečků rýže. Zbývající válečky z rýže ozdobíme okurkou, krevetkami nebo zvlhčenými mořskými řasami „mori“. Jako doplněk podáváme křen a citrón. Rybí plátky se pojídají syrové jako řada ryb v Japonsku. Na jednotlivé misky — talíře se dává „suši“ v několika variantách — např. rýže s masem lososa, s krevetkami, s tuňákem a podobně.

9. Thajská kuchyně

Thajsko – země kulinární rozkoše spojující čínskou rafinovanost s indickou pikanterií.

Thajsko – dříve Siam, v překladu země svobodných lidí je šťastná země s ještě šťastnější gastronomií. Evropanům se může zdát zdejší strava až primitivní a nezáživná, ale je velmi chutná a zdravá. Nemáme samozřejmě na mysli maso opic, ještěrek, hadů, apod., které jsou pro našince až „příliš atraktivní“.

V Bankoku je restaurace, kde je jídelníček sestavován výhradně z grilovaných ještěrek. Drahou lahůdkou je pečená kobra i uzený hroznýš. Scházejí se zde milovníci vývarů ze sloních kolen, pečených ježků a pokrmů s netopýří krví. K nejlahodnějším patří rovněž polévky z mořských rybiček, krevet a karí.

Četná jídla jsou jednoduchá, protože kuchaři uvažují při jejich přípravě zcela jinak než Evropané. Jejich ctižádostí je, aby si hotové jídlo uchovalo znaky původní suroviny, z níž bylo připraveno, tedy aby ryba zůstala rybou a zelenina zeleninou. Základem thajské kuchyně je zelenina, koření a dary moře. K přípravě často slouží kokosové mléko a různé karí pasty. Přílohy tvoří nudle, hlavně skleněné, rýže a brambory. Zatímco sójovou omáčku používají obyvatelé sousedních států, thajská kuchyně preferuje omáčky rybí, což jsou velmi silné koncentráty z ryb (mají čpavé aroma i chuť, jsou velmi slané). Mnohé nápoje, zejména likéry, se vyrábějí jak z léčivých koření, tak ze živočichů. Takže ještěrka poslouží jak při výrobě elixíru, tak posléze i k přípravě pokrmu (ještěrka Gekko Gekko). Tyto nápoje jako četné zdejší pokrmy mají pro lidský organismus výrazné podpůrné účinky.

Thajci používají při přípravě pokrmů málo tuků, více sacharidů (ve formě škrobu), méně potravin živočišného původu.

- **Vermicelli** - asijské nudle. Existují dva základní typy : nudle z rýže a nudle ze škrobu mungových bobů (mung je rostlina Dálného Východu poskytující malá zelená, žlutá nebo hnědá semena – boby. K přípravě pokrmů se užívají mladé lusky jako zelenina, buď syrové, nebo tepelně upravené.
 - **Rýžové nudle**- jsou vhodné do polévek, salátů nebo jako smažené. Před úpravou je nutné je položit do horké vody, podle jejich tloušťky na 5 – 20 minut. Po okapání se vaří 1-2 minuty a propláchnou studenou vodou, nebo se stejnou dobu opékají na tuku. Jsou měkké se sametovou strukturou, neprůsvitné
 - **Mungové nudle** – též skleněné nebo celofánové. Rovněž se namáčejí, ale stále zůstávají pevné a jakoby gumové a dlouhý var jim nevadí. Doporučuje se po namočení je rozkrájet na kratší dílky ; za sucha jsou nerozkrájitelné, a pokud zůstanou i po uvaření vcelku, jsou tak hladké a kluzké, že je téměř nemožné je udržet na lžici či vidličce.



- **Pražený nam prik**

Suroviny: 5 stroužků neloupaného česneku, 5 neloupaných šalotek, 5 čerstvých červených chilli papriček, malý kousek trasi (též blachan = tuhá pasta ze sušených krevet), 1 lžíce jemného hnědého cukru, 5 ml (1 lžíce) tamarindového koncentrátu (asijské koření s nakyslou chutí, podobné citrónové šťávě, koncentrát – tmavá až černá hmota), 2 lžíce burských oříšků

Výrobní postup: neloupaný česnek a šalotku vložíme na rošt nebo na těžkou litinovou pánev a grilujeme nebo pražíme nasucho tak dlouho, až budou slupky tmavě hnědé a vnitřek měkký. Opečeme chilli a trasi zabalené do alobalu až ztmavne a papričky změkknou. Česnek a šalotku oloupeme, chilli nakrájíme nadrobno a odstraníme semena. Vše smícháme a umixujeme na jemnou pastu. V chladu vydrží asi týden, podáváme k zelenině, rýži a rybě.

- **Tom jum gung – ostrá kyselá polévka z krevet**

Suroviny (4-6 porcí): 500 g čerstvých krevet, 1 lžice oleje, 2 l vody, 2 lžice červené kari pasty, 2 lžice tamarindového koncentrátu (možno nahradit sušeným tamarindovým luskem vyluhovaným v horké vodě), 2 lžičky mleté kukuruma, 1 lžička mletého červeného chilli, 4-8 ks limetkových lístků, 2 lžice rybí omáčky, 2 lžice limetkové šťávy, 2 lžičky hnědého cukru, 1 lžice čerstvých koriandrových lístků.

Výrobní postup: krevety oloupeme, odstraníme střívko a zachováme ocasní krunýř. Ve velké nádobě rozežřejeme olej a 10 minut na něm opékáme skořápky a hlavy krevet. Přidáme 250 ml vody a kari-pastu a vaříme dalších 5 minut. Přilijeme zbytek vody a vaříme 20 minut. Vývar přecedíme, přidáme koření a vaříme 2 minuty. Do várky vložíme krevety, po pěti minutách varu by měly získat charakteristickou růžovou barvu. Ochutíme rybí omáčkou, limetkovou šťávou, a cukrem. Odstavíme, přidáme koriandrové lístky a ihned podáváme.

- **Kachní salát s řeřichou**

Suroviny(4 porce): 2 velké kusy kachních prsou s kůží, 1 lžice Golden Mountain – Sauce, ½ červené, ½ žluté a ½ zelené papriky, 250 g řeřichy, 2 lžice čerstvého zázvoru, 1-2 lžice kuliček zeleného pepře, 1 lžíce octa, 2 lžičky hnědého cukru, 1- 2 lžičky najemno nakrájených červených papriček 15 g čerstvých koriandrových lístků

Výrobní postup: maso potřeme omáčkou Golden Mountain – Sauce, položíme na grilovací mřížku nad plech a pečme 30 minut v troubě předehřáté na 210 °C. Po upečení vyjmeme a necháme vychladnout. Z paprik odstraníme jádra, oloupeme zázvor a zeleninu nakrájíme na tenké proužky. Z řeřichy odstraníme tužší stonky. Kachní prsa nakrájíme na jemné plátky a spolu se zeleninou esteticky urovnáme na míse. Z octa, cukru, chilli, koriandru a pepře uděláme zálivku, kterou servírujeme zvlášť v misce.

KYAZAN HIN GHA

Vepřový vývar s masem, žampiony a nudlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
nudle z rýž. papíru	20	20
vepřová plec b. k.	350	350
žampiony ster. s n.	300	300
sádlo škvařené	50	50
cibule	200	170
česnek	30	27
pepř celý	2	2
sůl	30	30
koriandr celý	2	2
sójová omáčka	100	100
pórek	20	16
glutasol	20	20
voda	2 500	2 500
	3 624	3 587

Množství 1 porce 0,33 l,

z toho masa 25 g

Výrobní postup

Na tuku zesklivatíme cibuli nakrájenou na vlákna a česnek na plátky, zalijeme vodou, přidáme maso, sůl, pepř, koriandr a pozvolna vše vaříme, aby vývar zůstal stále čistý. Když je maso téměř měkké, vyjmeme je a nakrájíme na kostky cca 1×1 cm. Rýžové nudle zvlhčíme trochou vody a vložíme s masem zpět do vývaru. Přidáme krájené žampiony i s nálevem, dochutíme solí, sójovou omáčkou a glutasolem. Polévku necháme přejít varem a podáváme se sekaným pórkem. (Místo rýžových nudlí můžeme použít i nudle vaječné.)

WETHANI KYET

Vepřové kari s celým zázvozem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	2 000	2 000
cibule	400	340
česnek	50	45
zázvor celý	50	50
sůl	40	40
ocet	50	50
chilli koření	2	2
kurkuma	1	1
olej	200	200
glutasol	5	5
voda	500	500
	3 298	3 233

Hmotnost 1 porce 180 g,

z toho masa 150 g

Výrobní postup

Kýtu nakrájíme na kostky 2×2 cm. Menší část cibule, česneku a zázvoru rozmixujeme, přidáme větší část chilli koření a sůl, promícháme s masem a necháme zaležet. Odleželé maso dáme do hrnce, přidáme trochu oleje s vodou a pomalu dusíme téměř doměkka. V druhém hrnci na oleji opečeme nasekaný česnek, zázvor a cibuli, přidáme ocet, trochu vody, kurkumu a vaříme nejméně půl hodiny. Potom vše rozmixujeme, přelijeme do hrnce na maso a dusíme, až se všechna voda odpaří. Nakonec přidáme glutasol, ještě trochu chilli koření a opatrně opečeme. Vepřové kari je husté, bez šťávy.

HINDIHINYWECHO

Kuřecí bílá polévka s černými houbami a chřestem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuře očištěné	300	300
chřest ster. s n.	150	150
sůl	20	20
glutasol	5	5
pepř	1	1
bílky 5 ks	100	100
solamyl	50	50
černé houby sušené	20 máčením	200
víno dezertní	50	50
voda	3 000	3 000
pórek	100	85
polévkové koření	10	10
	3 806	3 971

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa 15 g

Výrobní postup

Kuře uvaříme v osolené vodě, pak obereme a nakrájíme na menší kostky. Do procezeného vývaru přidáme solamyl máčený v nálevu z chřestu, dále pepř, sůl, glutasol, víno, pokrájené namočené černé houby, rozšlehané bílky a zavaříme. Nakonec vložíme pokrájený chřest, maso nakrájené na drobné kousky, dochutíme solí, polévkovým kořením a zdobíme sekaným pórkem.

TEKHINČIJOU

Slepičí vývar s citrónem, zeleninou a vínem (ostrá)

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
slepice očištěná	400	400
voda	3 000	3 000
sůl	30	30
zelenina kořenová	200	160
polévkové koření	15	15
citrónová šťáva	40	40
citrón	100	90
víno červené	100	100
paprika mletá	2	2
chilli koření	2	2
glutasol	5	5
sójová omáčka	50	50
paprikové lusky zelené	200	160
	4 144	4 054

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa 17 g

Výrobní postup

Ve slané vodě uvaříme slepici, maso obereme, necháme vychladnout a nakrájíme na kostky. Do procezeného vývaru vložíme očištěnou na nudličky nakrájenou mrkev, celer, paprikové lusky a povaříme. Potom přidáme mletou papriku a chilli koření, citrónovou šťávu, červené víno, glutasol, sójovou omáčku a necháme přejít varem. Vratíme zpět maso, dochutíme solí a polévkovým kořením. Polévka je ostrá a má narůžovělou barvu. Jednotlivé porce ozdobíme plátkem citrónu.

PUZUNGINHIN

Smažené krevety s kari a vařenými vejci

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
krevety mražené	500	500
cibule	300	255
česnek	30	27
kari koření	2	2
zázvor celý	10	9
olej	100	100
sůl	15	15
glutasol	5	5
kurkuma	1	1
paprika mletá	2	2
voda	200	200
kečup	50	50
sójová omáčka	50	50
vejce vařené 10 ks	400	400
vejce 1 ks	40	40
solamyl	20	20
pórek	10	8,5
	1 735	1 684,5

Hmotnost 1 porce 150 g,

z toho smaž. krevet 60 g

Výrobní postup

Na části oleje zpěníme česnek a zázvor krájený na plátky, cibuli najemno. Přidáme kurkumu, kari koření, papriku, kečup, přilijeme sójovou omáčku, vodu a podusíme. Část solamylu rozmícháme s vejcem, obalíme v něm krevety, po kouscích je lehce osmažíme a odkapané vložíme do omáčky. Nakonec přidáme zbytek máčeného solamylu, sůl, glutasol a ještě chvíli podusíme. Jednotlivé porce ozdobíme čtvrtkami vařených vajec a sekaným pórkem.

TOD MAN NUER

Smažené kuličky ze sekaného masa

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
hovězí přední b. k.	500	500
vepřová plec b. k.	500	500
sůl	25	25
pepř	1	1
glutasol	5	5
muškátový květ	1	1
koriandr	1	1
česnek	30	25,5
cibule	100	85
vejce 2 ks	80	80
mouka hladká	100	100
sádlo škvařené	150	150
	1 493	1 473,5

Hmotnost 1 porce 100 g

6 kuliček

Výrobní postup

Libové hovězí i vepřové maso umeleme najemno i s cibulí a česnekem. Pak k umletému masu přidáme všechny ostatní přísady mimo mouku a vymícháme fáš. Ze směsi děláme 6 kuliček na 1 porci, obalíme je v mouce a pomalu osmažíme na sádle.

NATTI WEKTHAHIN

Vepřové maso s arašídý a ananasem (ostré)

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	1 500	1 500
olej	100	100
česnek	20	18
sůl	30	30
arašídý	200	200
pepř	1	1
cukr	20	20
koriandr	1	1
chilli koření	1	1
ananas kompot. s n.	567	567
pórek	10	7
hlávkový salát	1 ks	1 ks
	2 450	2 445

Hmotnost 1 porce 170 g,

z toho masa 100 g

Výrobní postup

Na pánvi osmažíme česnek krájený na plátky. Přidáme maso nakrájené na kostičky, koření, tlučené pražené arašídý, sůl, cukr, přilijeme šťávu z ananasu a doměkka podusíme. Na talíř dáme list hlávkového salátu, na něj navrstíme masovou směs, obložíme ji kousky ananasu a ozdobíme sekaným pórkem. Hotové jídlo je ostré pikantní chuti.

WEKTHAHIN

Sekané vepřové s lososem a pomeranči

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová plec KÚ	1 500	1 500
olej	100	100
česnek	20	18
arašídý	100	100
koriandr	2	2
chilli koření	1	1
sůl	25	25
glutanol	5	5
pomeranče	1 000	900
hlávkový salát	2 ks	2 ks
losos uzený konz.	200	200
	2 953	2 851

Hmotnost 1 porce 230 g,

z toho masa — směsi 140 g

Výrobní postup

Vepřové maso umeleme nahrubo, přidáme koření, utřený česnek, sůl, glutanol, drcené arašídý, jemně sekaného lososa a promícháme. Směs opečeme na pánvi. Po obvodě talíře dáme nakrájená kolečka dobře omytých pomerančů i s kůrou, do středu navrstíme směs a zdobíme ji hlávkovým salátem překrájeným na nudličky.

KYAZAN HIN GHA

Vepřový vývar s masem, žampióny a nudlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
nudle z rýž. papíru	20	20
vepřová plec b. k.	350	350
žampióny ster. s n.	300	300
sádlo škvařené	50	50
cibule	200	170
česnek	30	27
pepř celý	2	2
sůl	30	30
koriandr celý	2	2
sójová omáčka	100	100
pórek	20	16
glutasol	20	20
voda	2 500	2 500
	3 624	3 587

Množství 1 porce 0,33 l,

z toho masa 25 g

Výrobní postup

Na tuku zesklivatíme cibuli nakrájenou na vlákna a česnek na plátky, zalijeme vodou, přidáme maso, sůl, pepř, koriandr a pozvolna vše vaříme, aby vývar zůstal stále čistý. Když je maso téměř měkké, vyjmeme je a nakrájíme na kostky cca 1×1 cm. Rýžové nudle zvlhčíme trochou vody a vložíme s masem zpět do vývaru. Přidáme krájené žampióny i s nálevem, dochutíme solí, sójovou omáčkou a glutasolem. Polévku necháme přejít varem a podáváme se sekaným pórkem. (Místo rýžových nudlí můžeme použít i nudle vaječné.)

WETHANI KYET

Vepřové kari s celým zázvorem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	2 000	2 000
cibule	400	340
česnek	50	45
zázvor celý	50	50
sůl	40	40
ocet	50	50
chilli koření	2	2
kurkuma	1	1
olej	200	200
glutasol	5	5
voda	500	500
	3 298	3 233

Hmotnost 1 porce 180 g,

z toho masa 150 g

Výrobní postup

Kýtu nakrájíme na kostky 2×2 cm. Menší část cibule, česneku a zázvoru rozmixujeme, přidáme větší část chilli koření a sůl, promícháme s masem a necháme zaležet. Odleželé maso dáme do hrnce, přidáme trochu oleje s vodou a pomalu dusíme téměř doměkka. V druhém hrnci na oleji opečeme nasekaný česnek, zázvor a cibuli, přidáme ocet, trochu vody, kurkumu a vaříme nejméně půl hodiny. Potom vše rozmixujeme, přelijeme do hrnce na maso a dusíme, až se všechna voda odpaří. Nakonec přidáme glutasol, ještě trochu chilli koření a opatrně opečeme. Vepřové kari je husté, bez šťávy.

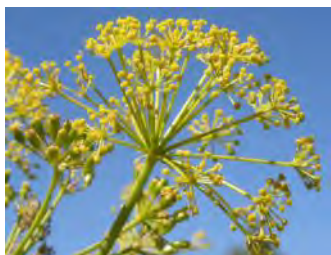
10. Indická kuchyně

- Zdejší kuchyně nepreferuje příliš maso, což je důsledek tradičního náboženství hinduismu. Jeho vyznavači věří v posmrtné převtělování duší, a to nejen do nově se rodících lidských bytostí, ale i do zvířat (další převtělení závisí na kvalitě života předcházejícího)
- Základem většiny slaných jídel je zelenina, nejčastěji dušená či vařená – lilek, květák, rajčata, zelí, špenát, mrkev, ředkve, celer, cibule, paprika a všechny druhy luštěnin, kokos
- Typické jídlo **dhal**, s nímž se můžeme setkat ve všech oblastech je v podstatě hustá kořeněná čočková polévka. Jinak je značný rozdíl mezi kuchyní na severu a jihu Indie. Na **severu** je to především kombinace dušené zeleniny a hutných zeleninových máček, jídla jsou dost mastná a kořeněná, především pepřem, paprikou, chillim, hořčičným semínkem, sezamem, muškátem, skořicí, různým kari, jichž je asi dvacet pět druhů. Za přílohu obvykle slouží placky z mouky a vody, pečené na plechovém plátu na ohni anebo v peci. Základem mnoha jídel na **jihu Indie** je drcený kokos, k němuž se nejčastěji přidává zelenina, koření, mango či banány a pokrmy se dlouho vaří. Přílohou je vždy rýže.
- Nejčastěji se jí na zemi a bez příborů. Indové používají zásadně jen pravou ruku, levá se považuje za nečistou. Jídlo se nabírá buď pomocí placek, nebo se z rýže a omáčky vytvoří v ruce sousto. Strávníci se obvykle nespokojí s jedním druhem jídla a přílohou, ale do svých členěných talířů si jich nabírají několik současně. Každé jídlo se tak vlastně sestává z několika pokrmů a příloh – rýže či placek. K pití se servíruje vychlazená voda či kokosové mléko.
- Indické jídlo má přivábit nejprve oči, pak nos a nakonec jazyk. Obvykle se servíruje v pořadí: nápoje, které před jídlem konejší hlad a tím zmírňují impuls přejídat se, poté ovoce, pak následuje zeleninový nebo masitý pokrm, od nejpikantnějšího ke stále jemnějšímu – rýže, pečivo, čatni a sladkosti
- Indové neholdují alkoholu, zato typického čaje („chai“) se vypije hodně. Nejčastěji se podává svařený s mlékem a cukrem, na severu s čerstvým zázvorem. V horských oblastech se připravuje Tibetský čaj, do kterého se



mimo mléka přidává rozpuštěný yačí lůj a sůl. Na jihu se pije častěji káva. Osvěživé jsou zeleninové džusy – vylisovaná šťáva se smíchá s malým množstvím vody a drceným ledem. Báječně chutná jogurtový nápoj „lussi“

- Nejdůležitějšími pěstovanými plodinami jsou rýže, pšenice, proso, ječmen, kukuřice, luštěniny, podzemnice, řepka, cukrová třtina, zelenina, sklízí se bavlník juta, tabák, plantážnický se pěstuje čajovník. V každém indickém městě je obrovský trh, kde lze od východu až do západu slunce koupit téměř všechny druhy zeleniny. Zelenina je také základem vegetariánských jídel a neodmyslitelnou součástí jídel masitých. Zeleninová jídla se připravují podle tradičních předpisů, avšak každý kuchař má svá tajemství a individuální smysl pro chuť. I proto je každý pokrm téměř vždy jiný a neopakovatelný.
- **Kalkata** je v Indii gastronomickým rájem – pouliční kuchaři nabízejí neobvyklé plody země, např. hrbolatá láhevniková jablka, přes 40 druhů šťavnatých mang, vonné jasmínové věnce, několik druhů indického „chleba“ v podobě chutných placek. V **Bombaji** prodáváci plní bramborové smaženky loupaným zázvorem a cibulí poprášenou koriandrem. Ve starém městě nabízejí smažené skopové karbanátky – kabáby a chlazené mléčné koktaily, ochucené koriandrem a mandlemi. V **severozápadní Indii** se zejména mezi vegetariány (což jsou cca 4/5 obyvatelstva země) projevuje silný vliv Gudžarátské kuchyně – užívá se zejména hořčičné semínko, zázvor, kukuruma, koriandr, řecké seno (semena byliny pískavice se využívají i při léčbě diabetes) čertovo lejno (kulinářská bylina *Ferula* je zároveň deodorant, výluh se používá i do Worcesterské omáčky, četné léčivé účinky, užití i v magii).



Výsledkem bývá ohnivý útok na chuťové buňky. Běžně se jí hodně prosných placek, česnekové čatní (chutney) a brambory. Především zeleninové přílohy se pojídají v různých kombinacích s rýží, která trůní uprostřed podnosů a míchá se s dobře ochuceným jogurtem



- **Kari** - slovo karí pochází z tamilštiny a znamená charakteristický druh pikantní omáčky, v níž nesmí chybět jogurt, kukuruma a hořčičné semínko
 - **Madráské karí** je palčivější, protože jsou v něm papričky chilli, tamarindy a čertovo lejno (sušená pryskyřice z kořene byliny Ferula)
 - **Pikantní kořenící pasty** mívají autentičtější chuť než mleté prášky karí
 - **Základní pasta** obsahuje koriandr, římský kmín, tamarind, pepř, kardamom, zázvor, chilli, hřebíček muškátový oříšek, umleté na jemno a smíchané s olivovým olejem. Přidat se ještě může hořčičné semínko, fenykl, ajowan (aroma podobné tymiánu) a skořice
 - **Připravují se jemné** (sladké, nepálivé), **střední a silně pálivé**
- **Vepřové vindaloo**

Suroviny (pro 4 osoby):

2 lžíce nastrohaného čerstvého zázvoru,
 4 stroužky česneku,
 3 pokrájené červené chilli papričky,
 2 lžíce mleté kukurumy,
 2 lžičky mletého kardamonu,
 4 hřebíčky, 6 kuliček pepře,
 1 lžička mleté skořice, 1 lžice mletého koriandru,
 1 lžice kmínu, 125 ml citrónové šťávy = pasta,
 1 kg vepřové kýty, 60 ml oleje,
 2 lžičky hnědých hořčičných semen, 600 ml vody



Výrobní postup: z koření česneku, papriček a citronové šťávy umixujeme pastu, maso nakrájíme na ksočky, na pánvi rozežřejeme olej, maso na něm ze všech stran opečeme a přeložíme na teplý talíř. V pánvi porestujeme pastu vindaloo a hořčičné semínka. Po dvou minutách přilijeme vodu a přivedeme k varu. Vlížíme maso a mírném ohni vaříme 1,5 hodiny. Servírujeme s rýží.

○ **Lussi**

Suroviny (pro 4 osoby) –

3 dl jogurtu,

3 dl mléka, šťáva z jednoho citronu,

5 lžiček cukru, ½ lžičky růžové vody, kostky ledu

Výrobní postup: do mixéru dáme jogurt, mléko, citronovou šťávu, růžovou vodu, cukr a kostky ledu a vše mixujeme. Přelijeme do sklenek na nožce a ozdobíme plátkem citronu (ve zvlášť horkých oblastech se lussi místo s cukrem připravuje se solí)

SUR TANDOORI
Grilované kořeněné maso

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová plec b. k.	2 000	2 000
olej	200	200
ocet	30	30
paprika mletá	20	20
zázvor	5	5
sůl	20	20
skořice mletá	2	2
kardamom	2	2
kmín	10	10
kari koření	20	20
cibule	150	127,5
kapije ster. b. n.	100	80
	2 559	2 516,5

Hmotnost 1 porce 160 g,
z toho masa 120 g

Výrobní postup

Vepřovou plec nakrájíme na kostky, přidáme část oleje, ocet, mletou papriku, sůl, zázvor, mletou skořici, kardamom, drcený kmín, kari koření a okořeněné maso necháme 6 hodin odležet. Upravujeme na rožni s dřevěným uhlím nebo v oleji na pánvi. Hotové porce zdobíme kolečkem cibule a kapií.

MULLIGATAWNY
Kuřecí krém se šlehačkou a mandlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	600	600
voda	2 800	2 800
máslo	60	60
mouka hladká	200	200
kari koření	10	10
muškátový květ	5	5
smetana 33%	200	200
mrkev	80	64
mandle	40	35
pfeferon ¹ y ster. b. n.	30	30
citrón	100	70
	4 155	4 074

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa 35 g

Výrobní postup

Kuřecí vývar zahustíme máslovou jíškou, přidáme kari koření, muškátový květ, kuřecí maso nakrájené na nudličky a zpěněné na másle a na jemné nudličky nakrájenou mrkev. Zjemníme ušlehanou smetanou a nasekanými mandlemi. Do jednotlivých porcí vkládáme plátek citrónu.

SUR MUSHROOM MADRAS

Vepřové maso na víně se žampióny

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová plec b. k.	1 500	1 500
žampióny čerstvé	300	285
cibule	200	170
sůl	30	30
kardamom	20	20
chilli koření	10	10
kečup	200	200
víno červené	150	150
worcesterská omáčka	40	40
máslo	50	50
mouka hladká	30	30
olej	200	200
voda	300	300
	3 030	2 985

Hmotnost 1 porce 170 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Vepřovou plec nakrájíme na kostky, okořeníme kardamomem, kečupem, chilli kořením a solí. Na oleji osmahneme cibuli nakrájenou na půlkolečka, přidáme maso, osmahneme je, podlijeme trochou vody a podusíme doměkka. K měkkému masu přidáme na másle podušené žampióny, mouku osmahnutou na másle, rozmícháme, zalijeme červeným vínem, dochutíme solí, worcestrem a ještě chvíli povaříme.

RAZAM

Čočková polévka

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vývar B (10101)	2 700	2 700
kmín	10	10
rajčatová šťáva	400	400
cibule	50	42,5
sůl	10	10
máslo	50	50
pepř cayennský	5	5
čočka	200 vařením	500
mouka hladká	170	170
	3 595	3 887,5

Množství 1 porce 0,33 l

Výrobní postup

Do hovězího vývaru dáme vařit opanou čočku s tlučeným kmínem. Na větší části másla zpěníme cibuli a uděláme jíšku, kterou přidáme do polévky s rajčatovou šťávou, solí a cayennským pepřem. Čočku uvaříme doměkka, polévku zjemníme zbytkem másla a dochutíme.

MURGH TIKKA

Kuřecí řízký v kořeněné marinádě

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	1 000	1 000
vejce 3 ks	120	120
smetana 33%	250	250
pepř	10	10
zázvor	1	1
sůl	20	20
ocet	50	50
citrón	200	180
cibule	100	85
	1 751	1 716

Hmotnost 1 porce 110 g, z toho masa 60 g

Výrobní postup

Z kuřecích řízků nakrájíme 2 filátka na 1 porci a zalijeme je marinádou z vajec, pepře, zázvoru, soli, octu a šlehačky. Necháme je 6 hodin uležet a pak jednotlivé porce připravujeme na roštu nebo na pánvi. Hotové ozdobíme cibulí nakrájenou na kolečka a plátkem citrónu.

BHĚR KÁ GÓŠT

Zapékané skopové ragú

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
skopová kýta b. k.	2 000	2 000
žampiony čerstvé	200	190
šunka dušená	150	150
hrášek ster. b. n.	150	150
kečup	150	150
jogurt bílý 5 ks	1 250	1 250
olej	150	150
cibule	350	297,5
sůl	30	30
pepř drcený	2	2
vejce 10 ks	400	400
voda	dle potřeby	dle potřeby
	5 132	5 069,5

Hmotnost 1 porce 400 g,
z toho masa 120 g

Výrobní postup

Cibuli nakrájenou na kolečka osmahneme v oleji, přecedíme a ve zbylém oleji opečeme na kousky nakrájenou skopovou kýtu (4 kousky na porci), zalijeme vodou, opepříme a dusíme do poloměkka. Přidáme osmahnutou cibuli, hrášek, nakrájené žampiony, kečup a vše společně dodusíme. Takto připravené maso přendáme do gratinovacích misek, zalijeme jogurtem rozmíchaným s 1 vejcem, ozdobíme kornoutkem šunky a zapečeme. Jogurt dodává jídlu originalitu a zjemňuje chuť.

11. Barmská kuchyně (země rýžových polí)

Charakter zdejší kuchyně ovlivňuje nejen Čína a Indie. Důležité je rovněž zemědělství – nejvýznamnější složka národního hospodářství. Pěstuje se především rýže, dále cukrová třtina, luštěniny, arašídny, bavlna, tabák a některé další plodiny. Poměrně rozvinutý je i chov dobytka. Maso skotu se často suší a v zimě drtí na prášek. Kromě nesmírně bohatého rejstříku zelenin a koření to byly zejména speciální postupy přípravy, jež přispěly k tomu, že pokrmy získaly gastronomické hodnoty.

Pokud jde o přípravy jídel, uplatňují se zejména ve zpracování zeleniny. Týkají se především optimálního a harmonického vyznění hlavních gastronomických veličin: barvy, vůně a chutě. Například vejce se mohou připravit s rajčaty, luskovými paprikami nebo se špenátem, ale už ne s mrkví; hrášek se může kombinovat třeba s tofu, ale ne s hlávkovým zelím. Nejdůležitější technikou přípravy jídel je zacházení s ohněm, protože většina pokrmů je připravena velmi rychlým tepelným zpracováním, což také rozhoduje o jejich chuťové kvalitě a zároveň i o jejich nutričních hodnotách.

V některých oblastech země je gastronomie určována přírodou. Například Monové jsou především lovci a sběrači – berou si to, co jim příroda nabízí. Loví převážně různé drobné mořské živočichy, jimiž si zdobí svou každodenní misku rýže. Loví i netopýry – když je pak uvaří nebo osmaží, je to opravdová lahůdka. Sbíráni mořské okurky (též mořský slimák, úprava náročná na čas i přípravu), med, a hlavně měkkýše. Oblíbený je i lov želv – na stolech končí ve formě polévky a skvělých pokrmů, v nichž dominuje želví maso a koření.

Barmská kuchyně i přes okolní vlivy si uchovala svůj osobitý ráz. Základní potravina – rýže je často nahrazována nudlemi. Téměř každé jídlo začíná pastou z čerstvé cibule, česneku, krájeného zázvoru, chilli a kukurumy s přidáním kokosového mléka. Všechny pokrmy jsou připravovány v malých

kouscích, aby se nemusely krájet, neboť se dříve jedlo jen rukama, proto také nebyly známy žádné omáčky ani šťávy. Protože pokrmy byly téměř suché, podával se po celou dobu jídla čaj. Dnes se jako příbor používá lžíce a vidlička. Typickými jídly jsou různé druhy „kari“ nebo masové směsi podávané na plátcích ovoce. Příležitostí, kdy se v rodinách strojí hostiny, jsou například slavnosti holení hlav chlapcům nebo propichování uší dívkám.

Tandori - typické vybavení kuchyně. Tandori je hliněná pec zapuštěná do země, která se otevírá těsně nad zemí, na venkově je dodnes běžná. Peče se v ní i chléb, grilují se v ní ryby a zelenina, peče se v ní samozřejmě i kuře, které z pece vytáhneme zářivě žluté.

Tekhničijou (slepičí vývar s citronem)

Suroviny: půlka menší slepice, 1,5 l vody, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 4 plátky citronu a šťáva z půlky citronu, 1,5 dl červeného vína, 100 g zelených paprikových lusků, lžička mleté papriky, lžička chilli, 2 lžíce sojové omáčky ochucené polovinou lžičky cukru, glutasol, sůl, polévkové koření, lžička oleje.

Výrobní postup: Slepici vaříme v osolené vodě, maso obereme, necháme vychladnout a nakrájíme na kostky. Vývar procedíme a vložíme do něj na nudličky pokrájenou kořenovou zeleninu a zelenou papriku a povaříme. Potom přidáme papriku, chilli rozpuštěné v tuku, citrónovou šťávu, červené víno, glutasol, sojovou omáčku a necháme přejít varem. Vložíme maso, dochutíme solí a polévkovým kořením. Polévka je ostré chuti a narůžovělé barvy. Jednotlivé porce zdobíme plátkem citrónu.

KAUKSWÉ KYAW

Kuřecí směs s černými houbami, zeleninou a vejcem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízky	1 100	1 100
kuřecí játra a srdce	400	400
olej	100	100
cibule	400	340
česnek	30	27
sójová omáčka	100	100
zelí hlávkové bílé	300	240
celer	100	80
černé houby sušené	20	máčením 200
voda	200	200
pepř	1	1
sůl	20	20
glutasol	10	10
vejce 10 ks	400	400
pórek	30	27
	3 211	3 245

Hmotnost 1 porce 220 g,
z toho masa 110 g

Výrobní postup

Maso a vnitřnosti nakrájíme na malé kostičky 1 × 1 cm. Na pánvi opečeme cibuli nakrájenou na vlákna a česnek na plátky, přidáme maso a opečeme. Nabobtnalé černé houby pokrájíme na kousky, vlijeme do hrnce i s vodou, přidáme sůl, pepř, sójovou omáčku, na nudličky pokrájené zelí a celer, podusíme doměkka, dochutíme solí a glutasolem. Na talíř rozprostřeme široké nudle uvařené zvlášť, do středu uděláme důlek, vložíme masovou směs, ozdobíme umíchanými vejci a posypeme sekaným pórkem. (Místo černých hub můžeme použít i jiné sušené houby nebo sterilované žampióny.)

SHWÉ HTAMIN

Kokosová rýže

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
rýže	700	700
máslo	75	75
voda	950	950
sůl	25	25
kurkuma	5	5
kokos kompot. s n.	300	300
cibule	150	127,5
	2 205	2 182,5

Hmotnost 1 porce 170 g

Výrobní postup

Rýži opereme a v kastrole, kde jsme nechali rozpustit máslo, kurkumu a sekanou cibuli, ji lehce osmahneme. Osmahnutou rýži zalijeme horkou vodou, přidáme sůl, kokosový kompot a necháme přejít vařem. V troubě pod pokličkou ochucenou rýži dodusíme.

PUZUNGIN THAUKSWE
Krevety s pórkem a zelenou paprikou

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
krevety mražené	500	500
paprikové lusky zelené	150	120
solamyl	30	30
vejce	80	80
sůl	30	30
olej	150	150
voda	400	400
pórek	300	255
víno dezertní	50	50
sójová omáčka	30	30
glutasol	5	5
pepř	1	1
kari koření	1	1
chilli koření	1	1
	1 728	1 653

Hmotnost 1 porce 110 g,
z toho krevet 55 g

Výrobní postup

Z vajec, soli a škrobu uděláme těstíčko, obalíme v něm krevety, usmažíme je na oleji a vyjmeme. Do stejné pánve přidáme vodu, víno, koření, paprikové lusky nakrájené na kolečka, pórek na šikmé válečky a podusíme asi 5 minut. Pak přidáme krevety, hustotu šťávy upravíme máčeným škrobem, necháme přejít varem a chuť nakonec upravíme glutasolem a sójovou omáčkou.

WETHA KYETHA

Vepřové a kuřecí maso s česnekem a arašídý

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	700	700
kuřecí řízky	800	800
pepř	1	1
česnek	30	27
voda	400	400
ocet	40	40
olej	150	150
bobkový list	0,1	0,1
kurkuma	1	1
cibule	150	127,5
arašídý	200	200
glutasol	5	5
sůl	25	25
	2 502,1	2 476,6

Hmotnost 1 porce 160 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Vepřovou kýtu a kuřecí řízky nakrájíme asi na 2cm kostky, přidáme sůl, česnek nakrájený na plátky, pepř, ocet, bobkový list, promícháme a necháme uležet. Potom maso prudce opečeme, přidáme najemno krájenou cibuli a osmahneme ji. Potom vše zalijeme vodou se zbytkem marinády a dusíme do změknutí masa. Těsně před koncem dušení přidáme kurkumu, glutasol a celé arašídý.

AMĚ HNAT

Hovězí kari s citrónovou kůrou a česnekem (ostré)

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
hovězí zadní KÚ	1 500	1 500
cibule	300	255
česnek	20	18
zázvor celý	30	30
ocet	20	20
kurkuma	1	1
chilli koření	3	3
pepř	3	3
olej	150	150
citrónová kůra	30	30
sůl	25	25
glutasol	5	5
cibule sušená	20	20
voda	400	400
	2 505	2 458

Hmotnost 1 porce 150 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Hovězí maso nakrájíme na kostky. Menší část cibule, česneku a zázvoru rozmixujeme, přidáme větší část chilli koření a sůl, promícháme s masem a necháme zaležet. Odleželé maso s kořením dáme do hrnce, přidáme trochu oleje s vodou a pomalu dusíme. V druhém hrnci opečeme na oleji zbytek nakrájené cibule, česneku a zázvoru, přidáme ocet, vodu, citrónovou kůru (asi ze 2 citrónů), kurkumu a vaříme půl hodiny. Potom kůru vyjmeme, zbytek rozmixujeme a přelijeme do hrnce na maso. Dusíme ještě tak dlouho, až se všechna voda odpaří a maso je měkké. Nakonec přidáme glutasol, ještě trochu chilli koření a opatrně opečeme. Hovězí kari podáváme posypané mírně osmaženou sušenou cibulí.

AMETHAHIN

Roštěná s pórkem a zázvorem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
roštěná KÚ	1 500	1 500
sůl	30	30
voda	400	400
česnek	20	18
chilli koření	1	1
zázvor celý	5	5
olej	150	150
cibule	150	127,5
pórek	200	170
hlávkový salát	1 ks	1 ks
	2 456	2 401,5

Hmotnost 1 porce 160 g,
z toho masa 110 g

Výrobní postup

Maso nakrájíme na kostky 2×2 cm, smícháme se solí, chilli kořením, třeným česnekem, jemně nasekanou cibulí a namočeným zázvorem pokrájeným na tenké plátky. Směs pokapeme olejem a necháme do druhého dne zaležet. Potom směs dobře osmažíme na tuku, přidáme pórek krájený na šikmé válečky, vodu a dodusíme. Jednotlivé porce zdobíme hlávkovým salátem krájeným na nudličky.

TEKTHA LETHOV

Kuřecí salát s houbami a hráškem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	600	600
sůl	20	20
černé houby sušené	20 máčením	200
voda	130	130
hrášek ster. b. n.	200	200
olej	50	50
ocet	20	20
sójová omáčka	50	50
cukr	10	10
pepř	1	1
glutasol	5	5
pórek	100	85
hlávkový salát	1 ks	1 ks
	1 206	1 371

Hmotnost 1 porce 100 g
+ hlávkový salát

Výrobní postup

Kuřecí maso podusíme ve slané vodě doměkka, necháme vychladnout a nakrájíme na menší kostky. Nakrájené maso dáme do misky, přidáme pokrájené, předem namočené černé houby a zelený hrášek. Hlávkový salát nakrájíme na nudličky, smícháme s ostatními surovinami a vše lehce promícháme. Sypeme sekaným pórkem. Místo černých hub můžeme použít sterilované žampiony bez nálevu.

MA HO

Masová směs na ananasu

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová plec b. k.	500	500
pepř	1	1
sůl	15	15
glutasol	3	3
česnek	15	13,5
koriandr	1	1
olej	100	100
arašídý	40	40
cukr	30	30
chilli koření	1	1
ananas kompot. b. n.	300	270
	1 006	974,5

Hmotnost 1 porce 80 g,
z toho masa 53 g

Výrobní postup

Maso umeleme nahrubo. Na pánvi rozpálíme olej, opečeme česnek nakrájený na plátky, přidáme umleté maso, drcené arašídý a ostatní suroviny mimo ananas. Směs opékáme tak dlouho, až nám zhnědne a je zcela suchá. Hotová směs má ostřejší pikantní chuť. Po vychladnutí ji klademe na prostředek ananasu.

12. Indonéská kuchyně

- Spojuje nejrozličnější vlivy, v nichž se zrcadlí dějiny země. Pokrmy jsou vesměs ostré, hojně ochucené bylinami a chilli, současně však mírně sladké vlivem čerstvého kokosového ořechu, palmového cukru a burských oříšků, a současně ovocně kyselé díky limetkám a citrónové šťávě.
- Bohatě se tu koření zázvorem, žlutým zázvorem, galgánem, citronelou (citrónová tráva, vhodnější je čerstvá než sušená), aromatickými listy, ale především chilli. Kromě koření, používaného k přípravě pokrmů, znají Indonésané také široký okruh příchutí založených na chilli, zvaných sambaly. Podávají se na malých talířcích, některé jsou ohnivě pálivé, protože obsahují i semena papriček, všechny jsou však vysoce aromatické. Indonésané používají pro přípravu sambaly chilli zvané lambok. Je podobné Tabascu, ale může být nahrazeno i jinými malými červenými chilli. Sůl ani pepř na stůl nepatří a žádat o ně znamená urážku kuchaře.
- Indonesie se rozkládá na 13.000 ostrovech a ostrůvcích (má asi 14x větší rozlohu než ČR) a počtem obyvatel je pátým nejlidnatějším státem světa. Život indonéských měst neutichá po celých 24 hodin. Malé restaurace nabízejí **nasigorang** (pečenou rýži) a ještě častěji **ba-bur-ayon** (kaši se slepicí) a pečené banány. Také prodavači křižují ulice na kolech nebo s vozíky a hlasitě ohlašují speciality své nabídky. Zvuk gongu oznamuje příjezd prodavače pečeného masa, pisklavý klakson zase zmrzlináře. V sedm hodin ráno se však otevírají obchůdky a denní restaurace. První se objevují roznašeči snídaní. Obíhají domy a vykřikují názvy nabízených pokrmů zkráceně na jednu slabiku. Když obchodník zaslechne odpověď na své volání, okamžitě zastaví, sejme ze zad náklad a uctivě podá zákazníkovi požadovaný pokrm. Nejčastěji jde o rýžovou kaši s vařenou slepicí, **bakmí** (čínskou nudlovou polévku) a samozřejmě, horkou kávu. Na vahadlech se tu roznášejí pokrmy a pití, např. **kolak** (banány uvařené s kokosovým mlékem a červeným cukrem ze šťávy areky),



Kokosové mléko

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kokos strouhaný	200	200
voda	1 000	1 000
	1 200	1 200

Množství: 1 l hotového mléka

Výrobní postup

Strouhaný kokos přelijeme vařící vodou a důkladně rozmixujeme. Necháme alespoň 2 hodiny ustát a potom přecedíme přes jemné síto.

gado (salát s kokosovou vařená rýže nejostřejšími každému jídlu množství kokosu se právě tento dodává

- V restauracích vody – od tenčí než dětský malíček. Ty se solí, suší a podávají jako zákusek k rýži. Vybrat si také můžete z klecí nejroztodivnějších tvarů také ještě podivnější opeřence, nejvíce je tu papoušků.
- Indonesii pomahly ke světové slávě v gastronomii čaj, káva, cukrová třtina, kokosové ořechy a především rýže, kterou znali již před 4.000 lety „SELAMAT MAKAU“ (dobrou chuť)



ze zeleniny a ovoce omáčkou, a druhý chod – s rybou a vejci ochucenými omáčkami). Automaticky ke se přidává kokos a hojné pepře. Bez třené dužiny téměř nikdo neobejde, neboť ořech, bohatý na rostlinný olej, pokrmu vůni a chuť. dostanete vše, co skýtají zdejší velryb a tuňáků až po rybičky

NASI GORENG

Rýže s kraby a telecím masem zdobená proužky z omelet

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
telecí plec b. k.	1 000	1 000
krabi	150	150
rýže	350	vařením 700
cibule	300	255
česnek	30	27
chilli koření	2	2
sójová omáčka	50	50
cukr	10	10
sůl	20	20
olej	200	200
vejce 2 ks	80	80
pepř	1	1
okurka (salátová)	100	90
glutasol	20	20
voda	525	525
	2 838	3 150

Hmotnost 1 porce 250 g

Výrobní postup

Na oleji osmažíme cibulku, česnek a jemně umleté telecí maso. Osolíme, přidáme chilli koření a sójovou omáčku sladkou nebo slanou, trochu cukru a glutasolu. Směs doměkka opékáme, pak přidáme ve vodě dušenou rýži a promícháme. Jednotlivé porce zdobíme tenkou, na dlouhé proužky nakrájenou omeletou ze dvou vajec, soli a pepře, cibulovými vločkami, kolečky syrové okurky a kousky masa z krabů.

ADOBONG BABOY

Vepřové medailónky dušené a pečené v nakyslé marinádě

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	1 500	1 500
česnek	40	36
ocet	300	300
voda	300	300
sůl	30	30
bobkový list	1	1
pepř	1	1
olej	250	250
	2 422	2 418

Hmotnost 1 porce 140 g,
z toho masa 95 g

Výrobní postup

Z vepřové kýty nakrájíme medailónky tak, aby jich bylo 6 ks na 1 porci. Utřeme česnek se solí, přidáme koření a přilijeme vodu s octem. Do této marinády vložíme maso alespoň na 1 hodinu, nejlépe však na 1 den. Potom maso v této marinádě pomalu, ne doměkka, asi 40 minut vaříme. Po vyjmutí a oschnutí maso po obou stranách opečeme na oleji dohněda. Hotové přelijeme procezenou marinádou.

SOTO

Slepičí polévka po javansku

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
slepice očištěná	800	800
voda	3 000	3 000
sůl	20	20
cibule	100	85
česnek	20	18
koriandr	2	2
zázvor	2	2
kurkuma	2	2
bobkový list	1	1
citrónová kůra	20	20
glutasol	20	20
olej	50	50
zelí hlávkové	200	160
vejce 4 ks	160	160
petrželová nať	10	7,5
pórek	10	7,5
	4 417	4 355

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa a vložky 40 g

Výrobní postup

Očištěnou slepici uvaříme ve slané vodě s citrónovou kůrou, pak ji vykostíme a nakrájíme na malé kousky. Cibuli a česnek utřeme s kořením, osmažíme, dáme do procezeného vývaru, přidáme nakrájenou slepici, ještě chvíli povaříme a nakonec dochutíme glutasolem. Do jednotlivých misek dáme na vlásky krájené syrové zelí, na kolečka vejce uvařená natvrdo a osmažený pórek. Zalijeme to vývarem s masem a zdobíme sekanou petrželkou.

KAPER ACAR

Pečený kapr v kyselé omáčce

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kapr očištěný	1 500	1 500
cibule	150	120
česnek	20	18
ocet	20	20
cukr	10	10
zázvor	3	3
kurkuma	2	2
bobkový list	1	1
chilli koření	2	2
sůl	30	30
olej	150	150
voda	400	400
	2 288	2 256

Hmotnost 1 porce 140 g,
z toho kapra 2 ks 110 g

Výrobní postup

Osoleného a očištěného kapra nakrájíme na podlouhlé řezy a osmažíme na oleji. Kapra vyjmeme, přidáme nadrobno sekanou cibuli, česnek, koření, ostatní přísady a osmažíme je. Pak je podlijeme trochou vody s octem a asi 10 minut povaříme. Do vzniklé omáčky vložíme zpět porce kapra a ještě chvíli dusíme pod pokličkou.

OPOR AJAM

Kuřecí medailónky v kokosové omáčce

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	1 500	1 500
sůl	30	30
česnek	20	18
cibule	250	212,5
pepř	2	2
koriandr	2	2
bobkový list	1	1
citrónová kůra	20	20
kokosové mléko	1 000	1 000
olej	150	150
voda	400	400
	5 375	5 335,5

Hmotnost 1 porce 245 g,
z toho masa 6 ks 95 g

Výrobní postup

Menší část nasekané cibule a česneku utřeme se solí a spolu s ostatním kořením lehce osmažíme na oleji. Pak přidáme očištěná, osolená a na porce nakrájená kuřecí prsa, podlijeme trochou vody a dusíme, až maso pustí šťávu. Nakonec je zalijeme kokosovým mlékem a za stálého míchání, aby se mléko nesrazilo, dodusíme doměkka. Jednotlivé porce zdobíme cibulovými vložkami (viz str. 220).

SAJUR BAJAM

Špenátová polévka s kukuřičnými zrny

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
špenát mrazený	420	420
máslo	100	100
mouka hladká	200	200
vývar B (10101)	2 700	2 700
kukuřičná zrna	150	vařením 330
cibule	100	85
česnek	20	18
sardelová pasta	20	20
kurkuma	5	5
zázvor	5	5
chilli koření	2	2
sůl	10	10
olej	50	50
	5 780	5 943

Množství 1 porce 0,33 l

Výrobní postup

Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku, utřený česnek, sardelovou pastu, koření a zalijeme to vývarem. Přidáme kukuřici a uvaříme ji do poloměkka. Potom zašleháme připravenou jíšku z másla a hladké mouky a opět povaříme. Nakonec přidáme špenát, povaříme a dochutíme solí.

GULAI

Gulé ze skopového masa

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
skopová kýta b. k.	2 000	2 000
česnek	50	45
cibule	300	255
koriandr	2	2
pepř	2	2
kurkuma	2	2
skořice	1	1
hřebíček	1	1
chilli koření	2	2
citrón	50	45
sardelová pasta	10	10
bobkový list	1	1
zázvor	2	2
kokosové mléko	500	500
olej	150	150
sůl	40	40
glutamat	30	30
voda	500	500
	3 643	3 588

Hmotnost 1 porce 250 g,

z toho masa 130 g

Výrobní postup

Česnek rozetřený se solí a jemně nasekanou cibulku osmažíme na oleji společně s ostatním kořením. Přidáme maso nakrájené na kostky, podlijeme horkou vodou a dusíme tak dlouho, až je maso měkké. Nakonec přidáme kokosové mléko a za stálého míchání, aby se mléko nesrazilo, ještě chvíli povaříme. Dochutíme glutamatem.

SAMBAL

Kořeněná pasta

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
chilli koření	10	10
cibule	230	195,5
sardelová pasta	30	30
citrónová šťáva	20	20
sůl	30	30
česnek	20	18
citrón	100	90
	440	393,5

Hmotnost 1 porce 30 g

Výrobní postup

Chilli koření, jemně sekanou cibulku a česnek, sardelovou pastu a sůl zpracujeme v jemnou pastu. Potom vmícháme citrónovou šťávu a necháme ji rozležet. Podáváme ji na plátku citrónu jako přílohu k většině pokrmů.

13. Kuchyně Singapuru

- Singapur leží na stejnojmenném ostrově a přilehlých 54 ostrůvcích při jižním pobřeží Malajského poloostrova. Na utváření zdejší gastronomie měly velký vliv Čína, Indie a koloniální panství (za 2. Sv. války okupace Japonci, do roku 1959 pod koloniální správou Velké Británie, v roce 1965 (prosinec) byl Singapur vyhlášen svrchovanou republikou). Díky bohatému výběru produktů různých vegetačních dob a zón vznikly nepřekonatelné chuťové kombinace.
- Společným znakem všech pokrmů jsou silná koření. Výraz KARI zde značí způsob přípravy určitého pokrmu, nikoli jen koření, jak známe u nás. Kari tedy není jen ten uniformní nažloutlý prášek běžně prodávaný po světě, ale směs až dvaceti přísad měnících se pokrm od pokrmu a dodávající každému chodu osobitou příchuť. Ostré chuti zdejší kuchyně se nemusíte bát, trocha jogurtu zmírní ostrost i té nejpikantnější omáčky. Právem se o Singapuru tvrdí, že je Mekkou labužníků. Oblíbené a známe pokrmy jsou například **Katukama** (sýr s vejci a husími játry), **Sambola** (ostrá pasta z chilli a kokosu), **Kiribathu** (rýžové řezy s banánem a rozinkami)
- **Hotel Raffles** patří mezi špičkové hotely, vzrušující – podle hostů – není jen zdejší gastronomie či non – stop otevřené bazény, ale šarm a atmosféra místa. Na nádvoří hotelu tesají znalci figury z ledu pro potěšení hostů (protože Singapur leží v tropech, každou hodinu se musí vytvořit nová socha). Za sto let existence hotelu se nestalo, že by některý



host nedostal okamžitě to, co chce. Podávají se nejrůznější delikatesy, jako např. sobí špíz, zubří kýta na lanýžích, nadívané divoké husy a pávi. Pokud má zákazník dostatek peněz a chuť, dostane hroznýše, filé z anakondy či krajty (ta připomíná chutí telecí). Obvykle se podávají

v omáčce z rajčat se šafránovým rizotem. Jako dezert čerstvé datle, granátová jablka, kaktusový fík. Skvělou, ale podobnou chuť měly žraločí plátky. Pro pracovníky gastronomie pořádá hotel kulinářskou akademii, v níž se kdokoli během pěti dnů seznámí se specialitami singapurské, přesněji čínské, malajské, indické a perankanské kuchyně (původní perankani jsou dnes nejbohatší vrstvou Singapurců – jejich kuchyně **nonya** představuje syntézu šanghajské kuchyně s malajským kořením)

- **Vysoké pokuty jsou za jakékoliv „pajcování“ nápojů v restauracích**, ale také za nespláchnutí na toaletě. V Singapuru by snad napadlo okrást zákazníka jen hostinského, který chce spáchat sebevraždu. Singapurci milují pořádek, za porušování hrozí vysoké tresty (pokud policie nalezne u kohokoliv více jak 15 g heroinu, je odsouzen k trestu smrti, v případě menšího množství pak k vězení od 20 do 50 let, občas zpestřeného ranami bambusovou holí, zjistí-li, že hotelový host nebo pasažér taxíku byl okraden o sebemenší minci, řidič okamžitě přichází o licenci a následuje 10 ran bambusovou holí na holou)
- Při odlivu se lidé bez problému brodí vodou a vytahují ráčky, krevety, anebo v době mezi přílivem a odlivem, sbírají nejvzácnější dary moře do košů. Vysoušení břehů také přiblížilo ryby žijící v hlubokém moři. Bez problémů se zde loví žralok a rejnok. Kromě ryby je tu neuvěřitelné množství zeleniny a ovoce. Nejmilovanější je **durian** – 4-5 kg vážící plody padají z mohutného stromu vysokého až 40 metrů (v červnu, červenci a listopadu až prosinci). Místní obyvatelé charakterizují tyto plody: „chuť nebeská, zápach pekelný“. Používá se na výrobu zmrzliny, džemu, durianových sušenek, šťávy, která se pije s kokosovým mlékem, velká semena se vaří nebo praží a pojidají jako ořechy, nejchutnější je však čerstvý
- Nejčastějším pokrmem zůstává rýže, která se často připravuje jako samostatný pokrm, a pšeničný chléb ve formě různých placek. Stolničení má zajímavý ráz, neboť se při jídle nezachovává gastronomické pořadí, ale předkládá se vše najednou v malých nádobkách, nakrájené na malá sousta, a každý jí to, na co má právě chuť. Na venkově se jí prsty pravé ruky přímo z banánovníkových listů, příbor se při jídle nepoužívá.



MAH MEE

Slepíčí vývar s bambusovými výhonky a okurkou

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
slepice očištěná	800	800
voda	3 000	3 000
olej	20	20
česnek	20	18
zázvor (kořen)	5	5
sůl	30	30
celer	100	80
mrkev	100	80
okurka (salátová)	100	80
bambusové výhonky ster. s n.	200	200
pórek	10	8
sójová omáčka	15	15
kurkuma	2	2
	4 402	4 538

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa a vložky 40 g

Výrobní postup

Očištěnou slepici dáme vařit do vody s kořenovou zeleninou a solí. Na oleji opečeme česnek a předem namočený kořen zázvoru, obojí nakrájené na tenké plátky. Přidáme kurkumu, smícháme s procezeným vývarem ze slepice a uvaříme doměkka. Slepici necháme zchladnout, potom ji vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Kořenovou zeleninu již dál nepoužíváme. Do polévky přidáme na kostičky nakrájenou okurku a mírně povaříme. Pak přidáme pokrájené bambusové výhonky, ale již nevaříme. Dochutíme solí a sójovou omáčkou. Do jednotlivých porcí vložíme maso a ozdobíme sekaným pórkem. Vývar je po kurkumě nažloutlý. Bambusové výhonky můžeme nahradit podušenými kedlubnami.

KATUKAMA

Sýrové kostičky s vejci a játry

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
eidam	800	760
vejce 5 ks	200	200
vepřová játra	600	570
sůl	10	10
pepř	0,5	0,5
olej	50	50
pasta sambola — 5 porcí (viz str. 293)	175	175
hlávkový salát	1 ks	1 ks
kapie ster. b. n.	200	200
párátka		
	2 035,5	1 965,5

Hmotnost 1 porce 140 g
1 porce — 4 kostičky

Výrobní postup

Sýr nakrájíme na tenčí čtverečky o váze 20 g. Vejce uvaříme natvrdo. Vepřová játra očištíme, osolíme, opepříme, opečeme na oleji, necháme vychladnout a nakrájíme na kostičky. Na kostku sýra položíme plátek vajíčka, na něj kousek jater, na špičku nože samboly a spícháme párátkem. Na talířky dáváme po 4 kostkách, zdobíme hlávkovým salátem a červenou kapií.

THMBUNG HODHI

Nakyslý vývar s masem a rýžovými nudlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
hovězí přední b. k.	500	500
kosti řídké	400	400
voda	5 500	5 500
sůl	30	30
pepř celý	1	1
koriandr mletý	2	2
kmín drcený	1	1
chilli koření	0,5	0,5
kari koření	1	1
cibule	100	85
česnek	20	18
citronová šťáva	100	100
celer	100	80
mrkev	100	80
nudle rýžové	300	vařením 400
polévkové koření	15	15
pórek	10	8
	5 180,5	5 221,5

Množství 1 porce 0,33 l,
z toho masa a vločky 30 g

Výrobní postup

Koriandr, kmín, pepř, chilli a kari koření osmahneme asi 4 minuty na suché pánvi, aby se uvolnilo aróma. Do vody dáme maso, kosti, koření a vaříme pozvolna doměkka. Maso vyjmeme, nakrájíme na drobné kostičky a dáme stranou. Zvlášť uvaříme rýžové nudle. Vývar procedíme a dáme do něj cibuli krájenou nadrobno, česnek na plátky, celer a mrkve na kostičky a uvaříme doměkka. Nakonec polévku dochutíme solí, polévkovým kořením a citronovou šťávou. Do jednotlivých porcí dáme maso a rýžové nudle jako vložku a ozdobíme je sekaným pórkem. Vývar je čirý. Nemáme-li rýžové nudle, použijeme nudle vlasové.

COUNTRY CATPHAIN

Kuřecí stehna s cibulí a pfeferonkami

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí stehna s k.	2 500	2 500
česnek	10	9
sůl	30	30
kurkuma	5	5
pepř	1	1
olej	150	150
cibule	700	595
pfeferonky ster. s n.	50	50
voda	250	250
	3 696	3 590

Hmotnost 1 porce 210 g,
z toho masa s k. 150 g

Výrobní postup

Česnek utřený se solí, pepřem, kurkumou a trochou oleje promneme s masem a necháme odpočinout. Potom maso podlijeme vodou a upečeme v troubě doměkka. Cibuli nakrájíme na kolečka, osmažíme na zbytku oleje dohněda, přidáme nadrobno nakrájené pfeferonky, promícháme a touto směsí ozdobíme jednotlivé porce.

KUKUL MAS CURRY

Kuřecí kari s rajčaty

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	1 500	1 500
sůl	30	30
pepř	1	1
paprika sladká	5	5
koriandr mletý	2	2
kmín mletý	3	3
zázvor (kořen)	5	5
kari koření	3	3
chilli koření	1	1
kurkuma	2	2
olej	150	150
cibule	300	255
česnek	20	18
rajčata	400	320
citrón	160	144
	2 582	2 439

Hmotnost 1 porce 190 g,
z toho masa 110 g

Výrobní postup

Maso nakrájíme na drobné kostičky, pokapeme olejem, přidáme sůl, pepř, kmín, koriandr, chilli koření, promneme a necháme v chladničce zaležet. V pánvi na oleji osmahneme česnek, zázvor a cibuli pokrájené na nudličky s paprikou, kari kořením a kurkumou. Pak vložíme maso a pomalu je opečeme. Nakonec přidáme spařená oloupaná a pokrájená rajčata, citrónovou šťávu z 1 citrónu a dochutíme. Hotový pokrm zdobíme plátkem citrónu a rajčete.

KIRIBATH

Rýžové řezy s banánem a rozinkami

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
rýže	280 vařením	560
kokosové mléko	560	560
sůl	20	20
máslo	100	100
ananas kompot. b. n.	300	300
cukr vanilkový	20	20
citrónová kůra	20	20
cukr krupice	100	100
rozinky	30	30
banány	400	320
máslo	100	100
pomeranče	300	270
	2 230	2 400

Hmotnost 1 porce 150 g
+ 2 řezy z pomeranče

Výrobní postup

Propláchnutou rýži zalijeme kokosovým mlékem, přidáme máslo, sůl a uvedeme do varu, zmírníme intenzitu ohřevu a rýži dusíme pod pokličkou. Dále přidáme cukry, citrónovou kůru, předem namočené rozinky a dusíme tak dlouho, až je z rýže hustá kaše. Rýžovou kaši necháme zchladnout, odstraníme citrónovou kůru, přidáme drobné kostičky banánů a ananasu, lehce promícháme a přendáme do pekáčku vymazaného máslem ke ztuhnutí. Rýžovou směs necháme vychladit do druhého dne v lednici. Potom ji vyklopíme a nožem nakrájíme potřebné tvary. Jednotlivé porce ozdobíme dvěma plátky pomeranče.

14. Vietnamská kuchyně

- Země proslavená bujnou vegetací oplývá klimatem blahodárným pro nesmírné množství druhů zeleniny a bylin, z nichž mnohé jsou v jihovýchodní Asii – jako badyán (plod stálezeleného stromu z čeledi magnolovitých) – endemické (trvale se vyskytující na určitém vymezeném území).



Vietnamská kuchyně oplývá nezaměnitelnými vůněmi a chutěmi. Koriandr a máta pokrývají hustě polévku **pho** v kouřících šálcích, které nabízejí stánkaři na každém rohu. Ochucovacím základem každého vietnamského

rybí omáčka, pokrm, tak se bez ní ani z citronové šťávy a chilli, masitým i zvláštní příchutí. hůlkami.



jídla je **nuoc-mam**, zjemňující jak polévky. Neobejdou marinády trávy, citronové které dodávají rybím pokrmům chaluhou ostrou. Zásadně se zde jí

- Hlavní součástí vietnamského jídelníčku je rýže, která se zpravidla vaří v malém množství vody, takže zůstane zrnitá. Další základní potraviny jsou **maniok** (kořen s vysokým obsahem škrobu,



batáty (sladké brambory), kukuřice a sója. Ke každému vietnamskému jídlu patří zelenina a tak se jí čínské zelí, salát, okurky, rajčata, a zvláštní druh vodního svlače.



- Ryby se připravují na mnoho způsobů- pečené, vařené, grilované, na kyselo, na sladko, ostře kořeněné, v polévkách. K lahůdkám patří sépie, krabi, mušle, vodní plži. U žádného jídla nesmí chybět **nuoc-mam** (hnědý lák, který se připravuje tak, že se ryby se solí a vodou naloží do sudů a nechají se zkvásit na slunci. Vzhledem se podobá našemu tekutému
- polévkovému koření, avšak vyznačuje se takovou „vůní“, že se mu nevyrovná ani ten nejuleželejší sýr). Hodně Vietnamců přidává do nuoc-mam další specifické ingredience, které se nikomu nepodařilo napodobit. Nuoc-mam nejen povzbuzuje žaludeční činnost, ale také koření často jednotvárnou stravu.
- Největší vietnamský svátek - **tet**, nový lunární rok, který začíná v únoru- je zároveň vhodnou příležitostí k hodům. Při této novoroční hostině se podává **lepková rýže**. Tato zvláštní, vysoce kvalitní rýže, se nejprve nechá 3 hodiny bobtnat ve vodě, pak se položí na banánovníkové listy a přidá se drobně nakrájené vepřové maso s cibulí, pepřem a solí. To vše se zaváže do pravidelných balíčků a 12 hodin se vaří. Pokrm se jí jen studený a prý i po měsíci chutná stejně dobře jako den první

- Z čtených krajových jihovietnamské jídlo **nem**

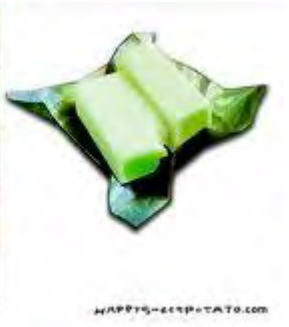
Je to drobně nasekané vepřové maso, které se promísí se sojovými houbami, cibulí, sojovými boby nebo



kořením. Těsto se zavine do tenounkých listů rýžového papíru, takže vzniknou závitky asi 8 cm dlouhé a 4 cm silné. Ty se na rozpáleném tuku opečou do hněda až křupají.

zvláštností je nebo **cha-ran** nebo mleté podle chuti nudlemi, vejci, naklíčenými hrachem, solí,

- Nejoblíbenější národní nápoj je zelený čaj. Znalci rozlišují několik druhů; jejich příprava je, tak jako v mnoha asijských zemích, vážný obřad. Káva se tu pije mnohem méně než u nás, třebaže se tam pěstuje. Když se již poje, je velmi silná a sladká.
- **Betel** – velice oblíbená pochutina u všech jihovýchodoasijských národů.



-
-
-
-
-
-
-

Připravuje se z pražených ořechů arekové palmy, listů betelovníkového pepřovníku, vápna a několika dalších přísad a prodává se jako u nás žvýkací guma. Má zvláštní pálivou a přitom osvěžující chuť a prý udržuje dobrou náladu. Protože ale barví rty a zuby do tmavohněda – při pravidelném žvýkání zuby zcela zčernají – jeho spotřeba dnes ve Vietnamu poklesla na minimum

- Z gastronomického hlediska můžeme zařadit pokrmy z této oblasti do svého jídelníčku jako racionální a zdravou stravu pro množství zeleniny a lehce stravitelná masa převážně z ryby a drůbeže

HAI PHONG

Kachna na medu, zázvoru a víně

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kachna bez drůbků	3 000	3 000
zázvor celý	10	10
cibule	100	85
cukr	100	100
sůl	30	30
víno dezertní	50	50
badyán	2	2
pepř	5	5
chilli koření	5	5
olej	20	20
sójová omáčka	200	200
med	500	500
voda	400	400
	4 422	4 407

Hmotnost 1 porce 100 g
(zastudena)

Výrobní postup

Očištěnou kachnu vložíme do marinády připravené z vína, soli, pokrájeného zázvoru, cukru, pepře, badyánu, chilli koření a necháme alespoň 2 hodiny zaležet. Při pečení přidáme olej, podléváme vodou a marinádou. Před dopékáním několikrát potřeme medem. Upečenou kachnu vykostíme, prsa a stehna použijeme na tento studený předkrm, ostatní části pak na pokrm kachna s mandlemi (viz str. 258). Nakonec marinádu procedíme, přidáme umletou cibuli, dochutíme sójovou omáčkou a solí. Kachnu nakrájenou na plátky přeléváme marinádou a podáváme.

LOQUAT

Kuřecí maso s mandlemi, vínem a kokosovým mlékem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízký	1 500	1 500
mišpule (loquat) kompot. s n.	567	567
mandle	300	282
glutasol	20	20
solamyl	100	100
bílek 5 ks	100	100
sůl	20	20
cukr	20	20
sádlo škvařené	300	300
víno dezertní	200	200
mléko kokosové	800	800
	3 927	3 909

Hmotnost 1 porce 250 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Řízký nakrájíme na kostky, smícháme s bílky, solí, cukrem a škrobem, vložíme do mírně rozpáleného sádla a maso opečeme. Přidáme kompotované mišpule nakrájené na plátky i s nálevem, dále mandle, zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě, dochutíme vínem, glutasolem a kokosovým mlékem. (Loquatový kompot můžeme nahradit loupanými kompotovanými broskvemi.)

THANG LONG

Vepřové maso v zelí a pórků (ostré)

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	1 500	1 500
vejce 5 ks	200	200
solamyl	100	100
sádlo škvařené	400	400
zelí hlávkové bílé	1 300	1 040
pórek	625	500
cibule	370	296
glutasol	20	20
sůl	20	20
víno dezertní	200	200
chilli papričky	10	10
pepř	30	30
sójová omáčka	400	400
voda	1 000	1 000
	6 175	5 716

Hmotnost 1 porce 370 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na tenké plátky, smícháme s vejci, škrobem, kořením a opečeme na sádle. Sádlo pak slijeme, přidáme sójovou omáčku, zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě, přidáme chilli papričky, nasekanou cibuli, pórek a zelí nakrájené na kostky, zalijeme vodou a podusíme. Pokrm dochutíme solí, vínem a glutasolem, chuť má velmi ostrou.

TREI BOM POM

Smažené kousky ryby v těstíčku s omáčkou

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
rybí filé	1 500	1 500
sůl	40	40
mouka	100	100
voda	220	220
citrónová šťáva	40	40
cukr	30	30
glutasol	10	10
mrkev ster. b. n.	200	200
fazole ster. b. n.	200	200
	2 340	2 340

Hmotnost 1 porce 150 g,
z toho ryby 110 g
+ omáčka 20 g

Výrobní postup

Filé nakrájíme na malé kousky (asi 5 ks na 1 porci), osolíme, obalíme v těstíčku z vody s moukou a rychle osmažíme. Na talíři filé obložíme sterilovanou mrkví a fazolkami, zakapeme omáčkou, kterou jsme připravili smícháním vody s citrónovou šťávou, solí, cukrem a glutasolem.

THEIN NGA
Kachna s mandlemi

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kachna na medu (viz str. 245)	1 000	1 000
pórek	830	660
kapie ster. b. n.	300	300
žampióny ster. b. n.	400	400
sójová omáčka	100	100
mandle	330	300
solamyl	200	200
zázvor celý	20	20
cibule	340	290
sádlo	400	400
glutasol	20	20
cukr	50	50
sůl	20	20
víno dezertní bílé	100	100
vođa	500	500
	4 610	4 360

Hmotnost 1 porce 350 g,
z toho masa 100 g

Výrobní postup

Upečenou a vykostěnou kachnu na medu nakrájíme po vychladnutí na kostky, vložíme na pánev s rozpáleným sádlem, přidáme nasekaný pórek, žampióny, spařené a oloupané mandle, kapii, cibuli a prudce opečeme. Sádlo slijeme, přidáme sójovou omáčku, víno, vođu a zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě, dochutíme jemně krájeným předem namočeným zázvorem, glutasolem, cukrem a solí.

CHA SEK TRU KTUMBARAN
Vepřové maso v cibulových nudlích

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
vepřová kýta KÚ	800	800
cibule	100	85
česnek	20	18
sůl	20	20
cukr	10	10
glutasol	5	5
olej	100	100
mrkev ster. b. n.	100	100
fazolek ster. b. n.	100	100
	1 255	1 238

Hmotnost 1 porce 90 g,
z toho masa 55 g

Výrobní postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na drobné lístky, osolíme, přidáme drcený česnek, cukr a glutasol. Z půlek oloupaných cibulí nakrájíme široké nudle. Na pánev do rozpáleného oleje dáme maso, koření a cibuli, a když cibule zesklouatí a maso je bílé a uvnitř růžové, pokrm je hotový. Na talíři ho ještě obložíme sterilovanou mrkví a fazolkami.

15. Turecká kuchyně

- Někdy v 11. století se do Malé Asie dostaly kočovné turecké kmeny přespávající v typicky černých, plstěných, stanech. Staří turečtí nomádi, kteří přijeli ze srdce Asie, byli při svém kočovném způsobu života národem masa a mléka
- Stopy po jejich kuchyni nalezneme i v dnešní turecké gastronomii – jogurtová jídla a masa na rožni a na roštu hrají stále prim. V horkém podnebí osvěží pikantní jogurtová polévka s okurkami, koprem a čerstvou mátou. Jogurt bývá také součástí teplých masových a drůbežích polévek. Nejoblíbenějším masem je jehněčí, které se opéká na žhavém dřevěném uhlí nebo dusí s bílou fazolkou a se zeleninou, nejčastěji s mrkví a lilkem (baklažánem).
- Dlouhé „špejle“ nebo rožně, moderní náhražka jezdcovy šavle, se v turecké kuchyni používají velmi často. Kousky skopového masa, napíchnuté na rožeň jako velké korálky, prokládané rajčaty, a cibulí a opékané na dřevěném uhlí – takový je stále oblíbený **šiš kebab**



- **Předkrmy** – jimi jídlo v Istanbulu a povzbuzovačem **dolma** – směs kořeněné rýže směs zabalená do **vaprak dolmasi**,



začíná správné turecké jsou vskutku chuti. K oblíbeným patří mletého masa a s oříšky. Pokud je tato vinného listu, říká se jí plněný zelný list je **lahana**

dolmasi, biber dolmasi je plněný paprikový lusk. Plněné vinné listy dostaneme často s jogurtem, jenž získal pikantní chuť smícháním s vajíčkem a citrónovou šťávou. Lahůdkové plněné škeble se nadívají směsí rýže, cibule, petržele, pistacií a rozinek. Převázané nití a vařené v mírně osolené vodě se podávají studené.

- Po chvíli se servíruje **hlavní jídlo** – maso nebo ryba. Turecká jídla se připravují na olivovém oleji a jsou zpestřována zeleninou, často syrovou. I když mnoho jídel je připravováno na rožni, chuťově i vzhledově se podstatně liší.
 - **Maso** – skopové je základem mnoha druhů **ragú**, které se připraví s baklažánem, se špenátem (smíchaným s jogurtem) a s rajčaty. Také **kofte (čufy)**, kuličky sekaného masa, které se podávají s omáčkou, mají základ v jehněčím nebo skopovém mase. Nejčastějším pokrmem je pečené kuře a vařená slepice, k luxusnějším jídlům patří výtečné koroptve. **Čerkejské kuře** je studené jídlo z kousků vařeného kuřete, které se promíchají s těstem z vlašských ořechů, chleba, mleté papriky a kuřecího vývaru
 - **Ryby** – na trh se dostávají nejjemnější ryby na světě, k největším pochoutkám patří mečouni marinovaní v bylinkách, olivovém oleji a citrónové šťávě.
- **Sladkosti** je v Turecku dost, i když většina z nich je na náš vkus až příliš sladká. Jsou to např. **ašure** (jakýsi pudink s rozinkami, fíky a oříšky) **Kadin gobegi** (= ženský pupek, pečivo polité sladkým sirupem), **baklava** (lístkové těsto plněné sladkým krémem z oříšků, medu...)



BAKLAVA - je velmi sladký počtem vrstev těsta rozpuštěným máslem a nahradit poměrně dobře našim



moučník, snad původem z Arménie. Je typický velkým "filo" proložených se směsí sekaných ořechů a spojených medem. Těsto "filo" můžeme v našich podmínkách listovým těstem.

Suroviny:

- 450 g mletých jader
- 100 g pískového cukru
- 1 lžička mleté skořice
- 450 g čerstvého nebo
- 225 g změkklého másla
- 350 g tekutého medu

Postup přípravy:

- V míse promícháme vidličkou nasekané ořechy, cukr, skořici; odložíme stranou.
- Listy rozváleného listového těsta nakrájíme na 24 tenkých listů tj. obdélníků 33 x 23 cm.
- Na pekáč stejné velikosti položíme jeden list, potřeme trochou změkklého másla.
- Postup opakujeme s dalšími listy, až je v pekáči 6 listů, pak na listy těsta vysypeme 1/4 směsi rozsekaných ořechů.
- Opakujeme předchozí kroky, až vytvoříme další tři vrstvy (celkem budeme mít 4 vrstvy po 6 listech).
- Na poslední vrstvu ořechů složíme zbývající 4 vrstvy těsta a potřeme máslem.
- Ostrým nožem prořízneme vrstvy do poloviny tak, že vytvoříme 24 porcí. (Po délce nařízneme 3 pruhy, ty křížem nařízneme na 4 obdélníky, potom každý obdélník rozdělíme na 2 trojúhelníky).
- Troubu předehřejeme na 150°C (plyn stupeň 2) a pečeme 1 hodinu a 25 minut, nebo až je povrch zlatohnědý.
- V malé pánvičce zahřejeme med, až je horký, nesmí však vřít.
- Horký med nanese na lžící na teplou baklavu (hlavně do řezů) a baklavu necháme vychladnout v pekáči na drátěném roštu asi 1 hodinu.
- Přikryjeme alobalem a necháme při pokojové teplotě až do doby podávání.
- Před podáváním dokončíme proříznutí všech vrstev a rozdělíme baklavu na 24 trojúhelníků; tradiční je však řez do kosočtverců (viz poznámky).

Kosočtvercová Baklava - tvarem více odpovídá tradici. Vrstvy těsta na pekáčku prořízneme ostrým nožem do poloviny do tvaru kosočtverců. Podélně tj. napříč pekáče nařízneme 4 pruhy, potom vedeme řezy uhlopříčně přes tyto pruhy. Z pekáče 33 x 23 cm získáme celkem 24 kosočtvercích porcí.

vlašských ořechů

rozmrazeného listového těsta

- **Nápoje** – k předkrmu se pije **raki** (anýzová pálenka podobná řeckému OUZU nebo arabskému ARAKU) se sklenicí studené vody. Znalci si nejvíce cení značku Altinbaş. Přestože Prorok v Koránu víno zakázal, vyrábí se v Turecku několik druhů kvalitních červených a bílých vín: Doluca, Kavak lidere, Trakia, Marmara a Buzbag.

• Dušené jehněčí

Suroviny (pro 4-6 osob): 0,75 kg vykostěné jehněčí kýty nakrájené na kostky, 2 velké cibule, 4 středně velká rajská jablka, obojí nakrájené na osminky, ¼ hrnku čerstvě nasekané petrželové natě, 5 lžic olivového oleje, 3 hrnky slepičího vývaru, 1 hrnek okry (olejnaté lusky tropické rostliny) s odkrojenými stopkami nebo jiné zeleniny, např. mladé cukety, 2 stroužky prolisovaného česneku, sůl, pepř

Výrobní postup: v pánvi či pekáčku rozehřejeme olej a ze všech stran na něm opečeme kousky masa. Přidáme cibuli a rajčata a 10 minut dusíme. S nasekanou petrželovou natí a vývarem pokračujeme v mírném varu 4 minuty a s česnekem a okrou (či jinou zeleninou) dusíme dalších 15-20 minut. Před servírováním osolíme a opepříme.

MIHSHI MALFUF

Zelné listy s hovězím sekaným masem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
hovězí zadní b. k.	1 000	1 000
zelí hlávkové	1 000	800
voda		
cibule	150	127,5
olej	150	150
rýže	150	vařením 300
skořice	2	2
sůl	30	30
vejce	80	80
pepř	2	2
česnek	20	18
citrónová šťáva	50	50
máta	5	5
rajčata	200	180
	2 839	2 744,5

Hmotnost 1 porce 220 g,

z toho 2 ks rolády 170 g

Výrobní postup

Hovězí maso umeleme najemno, přidáme vařenou rýži, vejce, sůl, skořici, pepř, dle potřeby přilijeme trochu vody a vymícháme. Zelné listy zbavíme košťálů, sparíme, rozdělíme a necháme vychladnout. Do pekáče dáme na olej nasekanou cibuli s česnekem, osmahneme je a zastrčíkujeme vodou. Potom dno vyložíme plátky rajčat, na ně dáme zarolované zelné listy naplněné hotovou fáší, zalijeme horkou vodou, přidáme citrónovou šťávu a mátu a podusíme v troubě doměčka. Hotové závitky vyjmeme, šťávu rozvaříme, dochutíme a propasírujeme zpět na závitky.

KAFTA ŠÍŠ

Jehněčí špíz z mletého masa

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
jehněčí kýta b. k.	1 500	1 500
sůl	30	30
pepř	2	2
petržel	50	40
skořice	1	1
žemle	100	100
mléko	100	100
petrželová nať	20	15
brambory	90	55
vejce	40	40
olej	150	150
	2 083	2 033

Hmotnost 1 porce 150 g

Výrobní postup

Maso s namočenou vymačkanou žemlí umeleme najemno. Oloupané brambory a petržel nastroháme najemno, petrželovou nať nasekáme. Vše dáme do mísy, přidáme koření, sůl, vejce a dobře vymícháme. Ze směsi uděláme drobné tuhé válečky, napícháme je na špíz a upečeme na pánvi. Během pečení je přeléváme výpekem.

FATTUŠ

Salát z rajčat, pečiva, cibule a máty

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
rajčata	1 100	1 000
rohlíky	300	300
citrónová šťáva	40	40
cibule	100	85
sůl	20	20
máta	10	10
olej olivový	50	50
petrželová nať	10	7,5
	1 630	1 512,5

Hmotnost 1 porce 140 g

Výrobní postup

Rajčata zbavíme černých středů a nakrájíme na malé kostičky. Rohlíky asi 2 dny staré, aby nebyly měkké, ale ani úplně tvrdé, nalámeme na malé, asi 2 cm kousky. Dáme je do mísy k rajčatům, přidáme najemno nakrájenou cibuli, citrónovou šťávu, olivový olej, nasekanou nebo sušenou mátu, osolíme a jemně promícháme. Jednotlivé porce ozdobíme sekanou petrželkou. Tento salát má být řádně vychlazený, mírně nakyslé chuti s vůní po mátě. Nesmí se dělat do zásoby, aby pečivo nestačilo změkhnout a na skusu bylo ještě tuhé.

CHIAR BI LABAN

Okurkový salát s jogurtem

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
okurka salátová	1 500	1 200
jogurt	300	300
česnek	30	27
sůl	20	20
pepř	1	1
citrónová šťáva	40	40
máta	5	5
citrón	100	90
rajčata	150	120
	2 146	1 803

Hmotnost 1 porce 160 g

Výrobní postup

Okurky oloupeme, podélně rozřízneme a nakrájíme na půlměsíčky asi 5 cm silné. Dáme je do mísy, přidáme jogurt, jemně nasekaný česnek, polovinu máty, ochutíme solí, pepřem a kyselost upravíme citrónovou šťávou. Podáváme v misce nebo na talířku, střed každé porce ozdobíme plátkem citrónu a rajčete, navrch nasypeme mátu.

ŠORBA ADAS BI SBANEGH

Čočková polévka se špenátem a brambory

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
čočka	200	vařením 500
voda na vaření čočky	dle potřeby	dle potřeby
olej olivový	50	50
cibule	100	85
česnek	20	18
sůl	10	10
pepř	1	1
koriandr	2	2
špenát mrazený	300	300
brambory	175	105
polévkové koření	20	20
vývar B (10101)	2 500	2 500
citróny 2 ks	200	180
	3 578	3 771

Množství 1 porce 0,53 l

Výrobní postup

Čočku uvaříme ve slané vodě téměř doměkka. V jiné nádobě necháme zesklovatět na oleji jemně sekaný česnek a cibuli, pak vmícháme špenát, koriandr, pepř, citrónovou šťávu z 1 citrónu, brambory nakrájené na kostičky a chvíli podusíme. Přidáme vařenou čočku, vývar a vše povaříme doměkka. Hotovou polévku dochutíme solí, polévkovým kořením a jednotlivé porce ozdobíme plátkem citrónu.

SFINE FARRUŽ

Kuře v mandlové omáčce

Druh potravin	Hmotnost v g	
	hrubá	čistá
kuřecí řízky	1 000	1 000
sůl	30	30
máslo	100	100
mouka hladká	70	70
mandle	50	50
mléko	150	150
muškátový květ	1	1
chilli koření	1	1
olej	100	100
hlávkový salát	2 ks	2 ks
	1 502	1 497

Hmotnost 1 porce 70 g
+ omáčka 35 g

Výrobní postup

Maso krájíme na malé plátky, aby byly 4 kusy na porci. Osolíme je a v rozpáleném oleji opečeme doměkka. Do výpeku přidáme máslo, osmahneme v něm oloupané mandle a vyjmeme je. Potom do výpeku přidáme mouku, uděláme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem a alespoň půl hodiny povaříme na mírném ohni. Omáčku ochutíme květem, chilli kořením, solí, vrátíme mandle, promícháme a necháme vychladnout. Omáčka je pikantní, má chuť po mandlích a není hustá. Kuře podáváme ozdobené hlávkovým salátem a přelité omáčkou.

SOMMELIER

Historie profese a její význam

- Sommelier je odborný pracovník, specialista na víno a ostatní nápoje. Musí znát sortiment pokrmů na jídelním lístku a nabízet nápoje z nápojového lístku
- Slovo sommelier pochází od slova somme-sommier, které pochází z provensálštiny a znamená pracovníka, který se stará o volské povozy, které dopravovaly na panská sídla víno a potraviny. Tito muži museli být dostatečně silní, proto měli privilegium ochutnávat různé delikatesy, ke kterým postupně začali doporučovat a kombinovat vína k pokrmům.
- Tato profese se do dnešních dnů rozšířila na profesi „majordomus“, který se stará o přípravu a obsluhu u stolu hostů. V dnešní době se profese opět, zejména s příchodem zahraničních turistů, kteří oceňují služby sommelierů, rozšiřuje do mnoha podniků.
- Sommelier je funkce ve složité obsluze, ale také součástí managementu dané provozovny. Svým chováním a vystupováním může zvýšit příjmy provozovny až o 40%. Sommelieři mohou také svými přístupy k hostům výrazně zvýšit a proslavit jméno provozovny a její prestiž, image.

Pracovní náplň profese

1. Sommelier provádí nákup vína a nápojů podle rozpočtu restaurace, zaměření kuchyně a možnostem skladování vín. Vína nakupuje pečlivě po degustaci, výběr má být v rovnováze: kvalita – cena
2. Sommelier se stará o správu sklepů, kontroluje vlhkost, teplotu, které jsou optimální pro skladování vína, aktualizuje nabídku vinného lístku
3. Sommelier dohlíží na výcvik zaměstnanců, snaží se vytvářet dobré klima na pracovišti a zároveň dobrou spolupráci mezi kuchyní a restaurací
4. Zajišťuje správné skladování a účetní kontrolu skladovaných vín a nápojů, a tím zvyšuje jejich prodej v kombinaci s nabízenými pokrmy
5. Sommelier radí svým zákazníkům podle jejich finančních možností; rady poskytuje na vysoké úrovni, vždy v dobré náladě a diskrétnosti.

Sommelierské znalosti a dovednosti

- Základem znalostí dobrého sommeliéra je víno, ale také znalosti o jiných nápojích (pivo, lihoviny, likéry, teplé nápoje, nealkoholické nápoje...). Základem je však doporučit víno ke konkrétnímu jídlu a naopak. Umění zdůraznit ročník, složení, chuť, původ a jeho celkové přednosti.
- Příprava sommeliéra začíná znalostí domácích vín a musí znát vinařské regiony a v nich pěstované odrůdy podle vinařského zákona. Důležité jsou znalosti o výrobě bílých a červených vín, sektů, dezertních vín nebo vermutů
- Po zvládnutí domácích vín se sommelier zaměří na kolébku vinařství – Francii. Znalosti obsahují vinařské regiony Francie (Bordeaux, Burgund, Champagne). Po zvládnutí francouzského vinařství prohlubuje sommelier své znalosti o italské, španělské a portugalské vinařství. Další znalosti získává od německých, rakouských a slovenských vinařských oblastí. Po zvládnutí těchto vědomostí se zajímá o vinařské oblasti Ameriky, Argentiny, a Chile. Významná vinařství nacházíme také v Jižní Africe, Austrálii a Novém Zélandu.
- Po zvládnutí světových vinařství se zaměřuje na servis a kvalitu dalších druhů nápojů. Své znalosti zakončuje o informace při nabídkách doutníků
- Praktické dovednosti nelze získat jen učením, ale zejména praktickou činností, aby servis byl dokonalý (pevná ruka při dekantování starých ročníků vín, tiché otevření sektu...)

Historie vinné révy

Historický vývoj je úzce spojen s vývojem lidské společnosti. Kouzlo nápoje poznali obyvatelé Mezopotámie, Starého Egypta, Řecka i Říma. Na území Evropy víno pěstovali Keltové i Slované.

Antické národy věřily, že víno je darem bohů (skrývá tajemné síly, krásu, ušlechtilost), povzbuzuje náladu, a zklidňuje duši.

Perské přísloví:

Víno nepijeme proto, abychom upadli, ale abychom se povznegli

Vinná réva provází člověka po dlouhá tisíciletí, což dokládají různé archeologické nálezy. Historický keř vinné révy sahá do období před 150 miliony let. Na našem území se nachází zkameněliny v nalezištích u Kunovic, nebo na Slovensku v okolí Bánské Štiavnice. Velké nálezy pocházejí ze Severní Kanady a Sibiře. Nejstarší nálezy pocházejí z Iráku, kde byl nalezen džbán se zbytky usazenin vína, stáří se odhaduje na více než 5.000 let př. n. l.

Podle Bible bylo první věcí, kterou Noe po potopě udělal, vysazení vinné révy. V letech 3.500 let př. n. l. bylo vinařství již velmi vyspělé. Egypťané znali více druhů vína, které se rozšířilo na území Řecka, Říma a celé Evropy. Víno bylo ochucováno bylinkami a medem. Vinná réva se dále rozšiřovala, v rámci osidlování nových území, válečnými taženími. Za vlády Římanů se vinná réva dostala až na naše území dnešní Moravy, do oblasti Pálavy (vápencové kopce). Toto území připomínalo Římanům jejich vlast a začali zde vysazovat vinnou révu.

Historie vinné révy v Čechách a na Moravě

Největšího rozmachu zaznamenalo vinařství za vlády Karla IV. v Čechách. Karel nechal dovést z Francie burgundské odrůdy na naše území. Rozloha vinic byla v té době 15.000 ha v Čechách a 20.000 ha na Moravě. Vinice postupně ubývaly vlivem dlouhodobých válek, ale i nezájmem o pěstování vinné révy, které postupně nahradily jiné kultury rostlin – zejména brambory, cukrová řepa, chmel. Další katastrofou pro vinnou révu byly choroby, zejména

- Révokaz – tento škůdce napadá celé rostliny, které odumírají
- Padlí, perenosporóra – plísň

Révokaz se podařilo zvládnout roubováním nových odnoží dovezených z Ameriky, což byl impuls k dalšímu zvyšování rozlohy vinic.

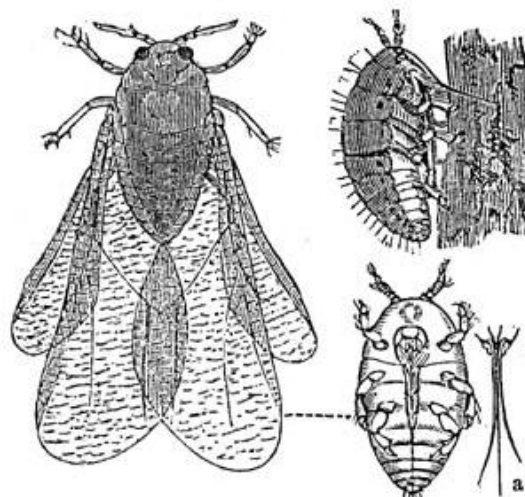
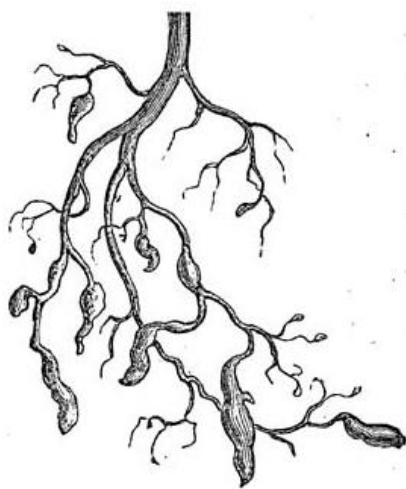
Historie českých moravských vín

- Výroba vína je zaznamenána na našem území již před příchodem římských legií na Jižní Moravu (Pálavu). Z této doby je nalezeno u Smolenic vinařské nářadí z 7. st. př. n. let.
- Po Keltech a Římanech pokračují ve výrobě vína i Slované.
- Z doby Velkomoravské říše se zachovaly 3 modlitby
 - Při zakládání vinohradu
 - Při sběru hroznů
 - Nad kvasícím moštem

- Ve 12. století jsou první zmínky o vinicích na Moravě, které založili představitelé kláštera Benediktýnů v Třebíči, premonstráti ve Znojmě, cisterciáci v Velehradě u Olomouce nebo v Žernosekách. S příchodem Lichenštejnů začíná kolonizace Mikulovska a zakládání vinic v okolí Pálavy
- Z konce 13. Století pochází nejstarší vinařský Řád vinohradnického práva pro církevní majetky z oblasti Kroměříže
- 14. století – začíná masivní dovoz vín z Německa. Domácí výrobci se brání dekretem Jana Lucemburského, který nařídil prodávat víno domácích výrobců od sklizně hroznů až do Velikonoc. Karl IV. vydává dekret, ve kterém zakazuje od s. Havla (16. 10.) do sv. Jiří 24. 4. dovoz cizích vín a zároveň povoluje dovážet do Prahy vína ze Znojma. V roce 1355 vzniká vzorový Vinařský řád pro Moravu a nařízení o povinném zápisu vinic do berních knih.
- 15. Století – plochy vinic se nadále zvětšují, vinice zakládají i méně majetní měšťané. Vznikají Gruntovní knihy a zároveň se množí případy falšování vína. Kdo nemá zapsanou vinici v Gruntovní knize, nesmí v Praze víno prodávat.
- 16. století – vzniká přebytek vína, rentabilita hospodaření se snižuje. V roce 1515 byl zveřejněn podrobný Vinařský řád pro Prahu, který obsahoval určité předpisy, např. zákaz vstupu žen do lisoven vína 1558 napsal pražský učitel Jan Had první knihu o pěstování vinné révy a výrobě vína
- 17. století – po třicetileté válce nastává úpadek vinic, měšťané ztrácí zájem o pěstování vinné révy a začali se věnovat řemeslům. Pro chudší obyvatelstvo na venkově pěstování vína umožnilo získat nové zdroje příjmů
- 18. století – na začátku pokračuje výsadba nových vinogradů, která na Moravě dosáhla v roce 1748 až 16.000 ha. Moravská vína začínají konkurovat vínům rakouským. Císařský patent z roku 1784 povoloval prodávat víno každému, kdo si jej sám vyrobil. V tomto roce se poprvé objevuje rozdělení vína do 3 skupin podle kvality.
- 19. století – vinařství se stává neatraktivním. Bohatí měšťané opouštějí vinice a zakládají městské pivovary a lihovary. Sedláci začínají pěstovat výnosnější plodiny – cukrovou řepu, chmel. V roce 1883 je v Mělníku

založena první Vinařsko-ovocnářská a zahradnická škola. Nižší školy již fungovaly v Bzenci, Valticích a Znojmě.

- 20. století – na začátku postihuje vinaře révokaz (divoká mšice napadající



kořínky vína, které hnijí a zasychají). V 30. letech se vinice opět rozšiřují, vinohradnictví se rozšiřuje na nových principech, které podporuje vláda a vládní orgány. V roce 1947 vychází 2. Vydání O vinohradnictví po válce a rozloha vinic se dále rozšiřuje.

V roce 1948, po politickém převratu, který přinesl velké změny do společnosti a hospodaření, jsou vinice násilně zestátněny, nastává doba výstavby nových vinic s tkzv. vysokým vedením (až 3 m) a s velkými meziřádky pro mechanizaci. Kvalita vinné révy ustupuje výnosnosti sklizených hroznů z hektaru, která se pohybuje okolo 7 tun/ha, 80.000 tun ročně z celkové plochy. Budovaly se velké výrobní kapacity ve zpracování vinné révy, které slouží dodnes, ale nejsou zcela vytíženy (Bzenecké vinařské závody Mikulov)

Česká a moravská vína v současnosti

Po „sametové“ revoluci v roce 1989 nastavila výroba vína hrubý pohled s poznáním, jak vína zaspala dobu. Naše vína byla nemoderní, příčinou byl rychlý rozvoj přírodních věd, který se však u nás neuplatňoval. Po revoluci bylo nutno přizpůsobit výrobu vína moderním metodám, které se ve světě běžně uplatňovaly. Falešná hrdost v zemích východní Evropy nedovolovala přizpůsobit se světovým trendům.

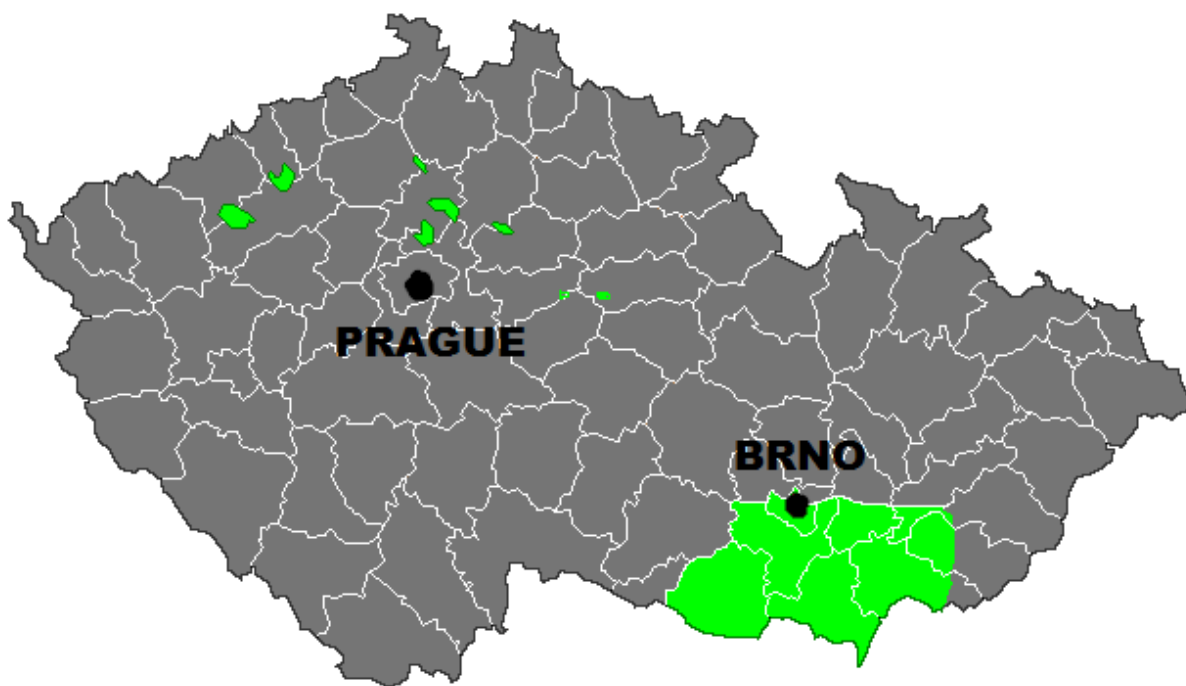
Např. život kolem vinné révy se ve vyspělých zemích řídí desítky let propracovanou legislativou, funguje běžně rajonizace vinné révy, úroda hroznů je limitována, dbá se na separované sběry (= sběr po částech, tak, aby nedošlo během sklizně k samovolnému kvašení). Po citlivém sběru se vylisovaný mošt odkaluje a zbavuje nečistot, které mohou ohrozit kvalitu budoucího vína.

V minulosti byl mošt upravován doslazováním řepným cukrem, což je bráno ve vinařském světě jako hřích. Další krok ke kvalitnímu vínu je tzv. řízený proces kvašení (kvasící mošt je průběhu kvašení ochlazován). Sklep provoněný teplým burčákem je našimi občan obdivován, vinařští technologové však nadšení nejsou.

Od roku 1995 je ČR v platnosti Vinařský zákon č. 115/1995 Sb., který byl po vstupu do Evropské unie novelizován po číslem 324/2004 Sb. Tento zákon formuje českého vinaře.

Vinařské oblasti v České republice

Celková plocha vinic, představující současný produkční potenciál ČR je 19.200 ha. Z celkové osázené plochy (v současnosti cca 18.700 ha), tvoří plocha osázená bílými odrůdami 67 %. Vinařský zákon 321/2004 z 28. 4. 04 změnil rozdělení vinařských regionů v celé ČR. Proti původnímu dělení se dnes celá ČR dělí jen na dvě produkční oblasti - Čechy a Moravu. Tyto oblasti se dále člení na podoblasti.



Vinařská oblast Morava je vinařská oblast, která obsahuje schválená území pro pěstování révy vinné v prostoru historické země Morava. Tvoří ji čtyři vinařské podoblasti, mikulovská, velkopavlovická, slovácká a znojemská, a obsahuje 312 vinařských obcí. Tato oblast vznikla v květnu 2004 v souvislosti s novým uspořádáním vinařských oblastí, které přinesl vinařský zákon č. 321/2004 Sb. a jeho prováděcí vyhláška č. 324/2004 Sb. Tato oblast má rozlohu cca 17.450 ha a rozkládá se v jihomoravském kraji s nepatrným přesahem do kraje zlínského. Roční průměrná teplota je 9,42°C, průměr srážek 510 mm a průměrná délka slunečního svitu 2244 hodin. Tato oblast je klimatem předurčena k pěstování bílých odrůd, modrým odrůdám pro výrobu vína červeného, se příliš nedaří. Původní dělení byla na oblast brněnskou, bzeneckou, kyjovskou, mikulovskou, mutěnickou, podluží, strážnickou, uherskohradištskou, velkopavlovickou a znojemskou)

Vinařská oblast Čechy je vinařská oblast, která obsahuje schválená území pro pěstování révy vinné v prostoru historické země Čechy. Tvoří ji dvě vinařské podoblasti, mělnická a litoměřická, a obsahuje 66 vinařských obcí. Nachází se ve střední a severní části, kde průměrná teplota dosahuje 8,7°C a ve vegetačním období okolo 15°C. Vinice se nacházejí okolo řek Labe, Vltavy a Berounky na jižních chráněných svazích. Dříve se dělila na šest oblastí: pražskou, mělnickou, čáslavskou, mosteckou, žernoseckou a roudnickou.

Druhy vín na domácím trhu

- 1) Vína stolní
- 2) Vína zemská
- 3) Vína jakostní (známková, odrůdová) např. Tramín, Frankovka, Rýnský ryzlink
- 4) Vína přívlastková (vína s vyšší kvalitou, která je dána obsahem cukru v základním moštu), např. kabinetní, pozdní sběr, výběr z bobulí, z hroznů
- 5) Vína šumivá
- 6) Vína perlivá
- 7) Vína aromatizovaná (fortifikovaná)
- 8) Vína likérová (vína s vyšším obsahem alkoholu, např. Portské, Tokaj, Sherry)

A. Stolní víno

Je označení pro nejnižší kategorii vín, která pocházejí z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Stolní víno nesmí být označeno názvem odrůdy, oblastí vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. V závislosti na Vinařském zákoně to bývají vína lehčí, s 7 – 11% alkoholu, méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

B. Zemské víno

Obecně je lepší než víno stolní, ale na rozdíl od něj může být označeno odrůdou, ročníkem a oblastí. Na etiketě bývá uvedeno geografické označení (České zemské víno, Moravské zemské víno)

C. Jakostní víno

Pochází z hroznů moštových odrůd sklizených ve vinařských oblastech ČR, které dosáhly nejméně 15 ° cukernatosti nebo ze rmutu nebo moštu z těchto hroznů. Jakostní víno bývá mimo základní údaje označeno také názvem vinařské oblasti, ve které byly sklizeny hrozny pro jeho výrobu a názvem odrůdy, ze které bylo vyrobeno.

- **Odrůdové jakostní víno** – musí obsahovat nejméně 85% vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu
- **Známkové jakostní víno** – smí být vyrobeno smísením odrůdových jakostních vín

D. Jakostní víno s přívlastkem

Je odrůdové víno nedoslazované řepným cukrem pocházející z vyzrálých hroznů obsahujících vyšší obsah cukru. Vyrábí se z hroznů, rmutu nebo moštu jedné moštové odrůdy révy vinné. Víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85 % vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu. Víno s přívlastkem se může vyrábět smísením maximálně tří odrůd révy vinné. Kromě síry nesmí být použito žádné chemické konzervanty.

Víno s přívlastkem je označováno názvem vinařské oblasti, vinařské obce a rokem sklizně hroznů a musí být vyrobeno v oblasti, kde byly hrozny sklizeny. Další podmínkou pro uvedení vína na trh je nepřekročení hektarového výnosu na vinici na níž byly hrozny sklizeny.

a) Kabinetní víno

Lehčí suchá vína vzniklá z moštů, které dosáhly 19-21 stupňů cukernatosti. Na etiketě mají uveden konkrétní přívlastek – kabinet, druh odrůdy, název výrobce – vinařské obce nebo vinařské trati

b) Pozdní sběr

Jsou to vína u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu (vlivem slunečního svitu se urychluje zrání hroznů, vliv chladných nocí podporuje vyšší výskyt vůně a zlepšuje chuť), tedy teprve, když cukernatost hroznů dosáhne 21° – 24° cukernatosti. Bývají to extraktivní, suchá či polosuchá vína. Na etiketě jsou uvedeny všechny znaky jako u kabinetu, včetně ročníku a čísla šarže, kdy bylo víno lahvováno.

c) Výběr z hroznů

Když se při pozdním zrání vyberou jen ty nejvyzrálejší hrozny s nejméně 24 °cukernatosti a velmi výraznou chutí, vzniká samostatné víno, u něž se za označením odrůdy přidává přívlastek „výběr“. Většinou jde o těžká vína s větším obsahem alkoholu, vhodné k archivaci a pro slavnostní příležitosti.

d) Výběr z bobulí

Hrozny, které v dlouhém teplém podzimu visí na keřích, zvolna vysychají a v jejich bobulích zůstává pouze koncentrovaná šťáva, dávají vzniknout přívlastkovému vínu s označením výběr z bobulí. Jejich mošt obsahuje minimálně 27° cukernatosti. Tato vína bývají vysoce aromatická, výborná. Informace na etiketě jsou stejné jako u předchozích přívlastků

e) Ledová vína

Patří nejkrásnějším chuťovým zážitkům, které může vinař nabídnout. Slovenská ledová vína byla vyráběna teprve od roku 2002 a nemají tradici jako česká, moravská nebo německá. Vyrábí se z hroznů sklizených nad ránem při teplotách – 7°C a nižších a zůstávají v průběhu sklizně a zpracování zmrazeny. Vína si tak ponechávají ovocnou kyselost a sladkost. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 ° přírodní cukernatosti. Vína jsou vhodná pro slavnostní příležitosti. Víno se lahvuje do

speciálních lahví o obsahu 0,3-05 l. Tato vína jsou poměrně cenově dražší.

f) Slámové víno

Vyrábí se z pečlivě vybíraných hroznů (nejlepších a nejzralejších), které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu, případně byly zavěšeny ve větraném prostoru alespoň 3 měsíce, většinou až do časného jara, kdy se celé (nedrcené) lisují. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 ° přírodní cukernatosti. Po celou dobu dochází k odpařování vody z bobulí, v závěru jsou podobné rozinkám. Tuto vůni a chuť můžete u slámového vína také najít v celé jejich rozmanité škále. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a drahá.

g) Výběr z cibéb (botrytický výběr)

Víno z hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32°. Tato plíseň spotřebuje větší část vody obsažené v bobulích, které se scvrkávají (rozinkovatí) a pak se pečlivým ručním výběrem sklízají. Víno bývá sytější barvy, medové vůně a plnější v chuti.

E. Šumivá vína

Sekty jsou vyráběny tzv. druhotným kvašením vždy z kupáže – směsi již kvalitně vyrobených vín (nejméně 3 odrůdy). Tato vína mají 8,5 % objemových jednotek alkoholu. Maximální tlak v lahvích při teplotě 20°C je 0,3 Mpa. K druhotnému kvašení dochází ve speciálních tancích přibližně 90 dnů, více preferovaná metoda je kvašení v lahvích, které trvá nejméně 120 dnů. Za aromatický sekt se považují takové značky, které byly vyrobeny z kupáže s aromatickými odrůdami (Muškát moravský, Tramín červený, Müller Thurgau...). Pěstitelský sekt je označen kontrolním výrobcem, obcí a vinařskou tratí.

F. Perlivá vína

Jsou vyráběna z kvalitních kupází – směsí jakostních odrůdových vín, tato vína jsou pak na výrobní lince sycené CO₂ a ihned zazátkována (též impregnovaná vína)

G. Aromatizovaná vína

Tato vína lze vyrábět z vykvašeného moštu hroznového vína s přidáním maximálně 15 % vody. Na ochucení se používají přírodní aromatické extrakty z bylin a různého koření. Na doslazení se používá zahuštěný vinný mošt, který lze přisladit sacharózou. Víno doplňujeme přírodním lihem, aby skutečný obsah alkoholu byl nejméně 14,5% a maximálně 22 % objemových jednotek. Typickými nápoji jsou různé vermuty, které bývají dochuceny různými bylinami (např. pelyněk). Chuť je doslazovaná karamellem a zahuštěným moštem.

H. Likérová vína

Jsou vyráběna ze směsí hroznového moštu, vína a vinného destilátu, obsah alkoholu je maximálně 22 %. Pokud je uvedeno na etiketě jakostní likérové víno, bývá uvedena oblast, kde bylo vyrobeno, včetně odrůd, které byly použity.

Kategorie vín podle obsahu cukru

1. Kategorie vín bílých, červených, růžových

- a. **Vína suchá** – maximálně 4 g zbytkového cukru v litru vína
- b. **Vína polosuchá** – maximálně od 4 do 12 g zbytkového cukru v litru
- c. **Vína poloslaná** – od 12 do 45 g zbytkového cukru v litru
- d. **Vína sladká** – obsah cukru je vyšší než 45 g v litru vína

2. Kategorie šumivých vín

- a. **BRUT NATURE** – přírodně tvrdé, obsah cukru je méně než 3 g v litru sektu
- b. **EXTRA BRUT** – zvlášť tvrdé, minimální obsah cukru je od 1 – 6 g zbytkového cukru v litru sektu
- c. **BRUT** – suché, obsah cukru je nižší než 15 g v litru sektu
- d. **EXTRA DRY** - zvlášť suché, minimální obsah cukru je od 12 do 20 g v litru sektu
- e. **SEC** – suché, obsah cukru od 17 do 35 g v litru sektu
- f. **DEMI SEC** – polosuché, obsah cukru od 33 do 35 g v litru sektu

g. DOUX - sladké, obsah cukru je vyšší než 50 g v litru sektu

Barykovaná vína

Na barykovaná vína se používají speciální sudy a objemu 225 litrů – sudy umožňují manipulaci jedním člověkem. V minulosti byly vyráběny z kaštanového dřeva, které je lehké. V současnosti se používá dubové dřevo. Na světě existuje přes 225 druhů, nejvyšší pochází z Francie, ale i z Čech a Slovenska. Dřevo na výrobu sudů se nejprve strojově naštípe a několik let se suší ve venkovním prostředí na slunci i dešti. Originální sud má délku 82 cm, největší průměr 59 cm a obsah 225 litrů. Sud se plní víny špičkových ročníků, nejčastěji červenými odrůdami. Zráním dřeva na slunci a dešti se materiál zbavuje hořkých látek. Před naplněním se sudy uvnitř vypalují dřevěným uhlím.

Rozeznáváme tři druhy vypalování:

- A. Lehké vypalování** – do 15 minut, hloubky 0, 5 mm, chuť vín z takto vypálených sudů bude spíše drsnější, pokud zrálou krátkou dobu
- B. Střední vypalování** – trvá 30 minut, do hloubky 2 mm, uložené víno je jemné, s vůní a chutí po vanilce, pečeného chleba, sladké kávy nebo likérového aromatu
- C. Velké vypalování** – trvá 45 minut, hloubka vypálení není uvedena, tento sud je určen pro nejvyšší ročníková vína. Uložené víno má jemnou chuť po karamelu, pražené kávě.

Sudy pro barykování se používají pouze dvakrát, aby mohlo být deklarováno na etiketě, že se jedná o barykované víno. Po druhém vyžrání se sudy rozeberou, vnitřní část se oškrábe na surové dřevo a po složení sudu se opět provede vypálení. Po víceletém používání se barykované sudy již nerozebírají, ale používají se k uležení běžných vín či destilátů z vína.

Barykovaná vína se začala vyrábět ve Francii, Itálii a v Německu. Dnes se vyrábí ve všech vinařských zemích a jsou konzumenty oblíbené, byť jsou výrazně dražší oproti jiným druhům.



Tokajská vína

Jsou zařazena do kategorie likérových – dezertních vín. Jejich charakter je dán odrůdou, kvalitou suroviny a technologií výroby. Hlavními odrůdami pro výrobu tokaje je odrůda furmint, kterou doplňujeme odrůdou lipovina a muškát žlutý.

Dobré ročníky vytvářejí na hroznech seschlé hrozinky jejichž povrch prorůstá ušlechtilou plísní *Boritis Cinerea*. Plíseň zahušťuje šťávu a zároveň zvyšuje typické tokajské aroma.

Tokajské víno stolní

Je-li rok nepříznivý, sklízí se hrozny ještě před jejich poškozením. Po vylisování mošty ihned kvasí ve velkoobjemových sudech, dokvašená mladá vína se pak stáčí do menších sudů o objemu cc 150-250 litrů. Takto získané tokajské víno je suché, s obsahem alkoholu do 12 %, má zlatožluté zbarvení, s větším množstvím těkavých kyselin

Tokaj samorodný

Na výrobu tohoto tokaje se používají výhradně zralé hrozny bez cibéb. Rmut z těchto hroznů se nakvašuje podobně jako u červených odrůd až 24 hodin. Mošt získává speciální barvu a vůni ze slupek. Po měsíčním kvašení se stáčí z větších sudů do menších, kde zraje při teplotě 14°C. Vyrobené víno má 13% alkoholu, toto víno může být mírně nasládlé. Pokud je surovina určena na výrobu sladkého samorodného vína, zraje toto víno v sudech po vykvašení až 1,5 roku

Charakteristika vinných odrůd

Aurelius

Aurelius je původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Neuburského s Ryzlinkem rýnským a zaregistrovaná v roce 1983. Nejvíce je rozšířena v mikulovské vinařské oblasti. Vína jsou vysoce kvalitní připomínající Ryzlink rýnský.

Barva bývá světle žlutá až zlatavá. Vůně svěží, ovocná, mírně kořenitá. V chuti je vysoce extraktivní, s vyšším obsahem kyselin udržující vínu dlouho svěží výraz. Plné, v koncovce chuti kořenité. Vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, resp. k bílým masům.

Děvín

Děvín je slovenská odrůda vyšlechtěná křížením Tramínu červeného s Veltlínským červenobílým. V ČR je zapsána ve Státní odrůdové knize od roku 1998, proto její rozšíření je zatím sporadické. Víno je aromatické, vysoce kvalitní.

Chardonnay

Chardonnay pravděpodobně vznikla volným křížením Rulandského s odrůdou Heunisch. Na Moravě a v Čechách se pěstuje spolu s Rulandským bílým již řadu staletí, nyní plochy této odrůdy vzrůstají. Nejvíce je rozšířena v mikulovské vinařské oblasti.

Barva bývá žlutě zlatavá. Vůně svěží, výrazně ovocná až květinová, mírně kořenitá, později až čerstvého másla a chlebová. V chuti je vysoce extraktivní, výrazně ovocné, s vyšším obsahem pikantní kyseliny a jemnou kořenitostí. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, k drůbeži.

Irsai Oliver

Irsai Oliver je maďarská odrůda vyšlechtěná křížením Bratislavského bílého s Čabaňskou perlou. V České republice je zaregistrována od roku 1975. Nejvíce se pěstuje ve velkopavlovické a mutěnické vinařské oblasti.

Barva bývá zelenkavě žlutá. Vůně výrazně hroznová, mírně kořenitá. V chuti je plošší, opět výrazně hroznové, s nižším obsahem kyselin a jemnou kořenitostí.

Vhodné jako aperitivní víno, s vyšším obsahem zbytkového cukru k dezertům.

Müller-Thurgau

Müller-Thurgau (Riesling x Silvaner, Rivaner) je odrůda vyšlechtěná v roce 1882 v Německu prof. Müllerem pocházejícím ze švýcarského kantonu Thurgau. Podle genové analýzy vznikla křížením odrůd Ryzlink rýnský a Madlenka královská. U nás se pěstuje asi 60 let a nyní patří ke třem odrůdám s největší plochou vinic. K nejčastějším odrůdám patří v českém vinařském regionu a v mutěnické vinařské oblasti.

Barva bývá nažloutlá. Vůně broskvová až hroznová, mírně kořenitá. V chuti je plošší, s broskvovou až hroznovou příchutí, s nižším obsahem kyselin a jemnou kořenitostí.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům.

Muškát moravský (MOPR)

Původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Muškátu Ottonel s Prachtraube a zaregistrovaná v roce 1987.

Největší rozšíření vykazuje v mutěnické, velkopavlovické, mikulovské a znojemské vinařské oblasti.

Barva bývá zelenkavě žlutá. Vůně výrazně hroznová, někdy až kořenitá. V chuti je plošší, opět výrazně hroznové, s nižším obsahem kyselin a kratším tělem. V dobrých ročních dávkách plnější muškátová vína obvykle se zbytkem cukru.

Vhodné jako aperitivní víno, s vyšším obsahem zbytkového cukru k dezertům.

Muškát Ottonel

Muškát Ottonel (Muscat Ottonel) je francouzská odrůda z 19. století vzniklá křížením Chrupky a Muškátu žlutého. V ČR se pěstuje již dlouho, ale ztrácí na významu.

Barva bývá zelenkavě žlutá. Vůně výrazně hroznová, mírně kořenitá. V chuti je plošší, opět výrazně hroznové, s nižším obsahem kyselin a jemnou kořenitostí. V dobrých ročních dávkách plnější muškátová vína obvykle se zbytkem cukru.

Vhodné jako aperitivní víno, s vyšším obsahem zbytkového cukru k dezertům.

Neuburské

Neuburské (Neuburger) je rakouská odrůda pravděpodobně vzniklá nahodilým křížením Sylvánského zeleného s Veltlínským červeným. Na Moravě se pěstuje přes 80 let.

Barva bývá sytější, žlutá až zlatavá. Vůně kořenitá až minerální, někdy s ovocným nádechem. V chuti je vysoce extraktivní, s optimálním obsahem kyselin. Plné, v koncovce chuti kořenité. Vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, rybím pokrmům a drůbeži.

Pálava

Pálava, původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Tramínu červeného s odrůdou Müller-Thurgau a zaregistrovaná v roce 1977. Nejvíce se pěstuje v mikulovské a znojemské vinařské oblasti.

Barva bývá sytě žlutá až zlatavá. Vůně výrazně aromatická, po růžích a akátu. V chuti je vysoce extraktivní,

výrazně květinové, s nižším obsahem kyselin. Plné, v koncovce chuti až kořenité. Vhodné pro delší uchovávání. Vhodné k výraznějším úpravám ryb a drůbeže a k méně výrazným úpravám červených mas.

Rulandské bílé

Rulandské bílé (Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer burgunder), francouzská odrůda pěstovaná i na území České republiky již řadu staletí. Nešťastný je její český název z poslední doby, který je pro téměř všechny konzumenty zavádějící. Nejvíce se pěstuje ve vinařské oblasti bzenecké, pražské, znojemské a mostecké.

Barva bývá žlutě zlatavá. Vůně svěží, jemně ovocná až květinová, mírně kořenitá s chlebovinkou. V chuti je vysoce extraktivní, plné, jemně chlebové s nádechem ovocnosti, s optimálním obsahem kyseliny a jemnou kořenitostí. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, k drůbeži.

Rulandské šedé

Rulandské šedé (Pinot gris, Pinot grigio, Ruländer, Graue Burgunder, Tokayer) – francouzská odrůda pěstovaná i na území České republiky již od 14. století. Název „Rulandské“ dostala v Německu po obchodníku Rulandovi, který ji tam po roce 1711 rozšiřoval. Nadprůměrně se pěstuje ve vinicích ve vinařské oblasti mělnické, mostecké, pražské, brněnské a velkopavlovické.

Barva bývá světle zlatavá. Vůně jemně chlebovatá, mírně kořenitá. V chuti je vysoce extraktivní, plné, jemně chlebové s nádechem ovocnosti, s mírně nižším obsahem kyseliny a jemnou kořenitostí. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, k drůbeži.

Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský (Rheinriesling, Petit Riesling, White Riesling, Johannisberg) – německá odrůda vzniklá podle genové analýzy volným křížením odrůdy Heunisch s Traminem. Na území České republiky se dostala ve středověku, nyní je nejvíce zastoupena v českém vinařském regionu, ve vinařské oblasti Podluží, ve znojemské a strážnické vinařské oblasti.

Barva bývá citrusově žlutá až zlatavá. Vůně velmi svěží, s širokou škálou aromat od lipového květu, květů ovocných stromů, lučních květů až po růže, mírně kořenitá. U starších ročníků výrazně minerální až petrolejová. V chuti je vysoce extraktivní, bohaté, s vyšším obsahem kyselin udržující vínu dlouho svěží výraz. Plné, v koncovce chuti kořenité. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, resp. k bílým masům.

Ryzlink vlašský

Ryzlink vlašský (Welschriesling, Riesling italico) – původ není jednoznačný, s Ryzlinkem rýnským nemá nic společného. V českém vinařském regionu se nepěstuje, na Moravě se objevil kolem roku 1900 a nyní je třetí nejrozšířenější odrůdou. Nejrozšířenější je ve vinařské oblasti mikulovské a Podluží.

Barva bývá citrusově žlutá až zlatavá. Vůně velmi svěží, s dominující kyselinkou, mírně kořenitá. V chuti je vysoce extraktivní, svěží, s vyšším obsahem kyselin udržující vínu dlouho mladistvý výraz. Většinou středně plné nebo lehčí, v koncovce chuti kořenité. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, resp. k bílým masům.

Sauvignon

Sauvignon (Sauvignon blanc) pravděpodobně pochází z Francie, kde tato odrůda vznikla samovolným opylením odrůdy Chenin blanc pylem Traminu červeného. V České republice se pěstuje asi padesát let, nejvíce se pěstuje ve znojemské vinařské oblasti.

Barva bývá světle žlutá až zelenkavá. Vůně výrazně aromatická, v široké škále od travnatých a kopřivových tónů u méně vyzrálých vín až po bezinkové, broskvové, angreštové a rybízové u nejlepších sauvignonů. V chuti je vysoce extraktivní, výrazně korespondující s vůní, a harmonickou kyselinou. Plné, v koncovce chuti kořenité. Velmi vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné k výraznějším úpravám ryb a drůbeže a k méně výrazným úpravám červených mas.

Sylvánské zelené

Sylvánské zelené (Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl) pochází pravděpodobně z Rakouska, kde tato odrůda vznikla samovolným opylením Traminu červeného pylem krajové odrůdy Rakouské bílé. Na území České republiky se pěstuje od středověku, nyní nejvíce ve vinařské oblasti roudnické a čáslavské.

Barva bývá zelenkavě žlutá. Vůně velmi svěží, s dominující minerálností, mírně kořenitá. V chuti je extraktivní, harmonicky svěží, s optimálním obsahem kyselin. Většinou středně plné, v koncovce chuti kořenité. Vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům, resp. k bílým masům.

Tramín červený

Tramín červený (Gewürztraminer, Roter Traminer, Savagnin rosé) – původ není jednoznačný, podle genové analýzy vznikl volným křížením révy lesní a pak se významně podílel na vzniku evropských odrůd. Patří tedy k nejstarším odrůdám. U nás se prokazatelně pěstoval po celé 20. století, ale vždy jenom v omezeném rozsahu.

Barva bývá sytě žlutá až zlatavá. Vůně výrazně aromatická, po konvalinkách a akátu. V chuti je vysoce extraktivní, výrazně květinové, s nižším obsahem kyselin. Plné, v koncovce chuti až kořenité. Z dobře vyzrálých

hroznů je vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné k výraznějším úpravám ryb a drůbeže a k méně výrazným úpravám červených mas.

Veltlínské červené rané

Veltlínské červené rané (Frühroter Veltliner, Rote Malvasier) - tato odrůda nemá zcela vyjasněné místo původu, podle genové analýzy vznikla nahodilým opylením Sylvánského zeleného pylem Veltlínského červeného, do České republiky se dostala z Dolního Rakouska. Největší zastoupení vykazuje ve vinařské oblasti mikulovské a strážnické.

Barva bývá světle žlutá. Vůně neutrální, chlebnatá, mírně kořenitá. V chuti je velmi extraktivní, chlebové, s nižším obsahem kyselin. Většinou středně plné, v koncovce chuti kořenité.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům.

Veltlínské zelené

Veltlínské zelené (Grüner Veltliner, Grünmuskateller) - geneticky se tato odrůda velmi podobá Tramínu. V Čechách se nepěstuje, na Moravě, kam se dostala z Dolního Rakouska, se pěstuje již řadu staletí a v současnosti je nejrozšířenější odrůdou révy vinné v České republice. Nejvíce je zastoupena ve vinařské oblasti znojemské, velkopavlovické a Podluží.

Barva bývá žlutá s nazelenalým tónem. Vůně velmi svěží, s dominující kyselinkou, mírně kořenitá někdy až mandlová. V chuti je vysoce extraktivní, svěží, s vyšším obsahem kyselin udržující vínu dlouho mladistvý výraz. Většinou středně plné nebo lehčí, v koncovce chuti kořenité. Vhodné pro delší uchovávání.

Vhodné ke studené kuchyni, mořským plodům, rybím pokrmům.

Cabernet Sauvignon

Barva vína je tmavá, jako zralé lesní ovoce. Typickým znakem vína je vůně černého rybízu. Chut' vína je plná, s příchutí rybízu. Podává se k hovězím steakům, některým druhům zvěřiny, k masu jehněčímu, které připravujeme na rozmarýnu. Vhodné je podávat k vínu sýry s bílou plísní na povrchu.

Frankovka

Pro toto víno je typická vůně višně, třešně, papriky a pepře s minerálními podtóny. Při delším vyzrání získává marmeládové tóny. Víno má plnou chuť bohatou na kyseliny a třísloviny se skořicovou příchutí. Mladé víno je tvrdší. Podává se k tmavému masu, skopovému, ale také ke zvěřině.

Modrý Portugal

Víno lehce a svěže voní po drobném zahradním ovoci. Je to víno lehčí s nižší kyselinou, nenáročné a jednoduché. Chutná k těstovinám a italské kuchyni, k uzeninám a k výraznějším rybám (na česneku a cibuli).

Rulandské modré

Jde o ideálně vyzrálé víno s velmi bohatou chutí (buketem) od jader peckovin přes hořké mandle až po animální aroma. Je to víno plné, extraktivní s jemnou nevtíravou kyselinou. Rulandské modré je ideálním doplňkem ke zvěřině, ale vhodné je i k tmavým masům nebo ušlechtilým sýrům.

Svatovavřínecké víno

Tato odrůda má výraznější vůni - uzeného, sušené švestky, spáleného dřeva. Obsah kyselin a tříslovin je vyšší a je typický právě pro tuto odrůdu. Zráním vína se jednotlivé složky dostávají do ideální rovnováhy.

Svatovavřínecké víno je výborné k uzenému masu, uzeninám, tmavým masům a výraznějším sýrům.

Zweigeltrebe

Víno charakterizuje harmonické a bohaté aroma. Voní po peckovinách, uzeném, sušených švestkách. Jde o víno plné, tříslovinového charakteru, který se zráním optimalizuje do sametových tónů. Podává se k tmavým masům, uzeninám, uzenému masu a k tvrdým sýrům.

BÍLÁ VÍNA

krátké charakteristiky jednotlivých odrůd

- **Veltlínské zelené**

Světle žlutá barva se zelenými reflexy, z těžké půdy lipová vůně, z kamenité kořenitě mandlová. Mladé víno je svěží a živé. Vyšší jakostní stupně vhodné do archivu. Má širokou kombinovatelnost. Mladá vína jsou vhodná ke studenému masu, vyzrálá k hovězímu a k neutrálním omáčkám. Vhodné pro vinný střik.

- **Ryzlink vlašský**

Světle žlutozelená barva, vůně neutrálně vinná, příjemně květinová. Vyšší jakostní stupně se šťavnatou kyselinou. Víno je plné, harmonické a podbízivé, vhodné do archivu. Doporučuje se k předkrmům, lehkým úpravám ryb, jemným paštikám, k fádňějšímu jídlu, kde je nutné povzbuzení kyselinou. Vhodné pro vinný střik.

- **Neuburské**

Výrazná květnatost až lesní vůně je doprovázena jemnými kouřovými tóny. V chuti má víno bohatou strukturu harmonické kyseliny a medovou svěžest. Doporučuje se k vepřovému nebo telecímu ve vlastní šťávě, pikantní studené kuchyni a jemně aromatickým sýrům.

- **Chardonnay**

Aromatické látky jsou výrazné, v projevu svěžesti rozkvetlé louky, lesních jahod až ananasu. V chuti má víno bohatou strukturu, něžnost mladých plodů lískových oříšků, eleganci a svěžest kyselin. Doporučuje se ke kuřecímu masu s ovocem, telecímu, vepřovému a pikantním sýrům.

- **Irsai Oliver**

Maďarská odrůda, vyšlechtěná křížením Bratislavského bílého a čabaňské perly. Víno je zlatožluté barvy, výrazné typické velmi pronikavé vůně, plné chuti, připomínající muškátové víno, ale svým charakterem a kyselinkou je příjemnější.

- **Pálava**

Novější odrůda vyšlechtěná v Perné křížením Tramínu s Müllerem Thurgau. Víno je žluté až zlatožluté barvy, s intenzivní, až tramínovou vůní, plné a harmonické chuti, s výrazným kořínkem. Hodí se k dortům, pudinkům, nákypům, ale i ke studeným mísám.

- **Müller Thurgau**

Odrůda byla vyšlechtěna ve Švýcarsku křížením Ryzlinku rýnského se Sylvánským zeleným a je u nás velmi rozšířená. Víno je zelenkavě žluté barvy s typickým jemně muškátovým až broskvovým, někdy i vanilkovým buketem, v chuti je plné, lahodné a nevťiravé. Je vhodné pro dámskou společnost. Hodí se k telecí pečení, uzenému jazyku, štiče či candátu.

- **Muškat moravský**

Světle žlutá barva, výrazné muškátové aroma, lehčí typ vína. Novošlechtěnc získaný křížením Muškátu Ottonel + Prachttraube. Využívá se hlavně pro značková vína. Hodí se k mírně sladkým dezertům neutrální chutě.

- **Rulandské šedé**

Vzniklo jako pupenová mutace z odrůdy Rulandské modré. Víno má vyšší barvu než Rulandské bílé, typickou chlebnatou vůni i chuť, je velmi extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu. Vysoké kvality dosahuje vyzráním v láhvích



- **Ryzlink rýnský**
Pochází z Porýní, patří mezi pozdní odrůdy. Barva vína je zelenkavá, delším ležením až zlatězelenkavá. Vůně jemně muškátová, často připomínající vůni kvetoucích lip. Chuť je plná a harmonická, víno z dobrých ročníků je nazýváno králem vín a vínem králů. Hodí se k sýrům, mírně pikantním jídlům, vepřové kotletě.
- **Sauvignon**
Pochází z francouzského Bordeaux, proto není odolný vůči zimním kontinentálním podmínkám a není u nás příliš rozšířený. Víno je světle zelené až zelenožluté barvy, s výraznou vůní po kopřivách, broskvích nebo až černém rybízu (podle ročníku a půdy), což se projevuje i v chuti. Nazráváním v láhvích se mění na harmonické, lahově zralé víno. Podává se k bílým masům a rybám.
- **Tramín**
Původ není přesně znám, sahá údajně až do oblasti říše římské. Barva vína je vyšší, žlutá až zlatožlutá, s velmi silnou extraktní vůní připomínající vůni chryzantém. Chuť je kořeněná, lahodná až někdy fadní, hlavně pro nízký obsah kyselin. Svým ocelovým charakterem připomíná těžká jižní vína. Podává se ke sladkým pokrmům a také k asijským specialitám.

Uchovávání a podávání vín:
**Bílá vína skladujte při teplotě 9–11°C,
podávejte při teplotě 11–13°C**

ČERVENÁ VÍNA

krátké charakteristiky jednotlivých odrůd

- **André**
Vyznačuje se intenzivní vůní, nízkým alkoholem, svěžími kyselinami a originální tříslovinou. Zráním na lahvi se ve vůni a chuti objevují jemné mandlové tóny. Je vhodné k hovězímu masu naroštu, ražniči a jemně nazrálým plísňovým sýrům.
- **Rulanské modré**
Světle rubínová barva se zlatavým okrajem hladiny vína v místě styku se stěnou sklenky. Zpočátku je víno hrubé, při zrání vystupuje kořenitost s vůní ořechů. Plnost vůně vynikne až po několikaletém vyzrávání, kdy připomíná vůni mandlí. Chuť je květnatá, harmonická, sametová s jemným aróma a velmi ušlechtilá. Vhodné k archivování. K jemným úpravám zvěřiny i jiných tmavých mas. K jemným typům ušlechtilých sýrů. K delšímu posezení s malým zákuskem.
- **Svatovavřínecké**
Vino červené barvy temného granátu, někdy s fialovými odstíny. Z těžké půdy s ovocnými tóny vůně, z lehké s výrazně odrůdovými tóny. Chuť plná, u mladého vína neharmonická, později řízně vyzrálá až agresivní s výraznou tříslovinou. Vhodné k výrazně kořeněné úpravě vepřového masa, k tmavému masu, ke zvěřině, k těstovinám, huse nebo ke kachně.



- **Cabernet Sauvignon**

Víno je rubínově červené barvy, se specifickou odrůdovou příchutí připomínající černý rybíz, která se zvyrazňuje zejména ve starších ročnících. Má vyšší obsah kyselin. Velmi vhodné k archivování.

- **Frankovka**

Víno tmavě rubínové barvy, širší vůně typické pro červená vína. Mladá vína jsou tvrdá, ale plné chuti. Víno vyzrává do bohaté do bohaté šíře. Vhodné do archivu. Příjemná drsnost. Hodí se ke zvěřině, hlavně k tmavému masu a k jídlům s výraznou chutí, ke kořenité úpravě masa, k ušlechtilým sýrům, sýrům se zelenou plísní, těstovinám.

Uchovávání a podávání vín:
**Červená vína skladujte při teplotě 10–12°C,
 podávejte při teplotě 14–16°C**

Obsah

Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní	2
1. Francouzská kuchyně	2
2. Italská kuchyně	6
3. Anglická kuchyně	11
4. Španělská kuchyně	16
5. Řecká kuchyně	21
6. Švýcarská kuchyně	25
7. Čínská kuchyně	29
8. Japonská kuchyně	38
9. Thajská kuchyně	46
10. Indická kuchyně	54
11. Barmská kuchyně (země rýžových polí)	60
12. Indonéská kuchyně	66
13. Kuchyně Singapuru	72
14. Vietnamská kuchyně	77
15. Turecká kuchyně	84

SOMMELIER.....	90
Historie profese a její význam	90
Pracovní náplň profese.....	90
Sommelierské znalosti a dovednosti	91
Historie vinné révy.....	91
Historie vinné révy v Čechách a na Moravě	92
Historie českých moravských vín.....	92
Česká a moravská vína v současnosti	94
Vinařské oblasti v České republice	95
Druhy vín na domácím trhu.....	96
A. Stoliní víno	97
B. Zemské víno.....	97
C. Jakostní víno	97
D. Jakostní víno s přívlastkem	97
E. Šumivá vína.....	99
F. Perlivá vína	100
G. Aromatizovaná vína.....	100
H. Likérová vína.....	100
Kategorie vín podle obsahu cukru.....	100
Barykovaná vína	101
Tokajská vína	102
BÍLÁ VÍNA krátké charakteristiky jednotlivých odrůd	106
ČERVENÁ VÍNA krátké charakteristiky jednotlivých odrůd	107

Vypracoval: Tomáš KRATOCHVÍL

Grafická úprava: Ivan Vyvadil

Použitá literatura:

Všechno o jídle – Christine Ingramová

Zahraniční kuchyně ve VS – Pavel Karas

Mezinárodní kuchařka – A. Fialová

Die Küche des Orients – Pawlak Verlagsgesellschaft

Časopisy: Restaurant Revue, Sommelier, Hotel Revue

Kuchařské suroviny II. – M. Uher, J. Withausová

Světová encyklopedie vín – Tom Stevenson

Restaurace a host – R. Metz, H. Grüner, T. Kessler

Internet – např. vinum.cz