Slezská univerzita v Opavě
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Belgie a Holandsko - gastronomie

JE MAINTIENDRAI

Holandsko

- Bohatá historie
- Kolonie
- Námořní obchod
- Pirátství
- Mutikukturální společnost
- Exotické vlivy
- Tolerance

Holandsko

- Zemědělské produkty
- Pivo = největší pivovar v Evropě
- Jednoduchá kuchyně
- Koření, hořčice
- Sýry = fenomén
- Ryby a plody moře
- Hovězí, drůbeží, vepřové…

Známe z gastronomie…

- Holandský řízek
- Holandská omáčka
- Holandská hořčice
- Holandská rajčata
- Holandské kakao…

Mlýny na všechno…

Obchod se sýry

Prodavačka sýrů

Exkurze do výroby sýrů

Degustace

Balení sýrů pro turisty…

Stánky s plody moře

Stánky s waflemi

Umělecká hospůdka

Kubusové domy

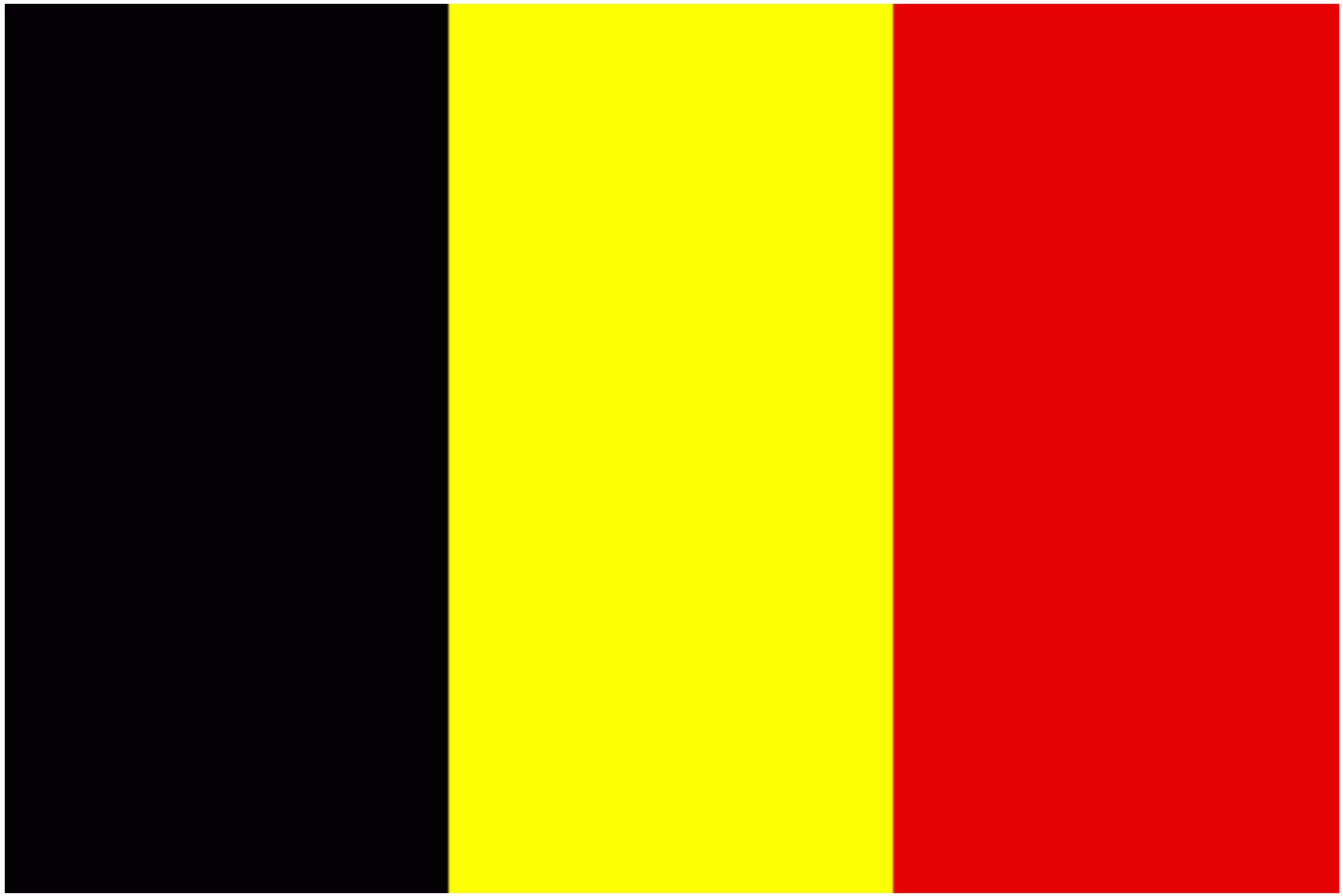
Prodej vín a destilátů

Legální prodej lehkých drog

Automat na rychlé občerstvení

20 minut = 40 euro

Belgické speciality



Belgie

- Neobjevený gastronomický fenomén
- Pestrá, blízká Francii
- Vlámové a Valoni
- Nejvíce michelinských hvězdiček
- Gastronomické fenomény

Mušle a šneci

Nejoblíbenější, především v Bruselu jsou slávky jedlé (Les Moules)

Šneci (Les Escargots) se podávají jako předkrm, zejména ve valonské části

Les Moules

Podávané ve velkém tmavém kastrolu,
připravené na nespočet různých způsobů,
přírodní, na pivu, na víně,
s indickým kořením, nebo na másle.

Jako příloha především hranolky

Les escargots

Speciální belgické předkrmy

Typické belgické předkrmy
se velmi podobají těm francouzským

Paštiky (le paté)

Kachní játra (le foi gras)

Mušle svatého Jakuba (les coquilles Saint-Jacques)

Ústřice (les huitres)

Hlemýždi (les escargots)

Le paté

Le foi gras

Les coquilles Saint-Jacques

Les huitres

Belgické polévky a hlavní jídla

Pivní polévka

Waterzooi - kuře dušené s pórkem, bujónem, smetanou a vaječnými žloutky

Anguille au vert - úhoř se zelenou bylinkovou omáčkou

Vepřové na pivě – připomíná guláš se zeleninou, zapečený v troubě

Pivní polévka

Waterzooi

Anguille au vert

Hranolky

Nejtypičtější belgickou přílohou

Smažené na dvakrát

Dnes se vyrábí převážně z puré

Jsou širší než anglické chip‘s

Belgické moučníky a sýry

Po každém jídle „musí“ přijít na stůl belgický sýr
Echte Loo
Chimay

K nejznámějším moučníkům patří belgické vafle
(na severu - les gaufres)

Speculaas – hodně kořeněné sušenky
(skořice, hřebíček, zázvor..)

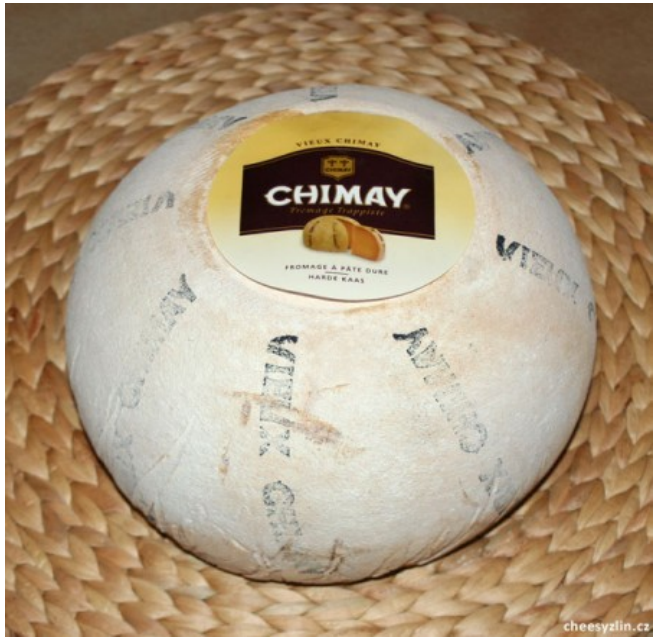
Echte Loo

Vyrábí se z kravského mléka

Smetanový s jemným těstem a lehce pikantní

Chimai

Chimay Old



Chimay Grand Classic

Sýry pocházejí z kláštera Chumai

Chimay Old zraje 6 měsíců

Chimay Grand Classic zraje 4 týdny

Les gaufres

Speculaas

Belgická piva

Stella Artois

- Ležák
- Obsah alkoholu: 5,2%
- Vyrábí pivovary skupiny InBev, včetně českého pivovaru Braník
- Značka vznikla roku 1926, kdy se tradiční vánoční pivo podařilo natolik, že bylo pojmenováno Stella (hvězda)
- Od roku 2001 se prodává i v Česku
- Je mezinárodně nejprodávanějším belgickým pivem
- Pivo typu Pils

Leffe Blond

Svrchně kvašené speciální světlé pivo

Klášterní pivo

Obsah alkoholu: 6,6%

Leffe Brown

Tmavá varianta Leffe

Svrchně kvašené speciální tmavé pivo

Obsah alkoholu: 6,5%

K výrobě se používá pražený slad

Lambic

Nejstarší druh piva vyráběný v Belgii

Vzniká spontánním kvašením účinkem kvasinek Brettanomyces

Ponechává se v dubovém dřevě minimálně jeden rok

Obsahuje málo alkoholu

Nejčastěji se sladí nebo jinak ochucuje

Belle Vue Kriek

- Ovocné pivo
- Vyrábí se vyluhováním čerstvých třešní v pivu Lambic
- Karmínový odstín
- Obsah alkoholu: 5,2%

Hoegaarden White

Vaří se ve stejnojmenné vesnici již od roku 1445

Přirozeně zakalené, se slámově žlutou barvou

Sladce nakyslá a kořeněná chuť

Obsah alkoholu: 5%

Hoegaarden Forbidden Fruit

Ochucené, svrchně kvašené pivo, dokvašované v lahvi

K výrobě se používají tmavé slady, sušená pomerančová kůra a koriandr

Barva červeného vína

Obsah alkoholu: 8,8%

Duvel

Svrchně kvašené pivo

Obsah alkoholu: 8,5%

Přírodní, nepasterizované pivo

Druhým kvasným procesem a dlouhým zráním prochází v lahvi, což mu dodává zcela ojedinělou chuť

Gulden Draak

Pivo doporučené pro gurmány

Charakteristický buket po čokoládě, kávě a portském víně

Obsah alkoholu: 10,5%

Belgická čokoláda

Historie

1500 – 400 let před Kristem
Mayové spojovali s čokoládou řadu rituálů
Přidával se do ní pepř, mandle, med, vanilka, exotické ovoce…
Až v 16. st. přidali Mexičané do kakaové hmoty cukr a tak se stala oblíbenou.
První továrna v Holandsku nese název van Houten.
První čokoládové bonbony až v roce 1913.

POSTER BY CZECH ART NOUVEAU PAINTER ALPHONSE MUCHA (1860 – 1939)

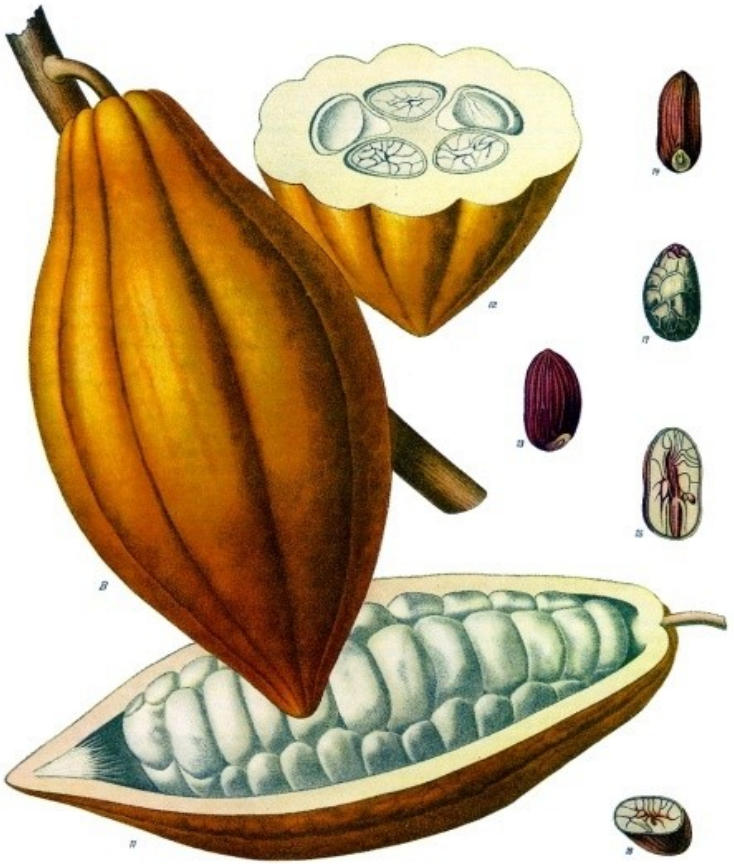
Čokoláda

Vyrábí se z kvašených, pražených a mletých zrnek tropického kakaového stromu *Theobroma cacao*. Zrna pocházejí z kakaových tobolek – bobů. Tento produkt je definován v mnoha zemích jako kakao.
Existují tři typy kakaových zrn užívaných v čokoládách. Nejvíce ceněná a vzácná jsou zrna Criollo z mayské oblasti (Mexiko a Střední Amerika). Tato zrna jsou méně hořká a aromatičtější než ostatní. Dělá se z nich jen asi 10 % čokolády.

Kakaová zrna v 80 % čokolády jsou typu Forastero. Jsou levnější. Do prodeje přichází čokoláda ponejvíce ve formě tabulek nebo jiných geometrických tvarů, často bývá též tvarována do malých figurek. Často tvoří hlavní složku nebo přísadu v potravinách jako zmrzlina, koláče, keksy, buchty a v jiných dezertech.

Zrno tropického kakaového stromu

Theobroma cacao



Typ

Neslazená čokoláda: čistý čokoládový nápoj, též znám jako hořká nebo čokoláda na vaření. Je to nesmíšená čokoláda: mletá pražená čokoládová zrna bez přísad dávají silnou, hlubokou čokoládovou chuť do všech sladkostí, do kterých jsou přidána.
S přidaným cukrem je používaná jako základ vrstvových dortů, koláčků, cukroví, keksů atd.

Tmavá čokoláda: čokoláda bez mléka jako přísady, někdy zvaná jako prostá čokoláda.

Couverture: termín používaný pro čokolády obsahující mnoho kakaového másla nejvyšší kvality. Populární druh čokolády Couverture používaný profesionálními cukráři a často prodáván v gurmánských a speciálních potravinových obchodech obsahuje ingredienty: Valrhona, Lindt, Coco Barry a Esprit des Alpes. Tyto čokolády obsahují vysoké procento čokoládového moku (někdy víc než 70 %).

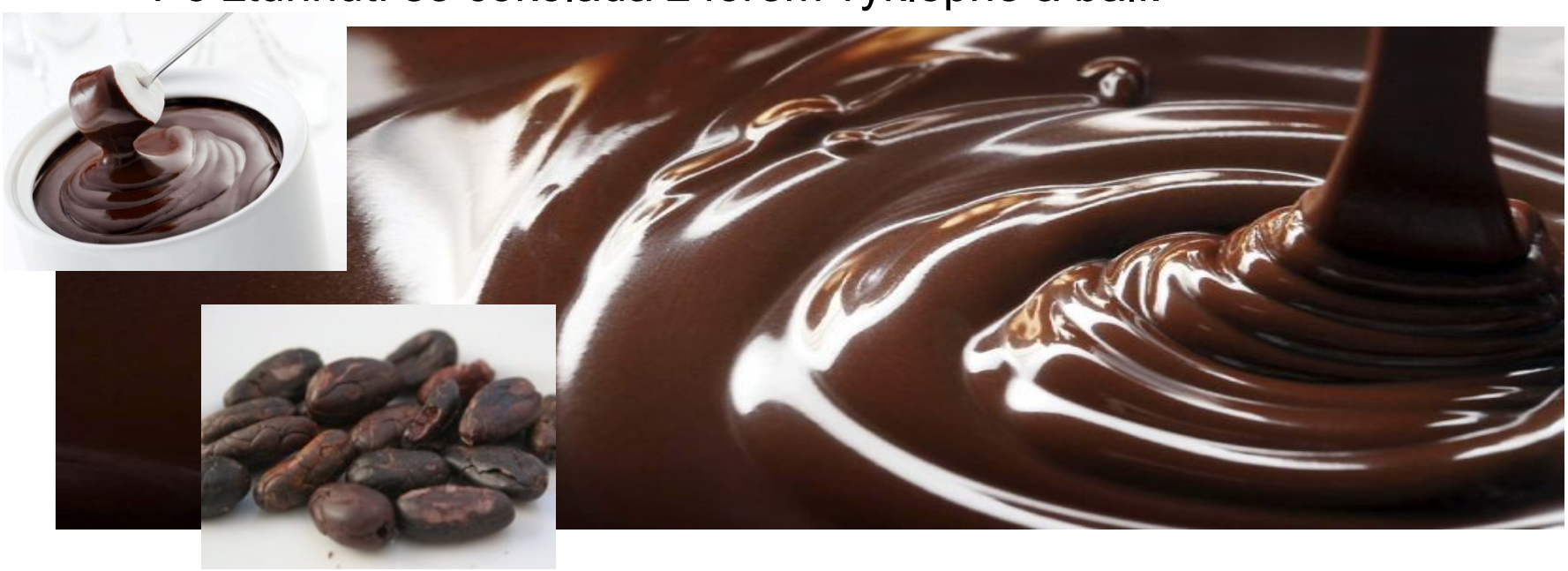
Mléčná čokoláda: čokoláda s přídavkem kondenzovaného nebo sušeného mléka.

Bílá čokoláda: cukrářský výrobek založený na kakaovém másle bez kakaových složek.

Ledová čokoláda: druh čokolády, který je nutné před konzumací zchladit alespoň na teplotu cca 5 C.

Proces výroby

1. Válcování stolice je zařízení, jež slouží ke zjemnění chuti čokolády. Čokoládová hmota se na ni lije a roztírá.
2. Konšování: tento pojem znamená chuť čokolády. Když se čokoláda konšuje, přidáváme do ní dochucovací prostředky a emulgátory. Tato celá hmota se míchá, šlehá a provzdušňuje.
3. Temperace slouží k odolnosti, aby se tuk neodděloval.
4. Chlazení probíhá v chladících skříních, kde čokoláda tuhne. Po ztuhnutí se čokoláda z forem vyklepne a balí.



INTENSE
70% CACAO
INTENSE
70% CACAO
CREOLA

Worth1000.com

MAXIM'S
DE
PARIS
Les Biscuits

Belgické pralinky

Významné firmy:

- **Godiva,** světově nejproslulejší, velmi jemná čokoláda, zvláštní, výrazná chuť, nepočítatelné množství druhů, patří k nejdražším značkám (tj. jedna pralinka cca 60 Kč, 250gr za cca 300Kč), ale zároveň si můžete být jisti, že kupujete to nejkvalitnější….
- **KATHY Chocolaterie** ,založena rodinou Verheecke roku 1919 v Bruggách , Pralinky jsou skoro 100let ,díky svojí kvalitě, oceňovány po celém světě.
- **Neuhaus , Leonidas** …, je jich nespočet.

• Obchody s pralinkami mají pro zájem turistů pružnou otevírací dobu. Můžete si koupit třeba jen jednu pralinku nebo si udělat vlastní výběr balíčku.

Les Coupes de Leonidas

neuhaus

GODIVA
Chocolatier
Dark Chocolate Assortment

Leonidas

• Vhodné skladování belgických pralinek je při teplotě 15 -18 C a ve vlhkosti menší než 60%

• Nejlepší značky pralinek vytvořili v Belgii Řekové.

• Termínem pralinky se v Belgii označují jakékoli plněné čokoládové bonbóny.

• Maršál du Plessis-Praslin dal spolu se svým cukrářem Clémentem Lassagnem vzniknout této delikatese, jež již čtyři století hýčká chuťové buňky milovníků čokolády po celém světě.

• Dům pralinek stojí v Montargis.