



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Francouzská gastronomie

Přínos francouzské gastronomie

Mekka gurmánů, národní hrdost

Světové kulturní dědictví UNESCO

Povýšení řemesla na umění

Dlouhá řada gastronomických fenoménů

System obsluhy a způsob obsluhy

Odbornou terminologii

Menu

Armaňak (Armagnac)

Výrazný druh brandy vyráběný
v jihovýchodní Francii – Gaskoňsku



Způsob výroby armaňaku byl prokazatelně znám již ve 14.století.

Značkou "Armagnac" se mohou honosit pouze vinné destiláty vyrobené z hroznů pěstovaných na vinicích o rozloze 35 000 ha v okolí města **La Bastide d'Armagnac**.

Oblast se dělí na tři kraje: Bas-Armagnac, Ténaréze a Haut-Armagnac,

K výrobě armaňaku může být podle zákona použito pouze deset bílých odrůd s vyšší kyselinkou.



Výroba:

Vinný mošt prochází (na rozdíl od koňaku),
pouze jednou destilací.

Destilace probíhá při nižší teplotě,
což zaručuje armaňaku výraznější chuť i aroma.

Destilát nechává dozrát v černých dubových sudech,
které obsahují látku tanin. Výsledný produkt je tmavohnědý.

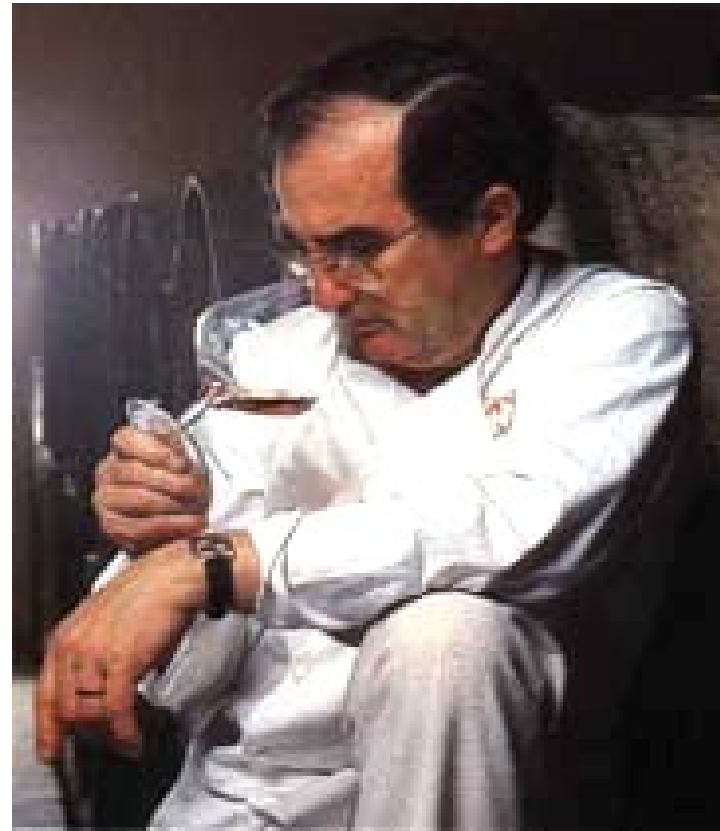
Armaňak je sametový, suchý a má drsnou chuť.
Kvalita armaňaku se zvyšuje s počtem let zrání.
Výsledný produkt je tmavohnědý.



Tříleté armaňaky se označují třemi hvězdičkami,
pětileté až desetileté značkou **V.O.** a desetileté až
patnáctileté **S.O.P.**

Destiláty, které zrají v sudech až třicet let,
se nazývají "**hors d'age**"(mnohaleté).

Produkt je pravidelně degustován



Armaňak je mezi znalci i fanoušky velmi oblíbený, protože většina jeho produkce se spotřebuje v samotné Francii.

Tento fakt samozřejmě zvyšuje i jeho cenu. Právě Gaskoňci šířili slávu tohoto nápoje, když ho po celé Francii vozili v placaté láhvi zvané basquaise.



Kalvados

(Calvados)

Kalvados je jablečná brandy původem z francouzského regionu Dolní Normandie



Název je odvozen od španělské válečné lodi,
která se jmenovala El Calvador.

Tato fregata španělské armády ztroskotala roku 1588
na francouzském skalnatém pobřeží a z El Calvador
se rázem stalo Calvados

Nejdříve se tak říkalo skále na které loď skončila,
pak celému pobřeží a posléze celé oblasti

Nakonec tento název převzala i místní jablečná pálenka

Příprava Calvados spočívá ve dvojité destilaci zkvašeného jablečného moštu

Jablka jsou pečlivě vybírána, typický je poměr jejich odrůd:
v klasickém receptu najdeme 30% sladkých,
30% hořkých a 40% kyselých plodů
(pro získání odlišných chutí jsou možné další kombinace)



Tím to ale nekončí – jako u každé brandy,
i zde platí pravidlo „čím déle zraje, tím lépe chutná”
– a možná právě proto existuje ve Francii zákon,
podle kterého musí Calvados nejméně dva roky v sudech
z dubového dřeva. Tím získává svoji typickou příchuť
jablek, dřeva, vanilky a mandlí.



U Calvados můžeme rozlišit stáří,
a to podle následujícího rozdělení:

Fine, Trois étoiles ★★★, Trois pommes – nejmladší
calvados ve směsi je minimálně 2 roky starý

Vieux, Réserve - nejmladší calvados ve směsi
je minimálně 3 roky starý

VO, Vieille Réserve – nejmladší calvados ve směsi
je minimálně 4 roky starý

VSOP – nejmladší calvados ve směsi je minimálně
5 let starý

XO, Napoléon, Extra, Hors d'Age, Age Inconnu -
nejmladší calvados ve směsi je minimálně
6 let starý

Absinth

Bylinný likér (lihovina) s výraznou chutí pelyňku.

Obsahuje thuion - údajné psychotropní účinky,
názory odborníků se velmi liší.

Tradičně se pije smíchaný s vodou a cukrem
Pil ho i Vincenc van Gogh



Bénédictine d.O.M.

Vyráběný od roku 1510 v klášteře Benediktinů ve Fécamp.

Zahrnuje 27 různých bylin a koření

DOM = Bohu nejmilejšímu, největšímu

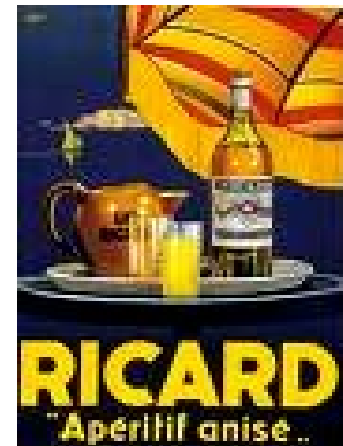


Ricard pastis

Anýzový likér z Marseilles

Od roku vzniku 1932 nezměněn

Založen na pečlivém výběru přírodních ingrediencí (čínský nebo vietnamský hvězdicový anýz - badyán, středomořská lékořice a vonné byliny z Provence.



Cointreau

Vyráběný z kůry pomerančů,
které se pěstují v Angers na řece Loira

Vznik rokem 1849

Přesná receptura tajná

Intenzivní kořeněná, zároveň sladká chuť

Významná přísada do míchaných nápojů



Marie brizard

Ovocné likéry a sirupy mnoha příchutí

Počátky od roku 1755

Vévoda de Richelieu, který ho prohlásil za afrodisiakum

Vhodné do míchaných nápojů



Chartreuse

Bylinný likér vyráběný od roku 1607 mnichy
ve Voironu nedaleko Grenoble

Silně kořeněná vůně, ze 130 horských bylin a vínovice

V barvě žluté a zelené - „zelený oheň“



Grand marnier



Poprvé vyrobený r. 1880

Firma Marnier-Lapostolle

Základem je výluh
z hořkých haitských pomerančů

Chuť trochu hořká, pomerančová,
ke které koňak dodá příchut'
lískových oříšků

St. Germain

Bezinkový likér (nektar, přírodní třtinový cukr, citrusy)

Vyrábí se v oblasti Dijonu St. Germain

Použití do míchaných nápojů (Saint Germain Sidecar, Pařížské Martini, Stig, Francouzská 77)



Godet pearadise



Hruškový likér na bázi
koňaku vyráběný
podle tajné rodinné
receptury

Výroba: zralé hrušky,
tajná směs bylin
s jemně vyžralým
koňakem

Nádherná plná vůně
a podmanivá chuť hrušek

Chambord

Z ostružin + další bobulové ovoce, které je máčené v koňaku a jiných ušlechtilých destilátech spolu s medem, vanilkou a vonnými bylinkami

Má bohatou barvu červeného odstínu

Ve vůni jsou cítit tóny sladkých vyzrálých malin

Vyrábí se na zámku v údolí Loire Chateau jižně od Paříže



Pommeau de normandie



Vznikl smíšením kalvadosu
(30 druhů speciálních odrůd)
s jablečným moštem

Zraje v dubových sudech

V kuchyni – příprava
omáček a krémů

Míchané nápoje

Koňak

Označení Koňak se může používat pouze pro brandy vyrobenou z vína z oblasti Charente.



Pro výrobu se používají z 96% bílé vinné révy

Výroba:

Koňak se destiluje pomocí tradičních měděných kotlů.

Při první destilaci se nefiltrované víno nalije do baňatého kotle a zahřívá se.

Alkoholové výpary stoupají vzhůru do kopule cibulovitého tvaru, kde se shromažďují.

Vzniklá tekutina, neboli brouillis, je jemně zakalená a obsahuje 27 - 30% alkoholu.

La bonne chauffe je název pro druhou destilaci, ta trvá asi 12 hodin.

Shromažďování brandy se zastaví při poklesu alkoholu pod 60 %.

Zrání:

Koňak zraje velmi dlouho v dubových sudech, používá se dřevo výhradně z francouzského dubu.

Na výsledný koňak má velký vliv nejen typ použitého sudu, ale i budovy a jejich vlhkost.

Pokud koňak zůstane v nových sudech příliš dlouho, získá dřevnatou pachut'.

Sud používaný sedm let je nazýván *barrique rousse* a používá se dále pro zrání starší brandy.

Koňak, jenž zraje 15-20 let, má plnější, hutnější charakter a nazývá se *rancio*.

Vrchol zrání:



Vrchol zrání koňaku je mezi 40 až 45 rokem, kdy se přelévá do skleněných demižónů.

Koňak v této době ztrácí množství a obsah alkoholu a tím má jemnější chuť a koncentrovanější vůni.

Nejstarší koňaky se uchovávají v tmavých sklepech.

Podávání:

Koňak se podává ve sklenici, jenž by se pohodlně měla vejít do dlaně a měla by být z tenkého křišťálového skla.

Plní se z 1/3 až 1/4.

Ke kraji by se měla zužovat, aby nasměrovala vůni k nosu.

Sklenice se drží v dlani a pomalu se otáčí, tak aby se zahřála a koňak uvolnil jemné aroma.

Upíjí se přes patro po velmi malých dávkách.

Je ideálním k zakončení jídla,
může se doplnit trochou dobré vody.



Skladování:

Láhev koňaku se skladuje kolmo v temnu a pokojové teplotě tak, aby se destilát působením korku nezkazil.

Nejznámější výrobci koňaku:

Godet, Hennessy, Hine, Otard,
Delamain,
Exhaw, Hardy,
Bache-Gabrielsen.

Značky na etiketách

VS nebo ★★★: Nejmladší složka má 2 roky.

VSOP: Nejmladší složka zraje v sudech minimálně 5 let.

XOS: stáří nejmladší složky je minimálně 6 let.

Hors d'âge: Nejmladší složka je minimálně 10 let stará.

Vintages: Nejmladší složka musí mít více než 10 let.

Chateau Montifaud Heritage L. Vallet

Obsah alkoholu
40%,
stáří 50 let



Courvoisier X.O.

Obsah alkoholu 40 %

Aroma a chuť:
Intenzivně aromatický
koňak se sametovou
strukturou
a libovonným buketem
(náznaky pomeranče,
meruňk a hrušek,
čokoláda, vanilka)



Godet X.O. Fine Champagne



Obsah alkoholu 40%,
stáří 30 let.

Aroma a chuť:
Komplexní koňak
s jasmínovými
a fialkovými tóny,
s medovou
a švestkovou chutí

Hennessy X.O.

Obsah alkoholu
40%

Aroma a chuť:
Kombinace
kořeněných vůní
dubu a kůže
se sladšími
tóny květin
a zralého ovoce



Martell XO



Obsah alkoholu
40%

Aroma a chuť:
Plné, bohaté,
s náznakem
sušeného ovoce,
mandlí a vanilky

Rémy Martin V.S.

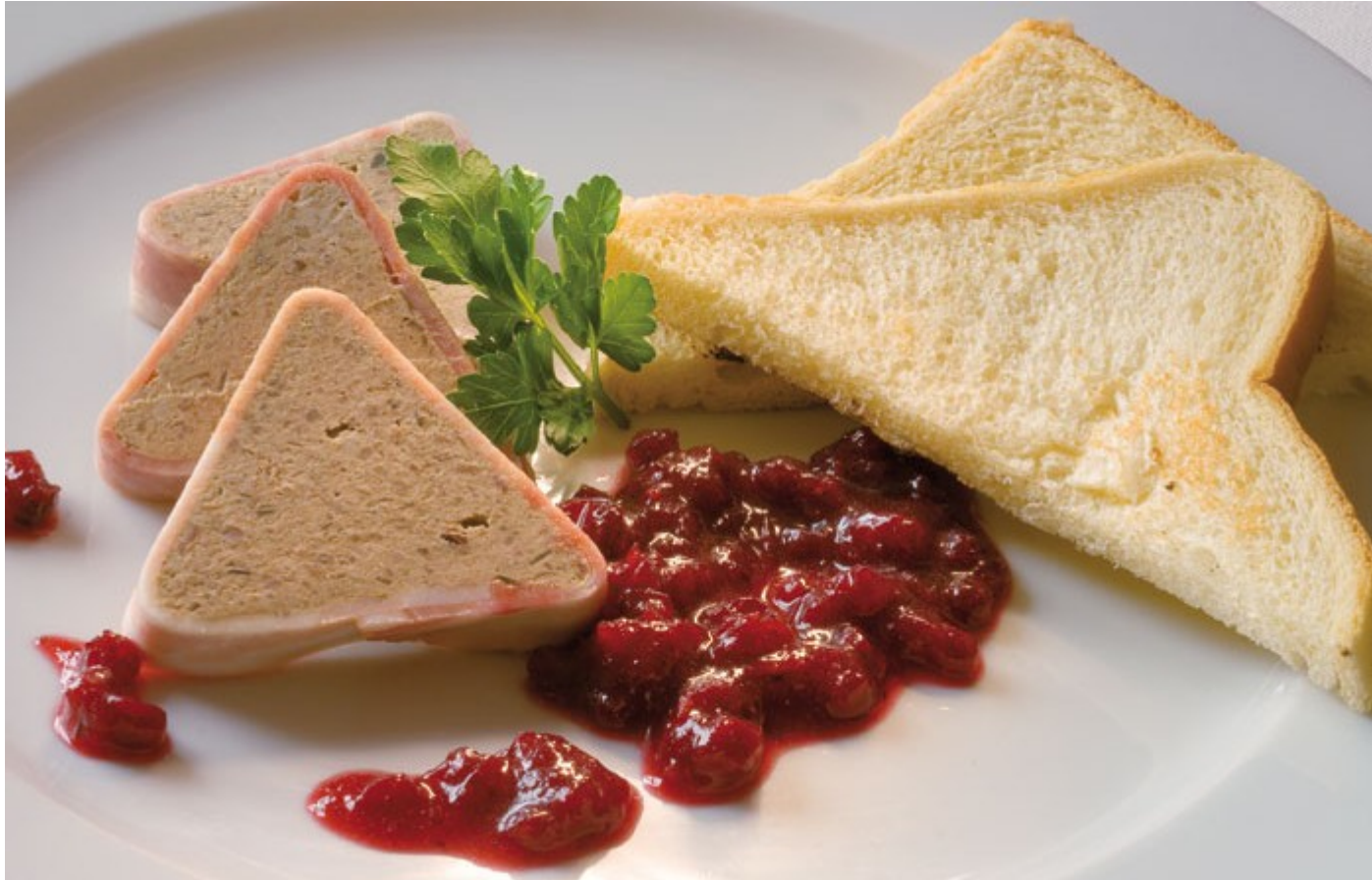
Obsah alkoholu 40%

Aroma a chuť:

Pomerančové květy,
čerstvá jablka, broskve,
vanilka, náznak lékořice,
čerstvá máta



paštiky, ragú, salmi, salpikon



Paštiky

Spolu s Belgií patří Francie mezi největší labužníky
a nejlepší výrobce paštik

Paštika je velmi jemná směs masa, vnitřností, jater
a paštikového koření

Podává se jako studený předkrm,
nejčastější přílohou jsou toasty



PAŠTIKY

Ve Francii se se nejčastěji používá drůbež a zvěřina.

Paštikové koření: nové koření, zázvor, bobkový list, černý pepř, bazalka, muškátový oříšek, skořice, tymián a sůl.



PAŠTIKY

K nejznámějším francouzským paštikám patří Paštika z kachních nebo husích jater „Foie gras“.

Foie gras jsou játra speciálně krmených hus a kachen, která díky vykrmování mimořádně ztuční.



Mořské plody



Cotriade

Je to polévka z mořských plodů.
Říká se jí také tzv. bujabéza Atlantiku.

Dnes se Cotriade připravuje zpravidla z krabů, ryb, mušlí, zeleniny, brambor a v Bretani má podobné postavení jako Bouillabaisse v Provence.



Francouzská krevetová polévka



Výrobní postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na másle společně s česnekem a krevetami.

Zalijeme vývarem a vaříme asi 20 minut. Potom přidáme oloupaná rajčata, nasekanou petrželku a vaříme dalších 10 minut. Nakonec dochutíme solí a pepřem.

Bouillabaisse

Ingredience:

žloutky, česnek, citrónová šťáva, olivový olej, šafrán, suché bílé víno, pórek (bílá část), mrkev, cibule, pomerančová kůra, fenyklová semínka, tymián, filé z pevných mořských bílých ryb (treska, d'as mořský, okoun, mořský jazyk atd.) bez kostí a kůží



Bisque de homard

(polévka z humra)

Ingredience:

Vývar:

500 g humřích klepet a krunýře, 2 šalotky, 2 celerové řapíky, 1 mrkev, 2 rajčata, kousek feferonky, 2 lžíce olivového oleje, sůl, čerstvě mletý bílý pepř, špetka cukru, 1 snítka tymiánu, 2 cl koňaku, asi 1 l vody

Na čistění vývaru:

1 svazek polévkové zeleniny, 150 g bílého tresčího filé, 2 bílky

Vložka:

100 g humřího masa nebo masa mořského d'asa,
2 lžíce na kostičky nakrájeného rajčete

Výrobní postup:

Humří klepeta a krunýř opláchneme a rozdrtíme na kousky. Šalotku oloupeme.

Zbývající zeleninu omyjeme a včetně cibule nadrobno nakrájíme.

V kastrolu rozežřejeme olej. Zeleninu opečeme s výjimkou rajčat. Přidáme humří klepeta a krunýř, osolíme a opepříme. Ochutíme tymiánem, koňakem a dusíme. Přidáme rajčata a přilijeme tolik vody, aby přísady byly zalité. Přivedeme k varu a zvolna vaříme 1 hodinu. Polévkovou zeleninu a rybí filé nadrobno nakrájíme.

Obě přísady rozmixujeme a přimícháme lehce rozšlehané bílky.

Uložíme na jednu hodinu do chladničky.

Humrový vývar procedíme přes síto. Humří klepeta, krunýř a zeleninu na síť vymačkáme. Vývar necháme vychladnout. Připravenou vychlazenou hmotu z filé rozmícháme ve vývaru a pozvolna přivedeme k varu. Jakmile vyplave na povrch bílá pěna, teplotu snížíme a vývar necháme 30 minut táhnout pod bodem varu.

Vývar zvolna přecedíme a necháme okapat, usazeninu však nevymačkáváme, aby se vývar nezkalil. Vývar trochu povaříme. Humří maso nakrájíme na kousky velikosti sousta. Vložíme do vývaru a vaříme 2 - 3 minuty.

Ttoro

Rybí polévka s mušlemi a krevetkami.



Moules à la crème normande

(normandské slávky se smetanou)

Ingrediencie:

slávky, šalotka, cesnek, sklenka bílého vína,
smetana, pepř, petrželka, máslo



Bagel

plněný uzeným lososem a sýrem



Ingredience:

bagel a nebo jiné
bagety, tavený sýr,
uzený losos,
vejce, pažitka
nebo petrželová nať,
ledový salát,
sůl máslo

Morue confite

(treska marinovaná)

Ingredience:

treska, máslo, smetana, dijonská hořčice, citrón,
koření na ryby, drcený kmín, červená paprika



Brandade de morue

Je kaše ze solené tresky



Pstruzi na mandlích

Vykuchané a opláchnuté pstruhy namočíme do mléka. Poté osolíme opepříme a obalíme v mouce. Do pekáčku dáme čtvrtinu másla a dozlatova na něm pstruhy opečeme. V pánvičce rozehtřejeme zbytek másla a osmahneme na něm mandle. Při podávání pstruhy přelijeme máslem s mandlemi. Podáváme s brambory a citrónem.



Zapékané svatojakubské mušle

Do lastur klademe mušlí maso, přelijeme omáčkou, posypeme sýrem a poklademe srdíčky z mušlí. Zprudka zapečeme ve vyhřáté troubě. Podáváme s toustíky z bílého pečiva nebo čerstvou olivovou ciabatou.



Matelote de homard

Je humr na víně s cibulí

Matelote - francouzský výraz pro ragú z ryb



Ragú

Tradiční směs z jednoho nebo více druhů masa, zeleniny a jiných přísad (např. víno).

Ve francouzské kuchyni se většinou podává jako teplý předkrm popř. i jako hlavní chod - Krůtí ragú se zeleninou



Ragú

Z mas se nejčastěji používá maso telecí, drůbež a také vnitřnosti (brzlík, kuřecí drůbky...)

Používají se větší kousky masa

Zelenina: hrášek, chřest, květák, brokolice, baklažán



Ragú

U ragú se maso a zelenina vaří zvlášť, teprve potom se všechno spojí hustou omáčkou

K zahuštění se používá bešamelová omáčka (tzv. bílé ragú), popř. se může použít i španělská omáčka (tzv. hnědé ragú)



Salpikon

Druh jemného ragú, nejméně ze dvou druhů masa.

Pokrm je výraznější.

Stejně jako ragú se používá jako teplý předkrm.

Suroviny jsou nakrájené na menší kousky.

Zelenina: chřest, artyčoky, žampiony, karotka, baklažán



Salmi

Jemné kašoviny z dušeného nebo pečeného masa a vnitřností zvěřiny. Podává se jako teplý předkrm.

Ze zvěřiny se používá zvěř pernatá a srstnatá.

Maso udusíme, jemně pomeleme, prolisujeme a vážeme výraznými hnědými omáčkami.

Přílohy: pečivo z listového těsta, které plníme různými náplněmi, toasty, paštičky.



Jitrnice Morteau

Velmi silně ochucená klobása pocházející z francouzského regionu Morteau mezi vrcholky pohoří Jura v nadmořské výšce 600 m.n.m. Nechává se udit v tradičních pyramidálních komínech zvané „tuyés“ nejméně po dobu 48 hodin na dřevě nebo pilinách ze smolného dřeva.

Vyrábí se výhradně z vepřového masa prasat Comtois. Pravý Morteau poznáte podle charakteristických dřevěných zátek a erbu výrobce.



Klobása Montbéliard

Tradice výroby této klobásy pochází ze 14. století a tradiční výrobní postup se dodržuje až dodnes a také se nechává udit v typických tuyés. Vepřová střívka se ručně naplňují směsí z vepřového masa s česnekem a tymiánem. Tyto klobásy jsou vyráběny výhradně z vepřového masa původem z Franche-Comté.



Šunka Luxeuil

Tradiční výroba šunky Luxeuil vznikla již téměř před 2000 lety v období galů. Vyrábí se z celého stehna prasat vykrmovaných tradičně v oblasti Vosges Saônoises. Celá výrobní doba této šunky není kratší než 9 měsíců. Maso se dlouho a pomalu maceruje, následně solí suchou solí, pak se lehce udí a následně suší.



Šunky

z černého bigonského vepře

Vzácný druh šunky s velmi specifickou chutí, zraje až 2 roky, ve Francii ji vyrábí pouze dva výrobci

Bayonská šunka

Pojmenovaná podle města Bayonne, tradiční specialita z povodí řeky Adour, vysouší ji vítr vanoucí od Pyrenejí a vlhký západní vítr od Atlantiku, díky kterým má svou jedinečnou jemnost

Sušené salámy Bresi

Jedná se vlastně o jediné uzené maso původem z Franche-Comté, které není vepřové. Jde o hovězí maso uzené a sušené a tradice jeho výroby spadá do 16. století. Jméno je odvozeno od jeho podoby s exotickým tvrdým dřevem z Brazílie- “de Bresil”.

Šunka z Haut-Doubs

Tradiční výroba šunky spočívá ve výběru masa z řádně tučných prasátek a jeho nasolení vtíráním suché soli. Šunka se udí postupně bez plamenů v udírně na dřevě nebo pilinách ze smolného dřeva.

Foie gras

Ztučnělá játra vodních ptáků, především hus a kachen, získaná jejich překrmováním a omezením pohybu. Má máslovou chuť. Ve Francii je foie gras zařazeno do chráněného kulturního a gastronomického dědictví Francie, ovšem na některých místech, např. v Chicagu, je tato pochoutka úplně zakázána.



Paštiky, teriny a galantiny

Paštiky, teriny a galantiny mají svůj původ ve Francii, kde byly vždy součástí jak občanské stravy tak i jako jídla podávaná při mimořádných příležitostech. V tak zvané *hâute cuisine* jsou tato jídla nezbytností. Byly připravovány z vepřového nebo telecího masa, jater, drůbeže, nebo ryb, a to jak syrových tak i vařených.



Tradiční vepřová
klobása sušená
v černém pepři.
Dodává jí pálivou chuť.



Tradiční vepřová
klobása, která se suší
v červené paprice.
Je lehce pikantní.



Tradiční klobása
z kachny a
vepřového masa.



Tradiční zvěřinová
klobása ze srnčího
a vepřového masa.



Tradiční zvěřinová
klobása vyráběná
z divokých prasat
a vepřového masa.



Tradiční tepelně
neupravená šunka
z divokého prasete.



Tradiční tepelně
neupravená šunka
z divokého prasete
sušená v bylinkách.



Tradiční tepelně
neupravená šunka
z divokého prasete
sušená
v černém pepři.

Soupe L'oignon

Francouzská cibulová polévka, z cibule a hovězího vývaru, zapékaná se sýrem a krutony nebo topinkou z bílého chleba



Pollo alla Marengo (kuře marengo)

Pochází z městečka Marengo, kde porazil Rakušany v červnu roku 1800 Napoleon. Jak bylo jeho zvykem, nejedl před bitvou a byl proto vyhladovělý. Ve městečku našli pouze vyhublé kuře, 4 rajčata, 3 vejce, několik langust, malý česnek, pánev a olivový olej.



Poulet à la normande à la crème de camembert

(kuře po normandsku s camembertem)



Coq au vin

(kohout na víně)



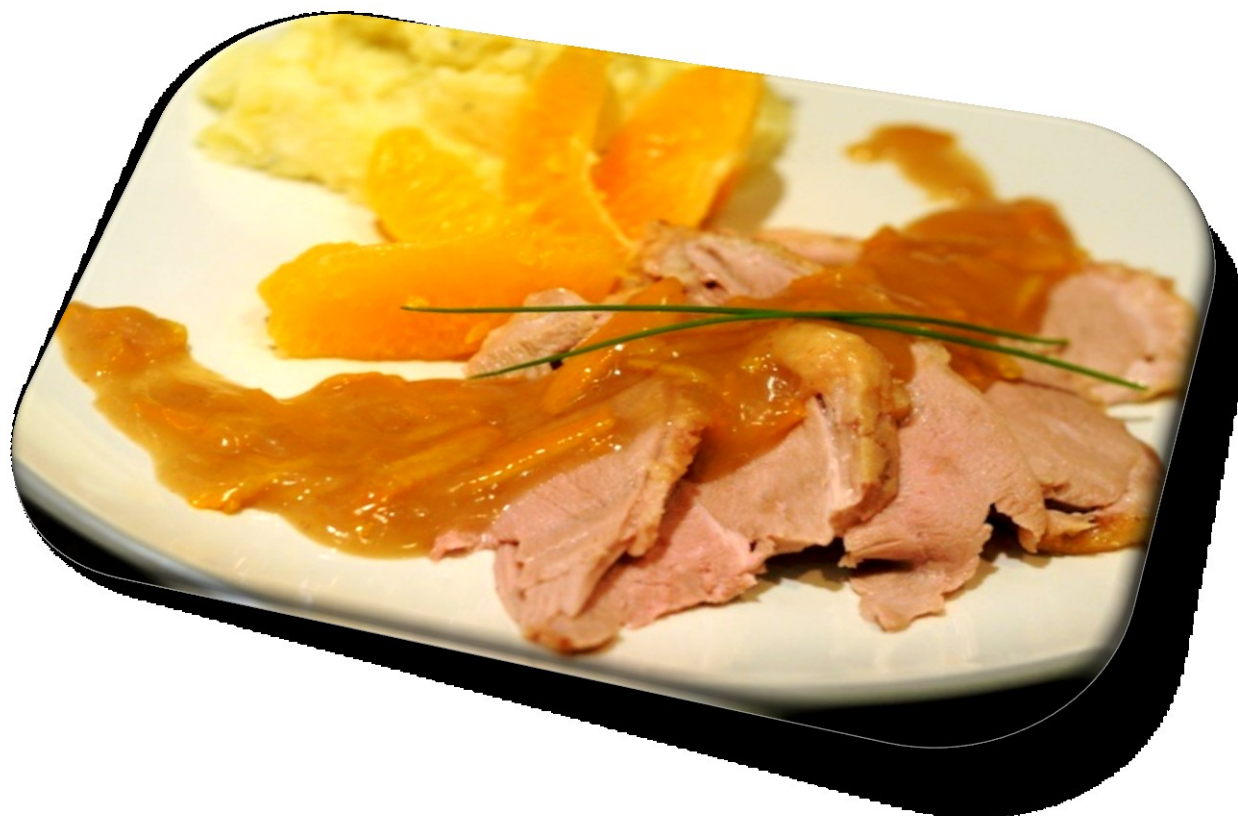
Připravuje se z bílého i červeného vína, ale červené je charakterističtější.

Ve Francii se obvykle podává pouze s brambory a s petrželkou.

Caneton a`l`Orange

(kachna s pomerančovou omáčkou)

Jde o jeden z nejznámějších pokrmů z kachny, zdobený čerstvými pomeranči s hnědou pomerančovou omáčkou.



Caneton aux peches

(kachna s broskví)



Canetons poêlés aux navets

(kachna s vodnicí)

Vodnice se dusí společně s kachnou, jsou tedy velice šťavnaté. Není třeba žádná jiná zelenina.



Pigeonneau farci & cèpes croustillants

(nadívaný holub s křupavými žampiony)



Kohoutí hřebínky

Řadí se do vedlejších částí drůbeže. Musí být z jedno až dvouročních kohoutů. Před tepelnou úpravou se musí spařením odstranit povrchová blána. Uvařené hřebínky se podávají v jemných omáčkách doplněné např. žampiony nebo chřestem. Dále se mohou plnit, obalovat v trojobalu nebo vinném těstíčku.



Coq au vin (kohout na víně)

Dušený kohout ve víně, houbách, česneku a bylinkách.
Další přísady se liší podle jednotlivých regionů.



Bouillabaisse

Slavná hustá rybí polévka původem z Marseille. Jedná se o rybí vývar se spoustou ryb a mořských plodů, zeleniny a kořením jako je šafrán, pepř a jiné.



Andouillette

Speciální klobása z hovězích nebo vepřových střev, koření a vína. Charakteristická je její „silná“ vůně.



Les Escargots

(šneci)



Šneci jsou oblíbeným předkrmem. Vaří několik hodin ve víně nebo vývaru. Tradičně se servírují ve speciálních talířích s otvory – po tuctu nebo půltuctu. Někdy se vkládají zpět do vymytých ulit, zalité bylinkovým máslem a česnekem. Šneci se vyndávají z ulit za pomoci speciálních kleštiček a vidličky. Bývají typickým pokrmem na Štědrý den.

Quiche

Nejrůznější slané koláče zapečené se sýrem, smetanou, masem nebo lososem... podávají se nejčastěji se salátem, teplé i za studena. Bývají běžně součástí poledního menu.



Foie Gras

Ztučnělá husí nebo kachní játra





Ratatouille

Provensálská specialita.

Dušená zelenina s provensálskými bylinkami. Skládá se převážně z rajčat, paprik, lilku, cibule, cuket a koření.



Historie

Nejstarší zmínky o výrobě sýru jsou staré přibližně 7500 let a sahají do střední Asie.

Sýr byl v té době dobrý především pro zahánění hladu díky vysokému obsahu živin a látek důležitých pro život.

Již v roce 1666 byl ve Francii vydán dekret, který se týkal proslulého sýru typu Roquefort.

Zhruba o 200 let později se již objevují první velkovýroby sýru. V roce 1890 se objevila krabička typická pro sýry Camembert.

Camembert de Normandie

Je měkký sýr krémovité konzistence. Je pojmenován po francouzské vesnici Camembert.

Normandský camembert získal roku 1983 označení Appellation d'Origine Contrôlée.

Camembert se vyrábí z nepasterovaného kravského mléka, zraje ve formách za přítomnosti plísní *Penicillium candida* a *Penicillium camemberti* nejméně tři týdny.

Vyrábí se v malých nízkých válečcích o hmotnosti 250 gramů, které jsou baleny do papíru a poté do krabiček



Chaource

Sýr známý od středověku, který je produkováný v Champagne a severním Burgundsku.

Je válcového tvaru zabalený v papíře a váží asi 450g nebo 200g.

Velice krémový sýr s 50% tuku má chuť po houbách a je nejlepší v letních měsících.



Langres

Cihlově červená a popraskaná kůrka na čerstvém sýru tmavne uzráváním. Uzrává 15 dní až tři týdny, ale ve velkých sklepích až po 3 měsíce.

Měkký sýr má jemně pikantní chuť s charakteristickou silnou vůní, která však není agresivní. Sýr vyprodukovaný z plnotučného kravského mléka, má obsah alespoň 50% tuku a nejlepší chuť má na podzim.



Munster Geromé

(Munster = klášter)

Velice chutný, voňavý, vesnický, měkký sýr z kravského mléka s umývanou kůrkou a obsahem tuku alespoň 45%.

Má trochu nakyslou pachut'.

Tento sýr byl vynalezen benediktinskými mnichy v roce 660 v jejich klášteře v Alsasku.



Comté

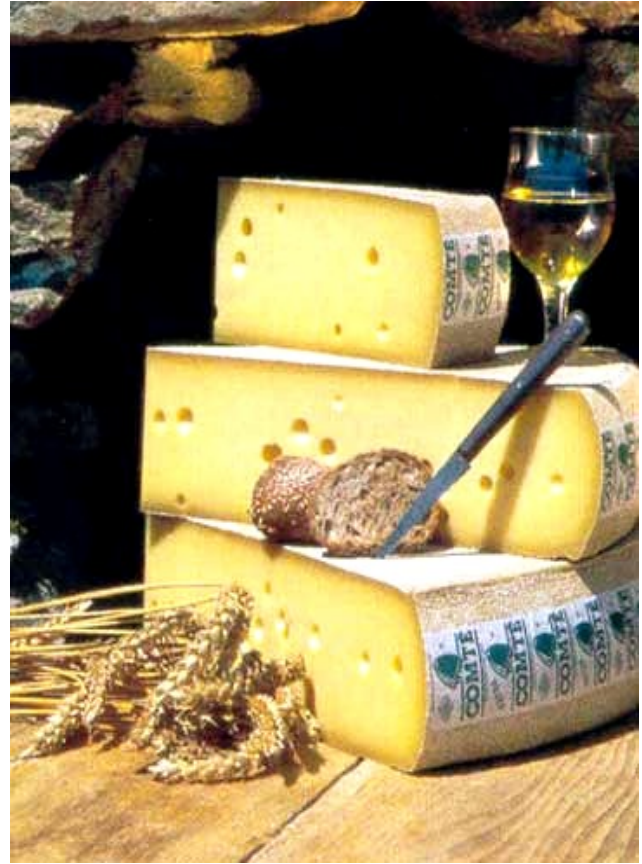
Obsahuje asi 46 % tuků.

Má jemný žlutý děrovaný střed pokrytý tvrdou kůrkou.

Vyrábí se kulatý a může vážit až 70kg.

Zraje 3-6 měsíců. Během tohoto zrání se musí pravidelně potírat roztokem soli.

Letní sýr má převážně ovocnou chuť, naopak zimní má ořechově pikantní chuť.



Reblochon de Savoie

Sýr je vyráběn smícháním mléka
ze tří různých plemen krávy.

Zrození tohoto fascinujícího sýra
je díky důvtipu savojských pastevců.

V době největší chudoby byl vytvořen tento sýr,
který byl zpracováván výhradně z mléka druhého dojení.

Reblochon je zdravý.

Úměrný sýr s ořechovou pachutí která je v rozporu
se silným pachem sklepa.

Roquefort

Pravděpodobně nejlepší, nejstarší a nejznámější, unikátní světový sýr s modrou plísní.

Sýr uzrává po tři měsíce v přirozeně vlhkých, tmavých a chladných jeskyních situovaných pod vesnicí Roquefort-sur-Soulson.

Vůně sýru má jemně prozrazovat ovčí mléko.



Crème Brulée

Pudinkový krém s krustou, která vzniká grilováním.
Někdy se flambuje přímo na stole.



Profiteroles

Malý větrník plněný krémem nebo zmrzlinou, často zalitý rozpuštěnou čokoládou. Podáváný s kousky ovoce.



Profiteroles



Bylinky – zelené koření



Bazalka



Bazalka

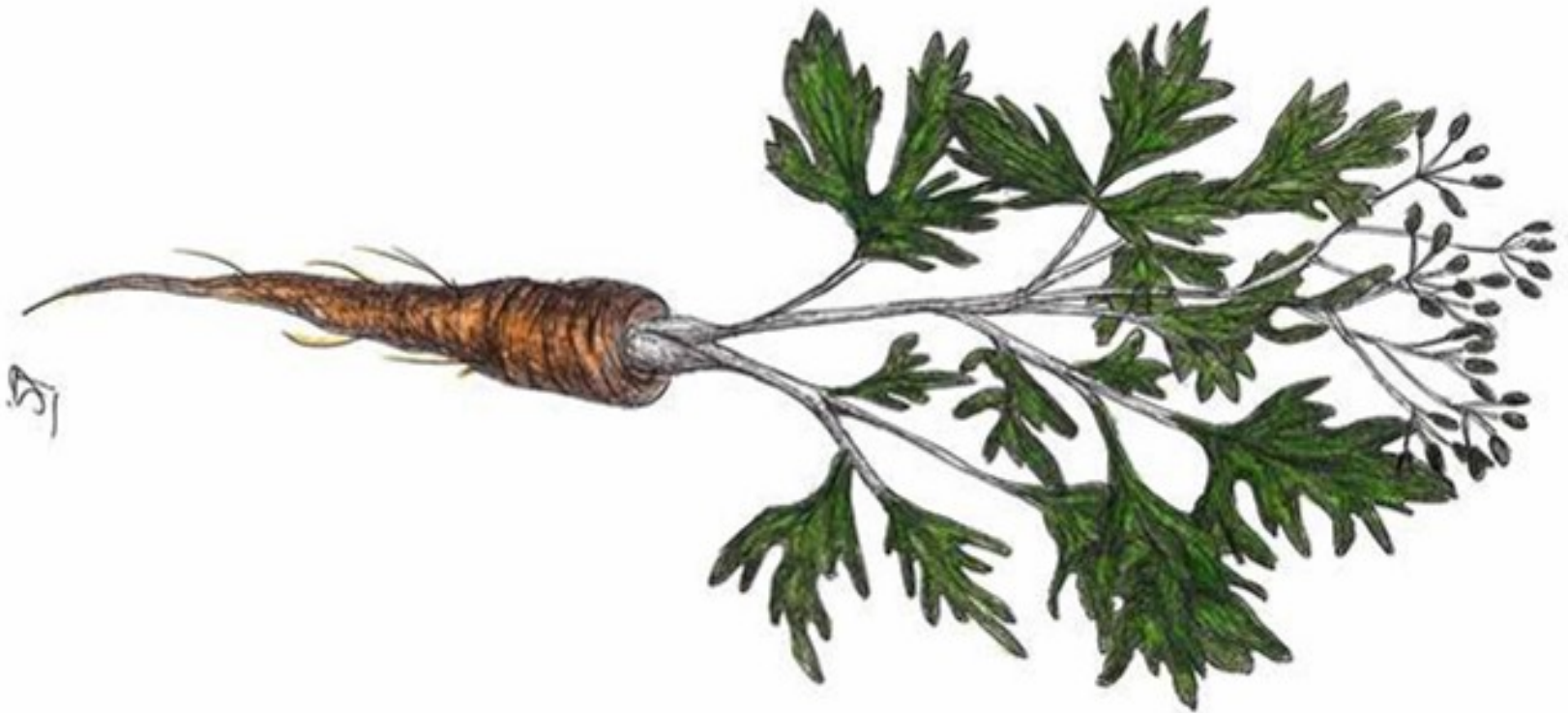
Použití v kuchyni:

Skopové a vepřové maso, ryby, zelenina
Jídlo „z jednoho hrnce“ (eintopf), saláty
syrová rostlinná strava, čaj

Působení:

Povzbuzuje chuť k jídlu a trávení
Odstraňuje pocit přejedení a nadýmání
Působí projímavě

Petrželka



Petrželka

Použití:

Ozdoba jídla, syrová jako příloha
Kořen se používá jak vařený, do polévek a omáček,
tak syrový, jemně nastrohaný.

Účinky:

Povzbuzuje chuť k jídlu, podporuje trávení
močopudná, čistí krev
plná vitamínů

Petržel působí příznivě na celý trávicí trakt. Povzbuzuje chuť k jídlu, mírní bolesti střev a je prevencí plynatosti. Pro své močopudné účinky se využívá při onemocněních ledvin, močového měchýře, při močových kamíncích a zánětu prostaty.

Čistí krev a upravuje menstruaci.

Naťová petržel je velmi důležitá pro dobrý stav zraku, sliznic, pokožky, nehtů, vlasů, kostí a krve.

Dobromysl



Dobromysl

Použití:

Maso, pizza, rajčata, polévky, brambory,
tvářoh, čaj

Působení:

Povzbuzuje chuť k jídlu, posiluje činnost žaludku
podporuje trávení, utiňuje křeče

Meduňka



Meduňka

Použití:

Saláty, tvaroh, ryby, drůbež, játra, divočina, čaj

Působení:

Posiluje nervy, uklidňuje a podporuje spánek
zmírňuje křeče

Rozmarýn



Rozmarýn

Použití:

Maso, brambory, zelenina, houby, rajčata, čaj

Působení:

Posiluje nervy, povzbuzuje činnost srdce a krevní oběh
v těhotenství nepoužívat ve větších dávkách

Šalvěj



Šalvěj

Použití:

Maso, zelenina, polévky, rajčatový salát, tvaroh, sýry, čaj

Působení:

Kloktadlo při nadměrném pocení,
žaludečních a střevních potížích

Ve vysokých dávkách nepoužívat delší dobu

Tymián



Tymián

Použití:

Maso, paštiky, zelenina, brambory, omáčky,
Pizza, houby, luštěniny, čaj

Působení:

Uvolňuje hleny, podporuje vykašlávání,
zmírňuje křeče, podporuje trávení

Yzop



Yzop

Použití:

Omáčky, polévky, luštěniny, brambory, celerové pokrmy
Rajčata, likéry, čaj

Působení:

Kloktadlo, při kašli, žaludečních a střevních onemocněních

Citrónová tráva



Citrónová tráva

Použití:

Rýžové pokrmy, drůbež, ryby, vepřové maso, dary moře.

Thajská kuřecí polévka s kokosovým mlékem,
citronovou trávou a feferonkou



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda