

FRANCOUZSKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Francie je zemí s velkými dějinami, nádhernou krajinou a kulturou. Francouzská krajina je velmi různorodá, obklopuje ji moře i oceán, ale také Pyreneje a Alpy s ledovci. Především je ale Francie světoznámá svou gastronomií. Francouzská kuchyně je vyhlášená díky kvalitě i pestrosti připravovaných jídel. V této zemi se klade také velký důraz na radost a požitek z jídla. Francouzská gastronomie je zavedeným společenským rituálem, který doprovází nejvýznamnější okamžiky života, jakými jsou narození, svatby, narozeniny, úspěchy a jiná shledání.

Francouzská gastronomie utužuje rodinu, přátelství a společenské vazby obecně. Proto byla také zapsána na reprezentativní seznam **UNESCO** jako kulturní dědictví a tradice.

Kuchařské umění Francie ovlivnili asi 700 let před naším letopočtem Keltové. Když byla Galicie obsazena Římany, převzali od nich Francouzi zvyklosti stolování, menu o více chodech i způsob přípravy jídel. Důležitý je i rozvoj pěstování vinné révy, ovocných stromů jako jedlé kaštiny, třešně, broskve, meruňky, švestky, citróny.

Výraznější změny nastávají v 16. Století, silně ovlivněném Itálií. Používané ingredience ovlivňovalo roční období, uchovávali se pomocí koření, soli, medu a dalších konzervačních látek. V průběhu 15 až 18. Století se stala Paříž kulturní křižovatkou. Trhy, které se zde nacházely, byly klíčové pro distribuci pokrmů. Příprava pokrmů byla řízena cechovním systémem. Ten se vyvinul již ve středověku. Působili zde dvě skupiny cechů. První skupina dodávala suroviny, druhá dodávala hotová jídla. Do Francie se během 15. a 16. století dostalo mnoho nových surovin.

Expanze francouzské kuchyně je pozitivně ovlivněna francouzskou revolucí i dobou Napoleona Bonaparte. Francie dala světu omáčky, těsta, organizaci práci v kuchyni i obsluze, práci před hostem, sestavu menu atd.

Ve druhé polovině 20. století se rozvíjel nový styl vaření. Odmítal komplikované způsoby, snižoval dobu vaření (zejména u ryb, mořských plodů, zeleniny atd.), ve snaze zachovat přirozenou chuť. V tomto období zaujímalo významnou pozici napařování. Dále se preferovalo vaření z co nejčerstvějších surovin. Také se přikláněli k menším menu. Pro inspiraci využívali regionálních pokrmů. Kuchaři používali moderní techniky, např. mikrovlnné trouby.

Životní styl

Typickým rysem francouzské gastronomie je důraz na kvalitu, čerstvost, regionalitu a zájem o to co jíme a pijeme. Proto se stala francouzská gastronomie vzorem těm ostatním. Rovněž stolování se ve Francii stalo obřadem. Vždy se podává více chodů, ale v malých porcích. Na stole nikdy nesmí chybět stolní voda a víno, chléb a bylinkové máslo. Den začíná lehkou „sacharidovou“ snídaní, které ale Francouzi nepřikládají velký význam. Oběd odpovídá postaven a času jedince. Obložená bageta je obvyklou náhražkou oběda v uspěchané době. Kdo má čas dopřeje si oběd v restauraci nebo bistro. Na oběd, který zabere tak dvě hodiny času, se podává předkrm, hlavní chod, potom zelenina nebo salát, pak dezert, což může být sýr nebo sladký moučník nebo ovoce. Večeře má stejný počet chodů, jen jako hlavní chod se podává polévka. Předkrm může být teplý nebo studený. Může mít i dva chody. Může ho tvořit paštika, šunka, plody moře, plněné ovoce, nebo zelenina. Hlavní chod, který má při slavnostních příležitostech rovněž i dva chody, je obvykle z ryb nebo jiného masa, doprovázený bohatými oblohami a omáčkami. Francouzská kuchyně pro svoji pestrost a způsob úpravy pokrmů, které se navíc podávají v malých dávkách s velkým množstvím zeleniny. Právě víno, ryby a zelenina tvoří základ tzv. **francouzského paradoxu**. Tedy faktu, že Francouzi konzumují poměrně velké množství tuků, ale nemají problémy s kardiovaskulárními chorobami.

Francouzská kuchyně vděčí za svou proslulost především rozmanitosti krajových specialit. Francie se jako jediná evropská země rozkládá od severní až po jižní část kontinentu. Proto jsou mezi jednotlivými regiony značné klimatické, kulturní a zemědělské rozdíly. Z hlediska kulturně historického a kulinařského ji lze rozčlenit do konkrétních oblastí. Každá z těchto oblastí má svoje kulinařská specifika, kterými obohatila celonárodní francouzskou kuchyni.

Do východní oblasti spadá například Alsasko, Lotrinsko a Savojsko. Je to oblast sýrů a gastronomie typické pro regiony podhorské. Každý z regionů má svoje speciality - Alsasko a Lotrinsko je hodně ovlivněné německou kuchyní a v Savojsku se konzumuje více skopového a zvěřiny. Oblasti kolem Středozemního moře dominuje především Provence. Tato kuchyně je velice podobná kuchyni italské a španělské - k přípravě jídel se používají olivy, olivový olej, bylinky, mnoho zeleniny, především rajčata.

Oblast Burgundska a Bordeaux se rozkládá od střední části Francie až k západním břehům Atlantiku. Obě oblasti se proslavily především svými víny. K pěstitelským drahokamům

Burgundska patří například beaujolais a oblast Bordeaux produkuje nejlepší a nejdražší červená vína na světě. Slavná vinařská tradice těchto krajů se odrazila i ve stylu vaření – víno se přidává do mnoha jídel na vylepšení chuti. Specialitou kuchyně kolem Bordeaux jsou hřiby a lanýže.

Francouzská gastronomie

Ve francouzské kuchyni jsou obecně zastoupeny ryby, dále dary moře (ústřice, krevety, humři, kraby, mušle, langusty), hlemýždi. Ústřice, slávky, ježci, mušle, sépie a jiné se objevují na jídelním lístku podle známého pravidla „R“, což znamená, že tyto „fruits de la mer“, neboli plody moře, se mají jíst pouze v měsících, kde se vyskytuje v jejich názvech „r“, tedy Janvier, Février, Mars, Avril, potom je v létních měsících Mai, Juin, Juillet, Août přestávka, a pak se zase jí v měsících Septembre, Octobre, Novembre, Décembre. Pestrost dodávají jídelníčku také hlemýždi a žáby.

Z masa převládají masa libová – hovězí, telecí, skopové, jehněčí, drůbež, zvěřina a hlavně králík. Králík se stal králem francouzské kuchyně a mnozí ho považují za národní pokrm. Vepřové maso se využívá málo. Francouzi si také rádi pochutnají na křepelkách, kvíčalách, drozdech, žabích stehýnkách. Masa se často připravují se žampiony nebo lanýži. Při podlévání se hojně používá víno. Někdy se maso přímo nakládá do vína. Při tepelné úpravě jídel převládá ve francouzské kuchyni velmi zdravé dušení ve vlastní šťávě nebo dušení ve víně. Hodně se využívá také flambování. Velkou tradici mají i marinované pokrmy ze zvěřiny. Drůbeží maso se před tepelnou úpravou často nakládá do nálevu z oleje, rajčat, malých cibulek a majoránky. Ke zvýraznění chuti jídel se používá i velké množství koření a bylinek.

Oblíbené jsou také polévky a jsou neodmyslitelnou součástí francouzského kuchařského umění. Jedí se nejčastěji k večeři a zajídají se chlebem. Bývají velice hutné a vydatné. Do vývarů používají bouquet garni – svazek bylinek sestávající ze snítky petrželky, tymiánu, bobkového listu a česneku, který se upevní k uchu nádoby tak, aby se později mohl snadno vytáhnout a odstranit.

Nezbytností francouzské kuchyně je zelenina. Podává se syrová, vařená, zadělávaná, dušená, zapékaná i smažená. Oblíbené jsou artyčoky, chřest, špenát, hlávkový salát, rajčata, zelené fazolové lusky, hrášek, baklažán, tykev. Jako příloha k masům se nejčastěji podává malé množství brambor v mnoha skvělých úpravách.

Ve Francii nesmí na stole nikdy chybět sýr. Sýr, víno a chléb patří k tzv. francouzské svaté trojici. Francie vyrábí asi 400 druhů sýrů a ve světové produkci je na prvním místě před Švýcarskem. Sýry jsou nejoblíbenějším dezertem po každém jídle, ale i důležitou surovinou v přípravě hlavních pokrmů a předkrmů. Sýrový dezert se má skládat ze čtyř druhů sýra: tvrdý, čerstvý, plísňový a uležený – aby si každý mohl vybrat dle vlastní chuti. Hned vedle sýra musí být na stole bílý francouzský chléb. Je hlavní přílohou každého jídla, a tak často francouzské hospodyňky nevaří žádné další přílohy.

Francouzi si potrpí na různé vaječné pokrmy a omelety. Vejce jako surovina je všude vysoce ceněna. Francouzské palačinky na všechny možné způsoby jsou všude ve světě velmi oblíbené.

Jako nápoj k jídlu používají Francouzi téměř výlučně víno. Je francouzským národním nápojem který se také hojně používá do vaření. Vinařství je ve Francii pokládáno za národní tradici a je národní hrdostí Francouzů. Francouzská vína jsou považována za nejlepší na světě a tento názor sdílejí dokonce i největší konkurenti francouzských vín v Novém světě.

Francie má 807 000 ha vinic. Za posledních 15 let došlo k poklesu produkce o 11%. Spotřeba vína na osobu a rok je 45,7 l, pokles z 63 l v roce 1995.

Chléb má zvláštní postavení. Ve francouzské gastronomii můžeme najít třicet čtyři základních druhů chleba, patří k nim domácí , pekařský , selský a výběrový chléb . Z podlouhlých chlebů jsou nejoblíbenější baguete neboli „hůlky“. Už od středověku se cena a jakost chleba přísně kontrolovaly. V dnešní době se těší největší oblibě 3 základní druhy pečiva, známé již po celém světě. Jsou to tyto níže uvedené druhy: **Bageta, Croissant, Pain au chocolat.**

Už za starých Římanů měla Francie pověst výrobce nejlepších sýrů na světě. Dnes se ve Francii vyrábí přes 370 druhů sýrů. Každá oblast má své specifické druhy sýrů. Přehled nejznámějších druhů sýrů: **Reblochon, Livarot, Camembert, Brie, Roquefort, BabyBel, Brillat Savarin.**

Francouzské uzeniny - salámy: **Rosette d’Aoste, Andouille fermière, Sušené salámy Bresi, Arlesský salám.** Šunky například **Bayonská šunka**, z černého bigonského vepře nebo **Luxeuil.**

Klobásy **Montbéliard** a Jitnice **Morteau** .

Zvláštní kapitolu tvoří francouzské paštiky a riletky, které mají ve Francii důležité postavení. Je jich spousta druhů a podávají se v tradičních francouzských mísách. Spolu s Belgií patří Francie mezi největší labužníky a nejlepší výrobce paštik. K těm nejznámějším patří: **Terrine, Foie gras, tapenade, rilette.**

Typická francouzská jídla:

- a) **Andouillette** - speciální klobáska z hovězích nebo vepřových žaludků, koření a vína. Charakteristická je její "silná" vůně.
- b) **Boeuf Bourguignon** - maso po burgundsku - dušené hovězí maso na červeném víně s bylinkami, houbami, mrkví, cibulí a dalším.
- c) **Bouillabaisse** - slavná hustá rybí polévka, původem z Marseille. Jedná se o rybí vývar se spoustou ryb a mořských plodů, zeleniny a kořením jako šafrán, pepř a dalším.
- d) **Cassoulet** - dušené maso s fazolemi, maso vepřové nebo drůbeží, ale bývá i skopové. Pochází z jihofrancouzské oblasti oblasti Languedocu.
- e) **Confit de canard** - Kachní konfit, pomalu pečená nasolená kachní stehna ponořená ve vlastním sádle.
- f) **Coq au vin** - kohout na víně - dušený kohout (kuře) ve víně, houbách, česneku, bylinkách. Další přísady se liší podle jednotlivých regionů. Podobná jídla jsou i z králíka, jehněčího nebo křepelek.
- g) **Foie Gras** - delikatesa. Ztučnělá husí nebo kachní játra.
- h) **Fondue Savoyarde** nebo oblíbený sýr Raclette - kdy se bochník sýra nahřívá o topné těleso a rozpuštěný sýr se nožem stírá na talíř nebo pečivo, obvykle se podává s bramborem, salátem, sušenou šunkou a dalšími přílohami.
- i) **Choucroute garnie** - známé alsaské jídlo, původem z Německa, připravuje se ze zelí vařeného s vínem, klobáskami, uzeným nebo soleným vepřovým masem (bůčkem) a brambory.
- j) **Les Escargots** - šneci - velmi oblíbený předkrm. Šneci se 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.

Tradičně je na šneky nahlíženo jako na postní jídlo, a tak bývají typickým pokrmem na Štědrý den.

- k) Navarin ragout** - ragú z dušeného jehněčího masa se zeleninou a bylinkami.
- l) Paupiette** - telecí roláda nebo závitek. Peče se nebo dusí ve vývaru nebo víně a plní se zeleninou. Může se dělat i jiného masa v jednotlivých oblastech.
- m) Pomme de terre gratiné** - zapečené brambory, na plátky nakrájené zapečené brambory.
- n) Pot-au-feu** - hrnec na ohni - dušené hovězí ve vývaru se zeleninou a bylinkami.
- o) Quiche** - nejrůznější slané koláče zapečené se smetanou, sýrem, masem, lososem apod. Nejznámější je Quiche Lorraine, z Lotrinska. Podávají se nejčastěji se salátem, teplé i za studena, bývají běžně součástí poledního menu.
- p) Ratatouille** - provensálská specialita, dušená zelenina s provensálskými bylinkami. Skládá se převážně z rajčat, paprik, lilku, cibule, cuket a koření.
- q) Rillettes** - velmi pomalu pečené na drobno nakrájené vepřové maso v sádle, po vychladnutí se podává jako pomazánka.
- r) Soupe l'oignon** - francouzská cibulová polévka, z cibule a hovězího vývaru, zapékaná se sýrem a krutony nebo topinkou z bílého chleba.
- s) Steak frites** - hovězí steak s hranolkami - oblíbené francouzské jídlo, plátek masa z grilu, obvykle se konzumuje se salátem.
- t) Tarte flambée** - známá alsaská specialita, zapečený koláč z velmi tenkého těsta, na který je nakladena cibule, špek a smetana.
- u) Tripes a la mode de Caen** - aneb dršťky po Caensku – normandská specialita. Dršťky a telecí nožičky se zeleninou, dušené v calvadosu a jablečném cideru.

Velmi oblíbené a známé jsou i dezerty:

- a) Crème Brulée** - pudinkový krém s krustou, která vzniká grilováním. Někdy se flambuje přímo na stole. Pravděpodobně je původem z Anglie.
- b) Crepe Suzette** - palačinka s omáčkou z karamelu, pomerančové šťávy, kůry a flambovaná na pomerančového likéru (Grand Marnier nebo Cointreau)
- c) Mille-feuille** - žlutkové řezy, v překladu zvané tisíce lístků, s polevou.
- d) Profiteroles** - malý větrník plněný krémem nebo zmrzlinou, často zalitý rozpuštěnou

čokoládou, podávaný s kousky ovoce.

e) **Tarte Tatin** - jablečný koláč zapečený s karamellem. Koláč se pečce obráceně, tzn. těstem navrch a vrstou jablek vespodu.

BELGICKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Ve své historii se Belgie ocitla pod nadvládou Římanů, Franků v čele s Karlem Velikým, ve 14. a 15. století Belgii vládli burgundští vévodové, a poté patřila pod španělskou nadvládu, z níž se nizozemské provincie vymanily v roce 1581. 18. století je charakteristické dopadem francouzské revoluce a ustanovením Spojených království nizozemských francouzským císařem Napoleonem v roce 1806. Belgii se postupně oddělila a vyhlásila nezávislost v roce 1830. Je konstituční monarchií v čele s králem Albertem II. V samotné belgické kuchyni se proto odráží bohatá historie ovlivněná hlavně Francií, pak Holandskem, Rakouskem a Španělskem a i Německem. Říká se o ní, že spojuje francouzskou kvalitu s německou kvantitou. Belgie je tvořena dvěma významnými národnostními skupinami, a to holandsky hovořícími Vlámami a frankofonními Valony. Dále zde žijí malé skupiny Němců, Francouzů a dalších Evropanů. Žije zde také mnoho migrantů z bývalých belgických kolonií v Africe.

Belgie se nachází mezi Francií a Nizozemskem na březích Severního moře. Hlavní město je Brusel. Dělí se na tři regiony Vlámsko na severu, Valonsko na jihu a Brusel. Tradiční belgické pokrmy jsou doplněny o převzaté a upravené pokrmy sousedních národů, zejména Francouzů. Typická jídla se liší dle geografické polohy, ale základ tradiční kuchyně mají Valoni i Vlámové stejný. Nejdůležitější jsou ryby, mořské plody, drůbež a zvěřina. Ryby pocházejí většinou ze západního pobřeží u města Oostende, mořské plody z pobřeží Zeelandu na severozápadu Belgie (poblíž Antverp) a zvěřina pochází převážně z Arden (odtud známá ardenská šunka).

Životní styl a stravování obyvatel

Typický belgický den začíná lehkou rychlou snídaní – chleba nebo rohlík s marmeládou, nesoleným máslem a kávou s mlékem, či sušenkami spectaculoos. Svačina může tvořit například sladká waffle. Polední jídlo je hlavním jídlem dne, kterému jsou v bohatších vrstvách věnovány i dvě hodiny. Belgičané chodí do restaurace za kulinářským zážitkem, více

jej ale vyhledávají večer. Děti chodí obvykle na oběd domů. Běžný pracující se přes den spokojí s bagetou, hranolkami a majonézou. Domácí večerní jídlo je připraveno často z vajec, sýru, nebo ryb a podává se později. Pokrmy jsou doplněny saláty. K jídlu je běžné servírovat víno či pivo. Belgická kuchyně je v Evropě vyhlášená. Dle Michelinova průvodce jsou belgické restaurace nejlépe oceňované v celé Evropě. Zajímavostí je, že v neděli mívá mnoho podniků zavřeno.

Svátky a slavnosti

Vánoce nemají přesně dané menu, ale každý se snaží připravit to nejlepší co má a umí. Vánoční specialitou je sladká štola zvaná Buche de Noel, vánoční kláda, dlouhý čokoládový koláč mající připomínat rozpůlené dřevo. Tento zvyk pochází z Francie. Na Štědrý den ráno se tu peče speciální chleba (cognou nebo cougnolle), který má tvar Jezulátka.

Belgické pivní slavnosti v Lustin- ke konci května se konají tradiční belgické pivní slavnosti je zde až 850 druhů piv!

Belgické pivní slavnosti v Bruselu – prodává zde až 40 pivovarů svá piva, podmínkou je prodej pouze belgických piv

Festival jeneveru v Hasseltu – probíhá vždy 15. – 16. října. Říká se, že jenever teče i z fontán...

Gastronomické fenomény

Belgické národní jídlo je biftek, hranolky, salát, a polévka **woterzoi** (vývar s masem). **Steaky** se připravují z hovězího, vepřového nebo skopového. Rozlišuje se způsob propečení. Skoro všude se nabízí plody moře a mořské ryby. V Antverpách se dělají koláčky ve tvaru ruky a také **úhoř na zeleno**. V Bruselu je vyhlášeným pokrmem **králík na pivo**, **bažant na brabantský způsob** (s čekankou), maso pečené na roštu, a **slávky** – les moules - na mnoho způsobů. V Ardenách jsou hlavní specialitou **lanýže a raci**, taky **dinantské perníčky** a **flamich** (sýrový koláč). Dalšími místními specialitami jsou **avisances** (párečky v listovém těstu), **rýžový koláč**, a **fricassée** (omeleta se slaninou). Podávají se ve velkém tmavém kastrolu, připravené na nespočet různých způsobů, přírodní, na pivo, na víně, se smetanou, na jarní cibulce, s indickým kořením, na másle Skutečným fenoménem jsou **hranolky**. Belgičané jsou přesvědčeni, že je vynalezli právě oni a stánek nalezneme na každém rohu. V Bruggách jim dokonce postavili Frietmuseum.

Belgické pralinky jsou plněné čokoládové bonbóny, které se i v dnešní době mohou vyrábět ručně za pomoci speciálních forem. První takovou belgickou pralinku vyrobil údajně v roce 1912 zakladatel cukrářského obchodu Neuhaus v Bruselu. Kromě karamelu, mandlí a různých druhů oříšků, zde nalezneme i příchutě koření nebo smažené cibulky.

Wafle mohou být litého nebo kynutého těsta. Přípravují se v kontaktním grilu. Nízké pravidelné wafle z Bruselu jsou lité. Z kynutého těsta jsou nepravidelné, vyšší a trochu tužší wafle a pochází z Liège. Nazývají se gaufre (gofr). Wafle se prodávají nejčastěji jako rychlé občerstvení do ruky se šlehačkou a marmeládou nebo čokoládou, se šlehačkou a čerstvými jahodami.

Čokoládě věnují Belgičané velkou pozornost a je vysoce kvalitní s podílem kakaa i kakového másla. Dlouhá historie a technologie výroby čokolády je zachycena v muzeu Choco Story v Bruggách.

Zajímavými sýry jsou tzv. trapistické sýry, také **Fromage de Bruxelles** nebo **Chimay** či **Echte Loo**, **Oud Brugge** nebo zrající Chimay, velmi vhodné k pivu. K dalším známým patří **Beauvoorde**, **Brusselae Kaas** (Fromage de Bruxelles), **Limburger**, **Herve** a **Rubens**.

Důležitou surovinou pro přípravu salátů jsou **čekankové puky**. Přípravují se čerstvé i vařením a vysloužili si dokonce přezdívku „*bílé zlato*“.

Nápoje

Belgie patří k předním světovým vývozcům piva, a přestože vyrábí až 700 druhů piv ve 350 pivovarech. Z toho se 400 až 500 druhů aktuálně vyrábí, zbývající jsou uskladněna ve sklepeních. Pivo je obvykle silnější, má svou značkovou skleničku a Belgičané je pijí pravidelně (až 150 l na osobu/rok). Nalezneme zde snad všechny druhy piv. K těm nejvýznamnějším skupinám patří: Piva s nízkou fermentací (piva plzeňského typu), Bílá piva (Brabantsko), Trapistická (6 ze 7 na světě se vaří v Belgii a jsou připraveny mnichy), klášterní piva (podle klášterních receptur), Lambic, Gueuze et Kriek – spontánně kvašená (Brusel), Faro (smícháním lambicu a karamelu), Jantarová piva (polotmavá, aromatická).

HOLANDESKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Holandsko bylo a v minulosti spolu s Belgií pod nadvládou Španělů, Francouzů, jeho kuchyně je nejvíce ovlivněna těmito státy. I životní styl Holanďanů je velmi podobný s Belgičany. Typická jídla jsou velice jednoduchá – souvisí to s historickými problémy a s potřebou zbytečně neutráct peníze.

Vzhledem k hustotě obyvatelstva je zde nutná produkce potravin ne co do kvality, ale kvantity. Vyváží se odtud mléčné výrobky, maso, zelenina, cukrovka.

Nizozemsko – západní Evropa při pobřeží Severního moře v deltě řek Rijn, Maas a Schelde. Rozloha - 41854 km² – jedna z nejmenších zemí Evropy. Více než polovina území leží pod úrovní moře. Na východě sousedí s Německem, a na jihu s Belgií, hraniční čára je dlouhá 1015,4 km. K Nizozemsku náleží ještě ostrovy v Severním moři. Země je protkána sítí vodních kanálů. Podnebí je oceánské s mírnou zimou a chladnými léty.

Životní styl a stravování obyvatel

Zdejší lidé mají na jídelníčku nejčastěji brambory, zeleninu, maso, tvrdé sýry, palačinky, sledě (velice oblíbení), lososy, tresky, garnáty a mořské ryby. Snídani představuje chleba s máslem a sýr, šunka, různé džemy, vejce apod.. Na oběd jezdí děti většinou na kole domů, kde pro ně čeká podobné jídlo jako snídaně a nějaká polévka. Základní školy mají každý den odpolední pauze od 12 h. do 13 h., školní kuchyně neexistují. Večeře začíná přibližně v 18:00 h. Je to příležitost k setkání rodiny. K večeři je teplé jídlo, které se skládá z tradičních národních jídel, obvykle z „jednoho hrnce“. Stampot (brambory, kroupy, luštěniny a špek), erwtensoep (klasická hrachová polévka), boerenkoolpot (šťouchané brambory s kadeřavou kapustou), zuurkoolstampot (šťouchané brambory s kysaným zelím) Většinou následuje

mléčný dezert nebo vlaa – podobný pudingu. Ke dni patří káva a sušenky speculaas, obvykle se skořicovou příchutí.

Nizozemci jsou vnímáni jako lidé, kteří si potrpí na jednodušší život s tolerancí k měkkým drogám i nejrůznějším sexuálním praktikám (např. registrované partnerství gayů a lesbiček zde bylo uzákoněno již v roce 1998).

Svátky a slavnosti

Oslava narozenin královny Beatrix – konec dubna - v jídle ničím výjimečný, na ulici se může prodávat téměř cokoli. Na rozdíl od nás je tam daleko více věřících, za státní svátek je vyhlášena i Svatodušní neděle a Svatodušní pondělí. Velké množství květinových slavností.

Sýrový trh v Alkmaaru – pořádá se už 750 let, nyní je to každý pátek stejné divadlo pro turisty, od dubna do září a to vždy dopoledne.

Burgundský festival jídla – koná se v Maastrichtu názvem preuvenemint, je to údajně největší open-air festival jídla na světě.

Gastronomické fenomény

Nizozemsku se říká země sýrů. Nizozemec bývá také svými sousedy někdy nazýván „sýrová hlava“, sýr se objevuje už u snídaně. Nejznámější: Boerenkaas, Edamer, Gouda, Maaslander, Old Amsterdam, Kruidenkaas (bylinkový), Komijnekaas (kmínový) a ještě velká spousta dalších. Sýry se také rozdělují podle toho jak jsou uleželé. Čím jsou starší, tím mají výraznější chuť, jsou slanější a tvrdší.

Nápoje

Z nápojů je známá firma Bols, je to jeden z nejúspěšnějších výrobců likérů na světě, vyrábí 33 druhů likérů, důležitých především pro barmany. Nejznámější je Advocaat, vaječný likér. Každodenním nápojem v Nizozemsku je pivo. Ve středověku mělo každé nizozemské město svůj pivovar. Amsterdam se stal hlavním pivovarským centrem v 15. století. V současnosti existuje v Nizozemsku pouze 25 pivovarů. Mezi nejznámější společnosti patří Heineken,

Amstel, Grolsch, Brandt, Skol, Breda a Oranjeboom. Pivo se zde prodává v menších lahvích a točí do menších sklenic. Pivní pěna se většinou seřezává stěrkou.

Předchůdcem světoznámého ginu je Jenever . Název nese po jalovcových bobulích, latinsky „juniperus“. Původně určený k léčbě žaludečních a střevních potíží. V současnosti má Nizozemsko asi přes 200 destilérek. Existují dva základní druhy jeneveru: jonge –mladý a oude – starý.

ANGLICKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Ačkoliv bylo Spojené království ještě v 19. stol. nejsilnější velmocí, obě světové války a především pak rozpad koloniální říše v druhé polovině 20. stol. jeho vliv značně oslabily. Přesto je stálým členem Rady bezpečnosti OSN, jadernou velmocí i členem skupiny G8. Jde o pátou největší ekonomiku světa s druhými nejvyššími výdaji na obranu. Je tak důležitou politickou, ekonomickou i vojenskou silou. Dále je jedním ze zakládajících členů NATO, členem EU a Rady Evropy a vůdčí zemí Britského společenství národů. Ve stínu kontinentální Evropy se vyvíjela kuchyně anglická, často odsouvaná do pozadí zájmu gurmánů pro předsudky o její nedokonalosti. Anglie, v roli světového impéria, přejímala do své gastronomie mnohé z kolonií. V Anglii se dnes setkáte s řadou indických jídel, o kterých Angličané tvrdí, že jsou to tradiční národní pokrmy.

Ve Spojeném království žije asi 60 milionů lidí, je tu vysoká hustota zalidnění – 250 osob na km², tedy dvakrát vyšší než v ČR. Britové žijí většinou ve městech (asi 92 % obyvatel). Spojené Království není velkým státem, ale dějiny z něj učinily domov pestré směsice národů, kultur a náboženství. Zdaleka největší skupinou tvoří Angličané. K dalším patří Velšané, Skotové, Irové a Židé. Spojené království je terčem masivní imigrace neevropského obyvatelstva, řada imigrantů či jejich potomků pochází z různých částí bývalého Britského impéria - Indie, Pákistánu, Bangladéše, Hongkongu, Afriky a karibské oblasti.

Velká Británie se skládá z několika ostrovů, proto se také vyvíjela odlišně než zbytek Evropy. Oficiální název je Spojené království Velké Británie a Severního Irsku a je konstituční monarchií. Samotná Velká Británie se skládá z Anglie, Skotska a Walesu. Spojené království zaujímá většinu rozlohy Britských ostrovů, skupiny ostrovů ležících severozápadně od pobřeží Evropy. Kromě dvou hlavních ostrovů, Velké Británie a Irsku, je tu řada menších ostrovů. Proměnlivé, ale mírné podnebí Britských ostrovů, je ovlivňováno Atlantským oceánem. Západní pobřeží je charakteristické vysokými úhrny srážek (díky větrům vanoucím od oceánu), východní (zejm. však jihovýchodní) pobřeží naopak výrazně sušší.

Skotská vysočina se vyznačuje divokou a velkolepou přírodou. Vyšší vrchoviny a mokřiny tvoří hranice s Anglií. Provincie Severní Irsko, kterou dělí od Skotska Irské moře, má zemědělskou půdu, hluboké zátoky a Lough Neagh - největší jezero Britských ostrovů. Severní Anglie je rozdělena vápencovými a žulovými hřbety horského pásma Pennin. Na severozápadě jsou hory a třpytivá jezera. Wales je nádherná země zelených údolí, klikatících se řek, travnatých planin, zemědělských usedlostí v kopcovitém terénu a holých hor. Většinu země pokrývá Kambrické pohoří, poseté malými jezery a vodopády.

Velkou část střední Anglie tvoří zvlněná rovina, zatímco hranici se Severním mořem na východě představuje plochá nížina. Na hustě zalidněném jihovýchodě se nad úrodnými oblastmi zemědělské půdy tyčí nízké pahorkatiny z křídly zvané Downs. Na jihozápadě země se rozprostírají rozlehlé plochy mokřin pokryté vřesovišti. Vlny Atlantského oceánu bičují skaliska rozeklaného jihozápadního poloostrova Cornwallu. Velkou Británii lemují různé typy pobřeží. Nejčastěji se jedná o oblázkové pláže či vysoké svislé útesy.

Životní styl a stravování obyvatel

Tradiční anglické pokrmy bývají vydatné a dobře se hodí do pověstného anglického podnebí. Nedílnou součástí anglického stolování je i odpolední čaj o páté, kdy se obvykle spolu s kvalitním čajem servírují sendviče nebo sladké zákusky. Británie je domovem dlouhých odpoledních pikniků v přírodě stejně jako rychlého občerstvení, např. Fish and chips a v neposlední řadě slavný sandwich (sendvič), který se v mnoha obměnách dělá dodnes po celém světě.

Británie je také „mateřskou“ kuchyní svých anglosaských kolonií, Kanady, Austrálie, Spojených států, Nového Zélandu, takže můžeme říct, že se jedná o jednu z nejrozšířenějších kuchyní na světě.

Angličané přejali mnoho jídel z kolonií a vzhledem k multikulturnímu Londýnu i jiným městům je exotika velmi oblíbená a častá. Zeptáte-li se Angličana na typický pokrm, velmi často vám odpoví, že „**curry**“. Oblíbená jsou i rychlá lehká jídla, těstoviny. Britové mají rádi hovězí, krůtí, jehněčí i zvěřinu. Patří k největším konzumentům ryb a plodů moře na světě.

Snídaně

Snídaně se v anglických rodinách podávají jen přes víkend, když je ráno dostatek času. Zahrnují grilovanou klobásu, rajčata, fazole, smažené žampiony, samozřejmě nesmí chybět vajíčka a tzv. **bacon**, který lze přirovnat k naší anglické slanině. Samozřejmě ani anglická snídaně není stereotypní a zná řadu obměn - často se tak na stole objeví například ovesná nebo kukuřičná kaše, rybí filety či opékané toasty s máslem a džemem. K tomu všemu klasický silný anglický čaj s mlékem nebo smetanou případně sklenka džusu.

Oběd

Obědu je věnována menší pozornost. Ten je obvykle rychlý a lehký. Servíruje se mezi 12. až 14. hodinou. Toasty se sýrem, rybou, kuřecím masem nebo salátem, dále sendviče, které vynalezl v 18. století John Montagu, který nařídil svému sluhovi, aby mu vložil plátek masa mezi dva chleby. Jak už bylo zmíněno, patří sem i **Fish and chips** a **Steak and kidney pie**, což je hovězí se zapékanými ledvinkami v těstíčku.

Čaj o páté

Odpolední čaj představuje britskou tradici, proto se o něm zmíníme více. Tato tradice je denně dodržovaná v některých domácnostech, čajovnách a hotelech. Podává se kolem 16. hodiny a jeho hlavní součástí je samozřejmě čaj, obvykle indický nebo cejlonský, s mlékem a cukrem podle chuti. Můžete si dát i čínský nebo bylinkový čaj s citronem či bez něj. Černý čaj bývá ovoněný bergamotovou silicí, kterou dostal darem hrabě E. C. Grey II. Začal se pít s mlékem, má lehkou citrusovou vůni. Nejdříve se však jedí malé sendviče, obvykle plněné rybí pomazánkou a okurkou. Poté někdy následují koláčky s džemem a smetanou, jak je zvykem hlavně v jihozápadní Anglii, nebo máslem namazané toasty či lívance. Na závěr se ještě může podávat ovocný koláč nebo piškotovou bábovku s džemem, čokoládový větrník či regionální specialitu, jako třeba skotské sušenky z lineckého těsta.

Večeře

Podstatnou částí anglické kuchyně jsou vydatné večeře o několika chodech, které se podávají většinou mezi 19. a 20. hodinou a tvoří je zpravidla předkrm (starter) – nejčastěji polévka, dále následuje hlavní chod (main course) a na závěr nesmí chybět zákusek (dessert).

Skotská kuchyně je zajisté něčím podobná anglické. Samotní Skotové však tento názor obvykle nesdílí, jsou totiž přesvědčeni, že vše skotské je zcela odlišné a mnohem lepší než anglické. Jak Skotové, tak Angličané si libují v ovesných vločkách a ovesné kaši a skopovém. Skotové na rozdíl od Angličanů zpracovávají kromě jehněčího i s starší a tučnější skopové.

Základem irské kuchyně jsou tradičně brambory a ostatní zelenina, zejména zelí, kapusta a cibule. Dnes k nim navíc přibylo velké množství masa: skopového, jehněčího i hovězího. Hlavní prvky tradiční irské kuchyně tvoří jednoduché pokrmy z masa a vařené zeleniny, zejména z brambor, mrkve, řepy a petržele.

Svátky a slavnosti

V každé zemi existuje množství svátků a oslav. Ve Spojeném království se často nazývají *bank holidays*, protože v tyto dny jsou všechny banky v zemi zavřené. Nejdůležitějšími ze svátků jsou Vánoce a Nový rok, Velký pátek a Velikonoce.

Vánoce

Vánoce ve Spojeném království zdobí množstvím světel a typických vánočních ozdob osvětlujících ulice. Tradičními koledami děti netrpělivě očekávají příchod Otce Vánoc (Father Christmas), jenž přistane se svým sobím spřežením na střeše za komínem. Vyvěšují svou vánoční punčochu k nohám postele a čekají na dárky. Ty rozbalují pouze 25. prosince v čase snídaně. V poledne pak mají tradiční vánoční oběd - pečeného krocana a vánoční pudding. 26. prosinec se nazývá Boxing Day. Tohoto dne chodí rodiče se svými dětmi na představení pantomimy.

Silvestr

Večer před Novým rokem (Silvestr) je noc plná veselí po celé zemi, zvláště pak v Skotsku. Tam se konají rodinné oslavy a před půlnocí se lidé shromažďují na náměstích, spojující své paže o půlnoci zpívají píseň „Auld lang syne“. Ve Skotsku se poslední den v roce nazývá *Hogmanay* a podle tradice se věří, že první návštěvník v Novém roce přináší do domu štěstí. Lidé si navzájem dávají kousek uhlí s přáním, aby jejich komín kouřil co nejdéle.

Velikonoce

Velikonoce se slaví jako jinde v Evropě. Je to prastarý symbol jara a nového života, kdy si křesťané připomínají Kristovu smrt a jeho zmrtvýchvstání. V Británii jsou ještě další *bank holidays*: první a poslední pondělí v květnu a poslední pondělí v srpnu.

Den sv. Patrika (**St. Patrick's Day**) - je svátek, který se slaví každoročně 17. března na počest svatého Patrika, patrona Irska. Kromě Irů v Irské republice se jedná ještě o státní svátek na ostrově Montserrat a v kanadských provinciích Newfoundland a Labrador. Dále má svátek oblibu v USA a Austrálii a v posledních letech v Evropě. Lidé po celém světě ho slaví především hudbou, tancem a popíjením piva. Poznávacím znamením pro příznivce svatého pastýře, který přinesl do Irska křesťanství, je i zelený trojlístek. Lidé si jím v den Patrikova svátku zdobí oděv. V den svatého Patrika se nosí zelené oblečení, jí zelené jídlo i nápoje.

Gastronomické fenomény

Jedním z typických anglických jídel je **Sunday Roast**. Jedná se o pečené hovězí maso se zeleninou a brambory. Dalším typickým masitým jídlem je **Cottage Pie** a **Shepherd's Pie**. Zjednodušeně řečeno se jedná mleté jehněčí maso, zapečené s mrkví v bramborové kaši. **Gravy** je hustá hnědá omáčka, kterou se polévá maso. Prodává se v granulích v řadě příchutí. **Fish and chips** je bílá ryba, například treska, jež se obalí a osmaží. Podává se s hranolkou a octem. **Laverbread** - waleská specialita z tmavých mořských řas. Servíruje se studená s dary moře, nebo teplá se slaninou, toastem a rajčaty. **Ploughman's lunch** nabízí mnoho hospod. Obsahuje chléb, sýr (často čedar), nakládanou zeleninu a hlávkový salát. Místo sýra někde dávají šunku nebo paštiku. **Hovězí pečeně** se v Británii tradičně jí k nedělnímu obědu. Obvykle vám ji přinesou s pečeným svítkem (yorkshire pudding), opékanými brambory a sezonní zeleninou. Hustá vypečená šťáva podtrhuje chuť masa a oblíbenou přílohou je

křenová omáčka. **Cumberland sausage** - regionální specialita - je dlouhá uzenka z vepřového masa. Pokrmu z uzenek a bramborové kaše se říká *hangers and mash*.

Skotskou specialitou je zejména **Haggis** – skotské jídlo, jehož základem jsou rozemleté a povařené ovčí vnitřnosti. Takovým skotským lidovým bramborovým jídlem je *Stovies* - směs cibule a brambor třeba s hovězím masem.

Mezi typická Irská jídla patří hlavně **Irish stew** - asi vůbec nejznámější jídlo. Připravuje se většinou z jehněčího masa a doprovází ho vydatná omáčka se zeleninou (nejčastěji cibule, petrželka, mrkev a brambory). **Colcannon** - vařené brambory s kapustou a česnekem. **Champ** - bramborová kaše s mladou cibulkou. **Boxty** - bramborové placky, plněné či neplněné. **Coddle** - směs (společně) vařených brambor, slaniny, klobásy a cibule. **Shepherd's pie** - "Pastýřův koláč" - masový nákyp zapečený s bramborovou kaší. **Jehněčí kotlety** s mátovou omáčkou. **Barm brack** - sladký kvasnicový chléb se sušeným ovocem a aromatickým kořením. **Soda bread** - tradiční irský chléb, který rychle vykyne díky přidání sody do těsta. Neobsahuje kvasnice.

Pudingy se podávají teplé nebo studené. Známý je především vánoční puding, který se musí připravit minimálně jeden měsíc před svátky, a jeho součástí je strouhanka, mléko, vajíčko, mandle a muškátový oříšek. Ke všemu se přidá sherry nebo tmavé pivo a vaří se ve vodní koupeli. Před podáváním se polévá koňakem a alkohol se pro větší efekt zapaluje.

Další zvláštností z anglických pudinků je například "skvrnitý" puding s rybízem a rozinkami, švestkový puding nebo *syllabub*, což je středověký pokrm z dvojitého krému, bílého vína a citrónové šťávy.

Nápoje

Oblíbeným pitím Britů jsou alkoholické nápoje, které se smí podávat jen osobám starším 18 let. Děti do 16 let do hospody dokonce nesmí ani vstoupit. Britské hospody najdete doslova na každém kroku.

Pivo - Populární je světlé hořké pivo **Bitters** nebo **Mild** nebo těžké černé pivo se smetanovou pěnou typu **stouth**. Nabídka pubů je až z osmi druhů čepovaných piv a z několika desítek druhů lahvových či plechovkových piv. Zajímavostí britských pubů je to, že jsou bez obsluhy. Pro každé pití si zákazník musí dojít vždy až k baru. Ve větších městech jsou v současnosti velmi často navštěvované vinné a koktejlové bary, které ve večerních hodinách

nabízejí tzv. šťastnou hodinku (Happy Hour), kdy jsou nápoje podávány za snížené ceny. Otvírací hodiny pubů i barů se velmi liší.

Zvláštní místo má **Cider**. Jedná se o alkoholický mošt. Vzniká jednoduchou fermentací jablečné nebo hruškové šťávy, která se nechává zrát ve starých dubových sudech ve vhodné teplotě a pak se stáčí, čistí, pasterizuje a ředí na požadovaný obsah alkoholu.

Ginger Beer, Ginger Ale jsou zázvorové limonády, přičemž ginger beer má výraznější pálivou, zázvorovou chuť.

Whisky a whiskey se liší od země k zemi a závisí mimo jiné na zákonných úpravách. Všeobecně však platí skutečnost, že se vyrábí jako destilát z obilí, kvasnic a vody, který se posléze po určitou dobu skladuje v dřevěných sudech. Výsledkem je vysokoprocenní alkoholický nápoj s výraznou kouřovou vůní ve Skotsku a jemnou chutí v Irsku.

Rovněž gin patří k tradičním nápojům. Angličané zdokonalili nizozemský jenever a začali jej připravovat jako suchý – **dry gin**.

GASTRONOMIE MAĎARSKA

Gastronomie v souvislostech

Prvními známými obyvateli byli Keltové, které vytlačili Římané a na čtyři století zde vytvořili provincii Pannonia. Po nich přišli kočovné kmeny z asijských stepí, hlavně Sarmati a po nich Hunové. V 6. století tady založili svou říši Avari.

Na konci 9. století přišly z krajů za Uralem další kočovné kmeny, mezi nimi i kmen Maďarů, vedený Arpádem. Protože se jim nepodařilo proniknout dál na západ, zůstaly v Pannonii a začaly se věnovat zemědělství. Vládnoucí dynastie potomků Arpádovců brzy přijala křesťanství a Štěpán dostal od papeže v roce 1001 královskou korunu. Dnes je hlavním maďarským světcem a je pokládán za zakladatele uherského státu. Ve 13. století vpadli do Maďarska Tataři a hodně ho zpustošili. Roku 1301 dynastie Arpádovců vymřela. V Uhersku se pak vládnoucí rody porůznu střídaly, roku 1526 pak na český i uherský trůn nastupují Habsburkové. Zpočátku ovšem ponechali Uhersko napospas Turkům, Turci ovládli Maďarsko zhruba na 200 let, až v 18. století byli z Uherska postupně vytlačeni. V 19. století proběhlo národní obrození, které vyústilo až v tzv. rakousko-uherské vyrovnání.

Po I. světové válce a rozpadu Rakouska-Uherska vznikl nový stát Maďarsko.

Dnes má země 9,9 milionu obyvatel (červenec 2008) a maďarské menšiny najdeme i v několika dalších státech: na Podkarpatské Rusi na Ukrajině, na Slovensku, v rumunské Transylvánii, srbské Vojvodině, v Burgenlandu v Rakousku, také v Chorvatsku a Slovinsku. Významný je podíl romského etnika. Romové žijí zejména na severovýchodě země nedaleko slovenských hranic. Oficiálně se k romské populaci hlásí 190 tisíc osob, ale ve skutečnosti je tento počet mnohem vyšší, odhaduje se na 5 – 10 % veškerého obyvatelstva. Podle statistik je každé páté nově narozené dítě romské, takže v roce 2050 by Romové mohli tvořit až pětinu celkové populace v Maďarsku.

Rozlohou 93 033 km² se řadí Maďarsko mezi menší státy. Pětina lidí z tohoto počtu žije v hlavním městě Budapešti a jejím nejbližším okolí. Maďarsko je národnostně velmi homogenní.

V Maďarsku panuje mírné kontinentální klima. Zimy jsou spíše chladné a vlhké, často se zataženou oblohou, léta jsou teplá a slunečná. Maďarsko má více než 2000 hodin slunečního svitu ročně. Průměrná roční teplota je 9,7 °C. Maďarsko je extrémně bohaté na termální prameny. Na území Maďarska napočítáme přes 1000 teplých pramenů. Převážně uhličité vody obsahující zpravidla též síru, bróm, fluor a jód a mnohé dokonce mírně radioaktivní používají ke koupelím a k pitným kúram.

Životní styl a stravování obyvatel

Maďaři žijící ve městech dávají na snídani přednost pečivu a kávě. Pro venkov je typická hustá polévka a chléb. Hlavním denním jídlem je vydatný oběd, podávaný kolem 14. – 15. Hodiny. Večeře se podávají okolo 19 hodiny. Jsou lehčí a ve srovnání s polednem restaurace už ani nemají takový výběr jako ve dne.

Maďaři mají silné národní cítění, neradi mluví jinak než maďarsky. Jsou temperamentní, živí a otevření se smyslem pro rodinu. Svátky vnímají jako příležitosti setkat se a pobavit. V mnoha oblastech je dosud živý folklór, kdy se dodržují dávné obyčeje, např. masopust, malování kraslic, stavění májí, svatojánské ohně, dožínky a vinobraní: nechybí spousta jídla, pití a živá cikánská hudba (cimbál, klarinet, housle a basa). Živé tradice má zejména jižní Maďarsko, Podunají a pohoří Bükk; nejznámější skansen je v Szentendre na předměstí Budapešti.

O státních svátcích je prakticky všude zavřeno a doprava omezena. Nepracuje se rovněž 2. května, 24. října a 24. prosince. Nejvýznamnějším celonárodním svátkem jsou vánoce, protože druhý vánoční den je slaven svatý Štěpán.

Nejzajímavější slavnosti můžete zažít v hlavním městě Maďarska Budapešti. Každý rok začíná novoročním koncertem ve Státní opeře v Budapešti. V únoru hostí Moháč největší maďarský karneval s pestrobarevným maškarním průvodem a bohatým jarmarkem. V březnu se koná v Budapešti vyhlášený Jarní festival hudby. Tradiční maďarské Velikonoce jsou ve vesničce Hollokő. Letní sezónu u Balatonu tradičně zahajuje Balatonský festival v Keszthely. V květnu probíhají jezdecké dny s přehlídkou jezdeckého umění pastevců, s jízdami koňských spřežení a dalšími soutěžemi. V srpnu probíhají Jazzové dny v Debrecínu. Akcí obrovitých rozměrů je Sziget Festival, každoročně pořádaný nedaleko Budapešti. Tradičně statisíce diváků přiláká Velká cena MS ve vozech formule 1. - Hungaroring

Gastronomické fenomény

Maďarsko je známé pro své vlastní guláše a ostré kuchyně, kterým vévodí paprika. Kuchyně je zařazována mezi deset nejznámějších a nejoblíbenějších kuchyní světa.

Maďarské pokrmy mají jedno společné: cibulový základ s mletou paprikou. Papriku dovezli Turci. Z papriky je používána nejznámější sladká **szegedínská paprika**. Paprika se zde prodává v šesti druzích - od sladké až k ohnivě pálivé. I když se maďarským pokrmům často připisuje pálivá chuť, ve skutečně se v tradiční maďarské kuchyni používá téměř výlučně jen paprika sladká. Zvykem však je dávat na stůl nádobku s pálivou paprikou, případně samotné pálivé papričky pro ty, co mají rádi ostřejší jídlo. Aby paprika v připravovaném jídle chutnala tak jak má, musí se spojit s tukem. Z koření se kromě papriky ještě používá pepř a majoránka. Od Turků se Maďaři rovněž naučili dělat tenké natahovací těsto, ze kterého dělají dnes známý vynikající štrúdl.

Při přípravě pokrmů se používá velmi kvalitní maso a sádlo především z vepřů a hus, ale i z krmných volů, telat, skopců, krůt, kuřat a kachen. Řeky a jezera poskytují výtečné sladkovodní ryby. Významnou surovinou pokrmů je kyselá smetana, kterou se dchucují a zjemňují polévky, zeleninové i masové pokrmy. Do jídel se také často používá slanina. Chuť vyškvařené slaniny se podle Maďarů prý nedá ničím nahradit. Z příloh hrají hlavní roli rýži, nudle a noky, případně brambory. Nejtypičtější jsou těstoviny z mouky a vody – **tarhoně**, opečené na sádle s paprikou.

Předkrmem mohou být například **husí játra** (hideg libabmáj zsírjában), smažená klasicky, nakrájena na plátky a podávaná ve vlastním tuku atd.

Dalším předkrmem mohou být **palačinky plněné masem** (hortobágy), podávané s kysanou smetanou.

Reprezentantem maďarské kuchyně je **gulášová polévka** (gulyásleves), Je hustá, a obsahuje brambory, rajčata, papriku, cibuli, česnek, květák atd. Známa je také rybí polévka (halászlé) o které, ale turisté ani netuší. A typická je také **fazolová polévka** (Jókaj bableves) často podávaná v kotlíku. Velmi zvláštní **studená polévka z třešní** pod názvem Bideg megyyleves, je většinou zdobena šlehačkou. *Tárkonyos bárányragu leves* je **smetanová polévka s jehnečím masem a estragonem**.

Maďarský guláš je řidší konzistence a obvykle se podává s haluškami. Guláš vznikl jako potrava pro pastevece, kterým se říkalo gulyasové. Původně to byla v podstatě polévka, která se vařila v kotlíku nad ohněm. Guláš byl řídký, jedl se lžící a obsahoval množství masa. Původní pastevecký guláš připravovaný v kotlíku nad ohněm se nikdy nemíchal. Do perkeltu se navíc, když už je maso skoro měkké, přidávají omyté a nakrájené papriky a cca po 10 minutách dušení ještě na čtvrtky nakrájená rajčata.

Maďaři považují za jedno ze svých národních jídel **kuře s cibulí** a zelným pepřem, rajčaty, smetanou a pochopitelně s paprikou. Toto jídlo je velmi levné a hledat ho můžete pod názvem Csirke-paprikás. **Perkelt** přinesli Turci, obdobou je paprikáš. *Csirke-paprikás* – kuře s cibulí a zeleným pepřem, rajčaty, smetanou a paprikou, národní jídlo – v současné době také hojně alternováno tzv. „Kakaspörkölt“ (perkelt z kohouta na červeném víně)

Z ryb je nejvýznamnější kapr a fenoménem je candát s jemným růžovým masem označovaný jako **fogoš**. Ze zeleniny je kromě papriky, rajčat, okurek a další zeleniny, významné zelí. Pojmem je *Kolozsvári káposzta* - **Sedmihradské nakládání zelí** a **plněný zelný list** *Töltött káposzta*.

Dobošův dort nese již přes sto let jméno svého tvůrce. Jedná se o korpus plněný kakaovým krémem a přelitý čokoládovou polevou, zdobený kakaovým krémem a čokoládovými hoblinami.

. Klasickým dezertem je *Rétes* - **štrúdl**. Plní se višněmi, mákem, tvarohem a samozřejmě jablky. *Vargabéles* – **koláč**, *Somlói galuska* – **desert ze speciálních noků**.

Mezi speciality ze slaneého nebo sladkého těsta lze zařadit známé pagácsi - **škvarkové pagáče**, **langoše** či masopustní **koblihy**. Velmi ceněné jsou i **záviny** (bajgli) s mákem nebo ořechy, **paláčinky** (palacsinta) s tvarohem, houbami, ořechy nebo mákem, **kaštanové pyrě** se šlehačkou.

Fenoménem maďarské gastronomie s dlouholetou historií jsou uzeniny. Pravý **uherský salám** obsahuje výhradně vepřové maso. Své typické aroma získává díky uzení a skutečně dlouhé době zrání, která činí asi tři měsíce. Od roku 1869 je vyráběn podle receptu, který je držen stále v tajnosti. Salám je vyráběn z pečlivě vybraného masa vyšlechtěných a

nekastrovaných prasat (tzv. "salami pigs"), starších 12 měsíců a vážících více jak 150 kg. Před plněním do střívek je vybrané maso vepříků uzeno několik dní suchým bukovým dřevem. Po okoření speciální směsí výrobky zrají 100 dní. Během zrání působením teploty a plísní se vytváří stejnoměrná struktura salámu. V Maďarsku je tento výrobek nazýván "winter salami" proto, že dříve mohl být vyráběn pouze v chladném zimním počasí.

Čabajská klobása je tepelně neopracovaný výrobek - fermentovaná klobása s tradicí od roku 1868. Charakteristická je tmavá barva a pikantní papriková chuť a čtyřměsíční trvanlivost. Na světové výstavě v Bruselu v roce 1935 byla tato uzenina vyznamenána zlatým diplomem.

Nápoje

Víno má v Maďarsku výborné klimatické podmínky a tradici z dob Říma. Během nájzdů Turků bylo mnoho vinic zničeno a znovu obnoveno. Nejznámější je víno z oblasti Tokajské. Zdejší dlouhé a teplé léto s občasnými dešti je ideální pro vznik ušlechtilých plísní napadajících hrozny. Víno získává svou charakteristickou ojedinelou chuť. Sladké bílé víno s má vůni chleboviny, rozinek i hub. V chuti karamel, a vanilku, med a hrozinek. V Tokaji jsou povoleny pouze bílé odrůdy **Furmint**, **Hárslevelű** (Lipovina), **Sárgamuskotály** (Muškát Ottonel), Zéta a Kövérszőlő.

V Maďarsku existuje více než 20 registrovaných vinařských oblastí. Nejvyšší kvality červená vína vyrábějí zejména na jihu země, a to v regionech Villány a Szekszárd. Bílá vína v oblasti Balatonu. Za hranice se dostalo i mírně tříslovinové **Egri Bikavér** (cuvée ze tří až sedmi odrůd hroznů).

Bílé odrůdy: Királyleányka, Chardonnay, Irsai Olivér, Muškát Othonel, Müller Thurgau, Ryzlink vlašský i rýnský a Veltlínské zelené.

Mezi nejběžnější značky maďarských piv patří Dreher, Kobánai a Arany Ászok.

Z lihovin jsou nejznámější ovocné pálenky jako meruňkovice, třešňovice a podobně. Zajímavá pálenka z hroznového moštu doplněná o rozinky (cibéby) se vyrábí rovněž v Tokaji a je nazývána **terkelica**. Speciální aperitiv se jmenuje **Pusza** a je to směs tokajského, meruňkovice a místního koňaku. Známým bylinným likérem s léčivými účinky je **Zwack unicum**.

BALKÁNSKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Historie měla na vývoj balkánského životního stylu vliv především. Po staletí se zde střídaly mocenské zájmy evropských a asijských mocností. Proto ve stravě nalezneme pestrou směsici orientu se středomořskou i středoevropskou kuchyní. Nejsilněji ovlivnili Balkán Turci, Řekové, Italové a Rakušané.

Historie novodobého Balkánu se začíná psát v 6 století n. l., kdy přicházejí na Balkánský poloostrov první Slované. Jejich příchod znamená konec Byzantské říše. Na počátku 7. století vzniká první slovanská říše a to říše Bulharská. Slované vládnu Balkánu až do 9. století kdy se opět postupně obnovuje Byzantská říše. Ta po několik století upevňuje svoji vládu. Společně se Slovany se šíří i typický způsob života a stravování. Zemědělská produkce se orientuje na zeleninu, obiloviny a luštěniny. Teprve později, vlivem zámořských objevů přibývá paprika, rajčata a brambory. V přímořských oblastech a v okolí řek samozřejmě vyniká konzumace rybího masa a mořských plodů. Jinak konzumace masa skopového, hovězího a vepřového. V horských oblastech převládal chov skotu a konzumace mléčných výrobků.

Ke zvratu dochází na přelomu 12. -13. století, kdy Bulharsko a Srbsko získává samostatnost. Ta netrvá dlouho, musí se bránit nájezdům Tureckých Osmanů, kteří postupně dobývají značnou část území Balkánu. Dobyť Konstantinopole v roce 1453 znamená konec Byzantské říše. Nadvláda Turek v 16. Století přináší nové stravovací návyky. Ve stravě zdomácněla rýže, jiné druhy pečiva a orientální koření. Důležitým faktorem je obracení obyvatelstva na islámskou víru a s tím spojené zákazy a omezení.

Po druhé světové válce se vlády ujímají sověti. Důraz je kladen na výživovou hodnotu stravy. Po rozpadu sovětského svazu a konfliktu v Jugoslávii vznikají na Balkánu nové státy Balkánu a mapa Evropy zaznamenává výrazné změny.

Balkán je geografický a historický název území na Balkánském poloostrově ležícím v jihovýchodní Evropě mezi Černým mořem na východě a Jaderským mořem na západě. Na Balkáně leží státy bývalé Jugoslávie (tj. Bosna a Hercegovina, Makedonie, Srbsko, Kosovo a

Černá Hora; Slovinsko a někdy také Chorvatsko se mezi balkánské státy obvykle nepočítají, dále Bulharsko, Albánie, Řecko a evropská část Turecka. Mezi balkánské státy se v některých případech řadí i Rumunsko.

V uvedených zemích nalezneme přímořské oblasti, které využívají moře a teplého podnebí, ale na stranu druhou i neúprosné horské podnebí, které užívají pastevcí. Vnitrozemské části jsou z gastronomického pohledu blíže jídelníčku střední Evropy.

Životní styl a stravování obyvatel

Balkánská strava vychází vždy z menu. Součástí je vždy předkrm nebo například hustá polévka, hlavní jídlo a dezert. Oblíbené jsou pokrmy z mletých mas. Pokud Balkánci použijí maso, je převážně rybí nebo skopové, v další řadě hovězí, drůbeží a vepřové. Převládají jednoduché úpravy jako vaření, pečení a rožnění. Přílohy jsou podstatně menší než v ČR, používají se brambory, rýže, bílý chléb a zřídka těstoviny. Vše doplňuje zelenina, čerstvá, vařená nebo dušená. Typickým rysem zmiňovaným mnoha kuchařkami je používání koření a kořených směsí, kterým dominuje bazalka, rozmarýn, šalvěj, kopr, koriandr, pepř nebo majoránka. Silné zastoupení mají zakysané mléčné výrobky, jogurty a množství sýrů. Moučníky bývají sladké (na náš vkus až moc) často z listového těsta nebo kynutého těsta. V místech, kde je teplé klima nechybí v kuchyni olivový olej. V severských oblastech sádlo a slanina.

Gastronomické fenomény

Chorvatsko

Čevapčići nebo také čevapi je mleté hovězí maso z mladých kusů označované jako junetina. Mele se zároveň skoření a to až na třikrát. Díky tomu je jemné a koření prostupuje každým soustem. Maso kuchaři tvarují mokřýma rukama do válečků a opékají na roštu. Podává se s nakrájenou čerstvou cibulí nebo výborným cibulovým salátem, který po prolití vodou ztrácí svou ostrost a nepříjemný zápach.

Pleskavica je velká masová placka, připravená z mletého, převážně hovězího masa. Placka je často přehnutá na půl a naplněná rozmixovanými a blanšírovanými masitými rajčaty. Jako příloha se podává hlavně chléb a dnes už stále častěji hranolky. Zajímavým doplňkem je ajvar – směs pikantní rozmixované plodové a cibulové zeleniny.

Čobanac – tři druhy masa, např. hovězí a zvěřina, jsou nakrájeny na kostky a marinovány s cibulí, petrželí, pepřem, solí a olejem, následně dušeny s bobkovým listem. Přidáme hustou směs ze pomletého masového základu a zeleniny, rajského protlaku a ochutíme feferonkami, paprikou, pepřem, na závěr přidáme petržel a víno. Vhodnou přílohou jsou široké domácí nudle – razanci.

Pašticada – dušené hovězí maso s omáčkou zahuštěnou strouhankou a rajským protlakem. Vhodnou přílohou jsou bramborové noky.

Žgvacet, se připravuje dušením různých mas. Je srovnatelný s gulášem nebo paprikášem připraveným s rajčaty. Chuť dodává bazalka, majoránka, bílé víno.

Ryba „na lešo“ je obvykle bílá ryba (pražma), vařená ve vodě se solí, olivovým olejem a vinným octem, podávaná s přílohou jako brambory a zelenina. Díky jednoduché úpravě vyniká přirozená chuť ryby. Za modrou rybu je označován např. tuňák, ryby „třetí kategorie“ se používají na brodet, což jsou kousky ryby dušené společně s cibulkou a rajčaty. Malé sled'ovité ryby- girici, se praží zprudka na oleji.

Z příloh dnes najdeme v nabídce nejčastěji hranolky a chléb, nazývaný kruh. Někde ale nabízejí i blitvu, směs listového špenátu a vařených brambor.

Polentu převzali Chorvaté od Italů. Jedná se o sytou kaši z kukuřičné mouky upravovanou na sladko i na slano, třeba se sýrem a slaninou. Nejinak je tomu s pršutem – sušenou vepřovou šunkou. Nejčastěji se nabízí "**dalmatski pršut**" a "**kraški pršut**". Osobně doporučuji více **dalmatský**.

Z plodů moře jsou zajímavé grilované **olihně** "lignje na žaru" nebo salát z chobotnice "salata od hobotnice". Punc luxusu má **langusta** "jastog", vařená nebo grilovaná.

Ze sýrů je regionální specialitou "**paški sir**". Pravý ovčí sýr z ostrova Pag má funkci předkrmu.

Štrukle je označení pro slaný i sladký závin s taženého těsta. Tento závin se vaří ve vroucí vodě a následně zapéká ve vysokých teplotách v troubě spolu se smetanou.

Rožata je označení pro dalmátský puding připravený šleháním vajec, mléka, rumu a citrónové kůry. Vaří se ve vodní lázni v nádobě vylité karamellem. Může se podávat teplý i studený spolu s ovocem.

Ořehovník je připraven jako závin z kynutého těsta, plněného vlašskými ořechy s rozinkami, rumem a cukrem.

Víno: Dingač- červené sladké víno z poloostrova Pelješac údajně patří k deseti nejlepším vínům na světě.

Prošek - víno s vyšším obsahem cukru, díky vysychání hroznů přímo na keřích révy ve vinohradu. Je často srovnáváno se slámovými víny.

Pivo: **Karlovačko a Ožujsko.**

Lihoviny: **Rakije** – obecně destilát z ovoce nebo hroznového moštu. **Orechovica** – do vinného lihu se dají macerovat řezy mladých, ještě nezralých zelených vlašských ořechů.

Traverica- vinný destilát s výluhem bylin.

Rumunsko

Ciorba je obecné označení pro polévku. Velmi často se jedná o husté polévky z masa a zeleniny nebo luštěnin. Pod názvem se může skrývat například i vývar s hovězími dršťkami. Typická pro Rumunsko je z hovězího masa, klobás, brambor a zkvašených otrub.

Mamaliga je kukuřičná kaše, podobná italské polentě. Používá se jako příloha, ale je vynikající i samotná s kroužky osmažené cibule a vejcem.

Musaca má svůj původ zřejmě v řecké kuchyni. Jedná se o směs z hovězího mletého masa a zeleniny připravenou zapečením. Součástí jsou lilky, cibule a rajčata.

Mititei jsou masové karbanátky podobné čevapčiči. Nejvíce z mletého hovězího krku.

Cozonac, je název kynuté sladké pečivo s rozinkami, kandovaným ovocem a ořechy.

Clatita je rumunská obdoba palačinek plněných sladkými ovocnými džemy.

Branza de burduf nebo **Urda** jsou vynikající ovčí sýry v Rumunsku.

Pivo: **Ursus, Ciuc, Golden Braun**

Víno: typické původní odrůdy jako např. **Alba, Neagra, Regala, Babeasca (Rara) neagra, Grasa de Cotnari apod. Feteasca Cotnara**, Chardonnay, Cabernet Sauvignon. Lokální víno nese například označení **A vin la pahar Paganus**.

Lihoviny: ovocné jsou nejčastěji ze švestek a jsou rozděleny dle množství alkoholu **Tuica** (tuika) do 40%, **Palinca** (palinka) do 50%, **Horinca** (Horinka) nad 50%. Vinné destiláty staří v dubových sudech a nesou často označení výrobce – vinařství např. Jidvet vinars V.S.O.P. je označení pro brandy stařené pět let v sudu.

Bulharsko

Tarator je studená polévka. Osvěžující a letní chuť přináší kombinace zakysané smetany a balkánského jogurtu s živými kulturami, nastrouhané okurky, česnek, kopru, oleje a bílého pepře. Podává se vychlazená a před expedicí se zdobí strouhanými vlašskými ořechy.

Šopský salát je směsí na kostičky nakrájených čerstvých okurek, rajčat a papriky. Tato i nám dobře známá směs může být doplněna o pečené paprikové lusky a cibuli, případně olivy. Slanou chuť přináší na kostičky nakrájený balkánský sýr. Nesmí chybět směs koření s názvem čubrica a olivový olej.

Džuveč je směs masa, různých druhů zeleniny a rýže připravená v jednom hrnci. U nás tento pokrm známe pod názvem Grenadýrský pochod.

Keftě a kebabče jsou obdobou čevapi. Jedná se o karbanátky nebo válečky z pomletého masa opečené na pánvi nebo připravené na roštu.

Feta je bílý sýr užívaný především v Bulharsku, u nás známý jako balkánský sýr. Vyrábí se buď z kravského, kozího nebo ovčího mléka, rozlišíme je podle barvy. Pravý balkánský sýr zraje kolem 40 dní.

Kaškaval je ovčí, kraví nebo smíšený sýr. Podává se občas jako dezert na konci jídla nebo k vínu. Zraje 60 dnů, nezralý sýr se pozná podle mírně nakyslé chuti.

Sarma, kterou tvoří čerstvé nebo nakládané vinné listy, případně listy zelí či mangoldu, plněné směsí masa, nejčastěji vepřového, hovězího nebo vepřového, rýže, cibule a koření. Nejlepší sarma je připravena ve velkých ve velkých keramických nádobách.

Pivo: **Zagorka**

Víno: původní odrůdy jsou **Mavrud** (bílé víno), **Pamid, Gamza a Melnik**, Dnes se pěstuje převážně Cabernet Sauvignon, Merlot a Pinot Noir. V bílých odrůdách Chardonnay Sauvignon a Ryzlink rýnský. Původní odrůdy už se pěstují jen zřídka.

Lihoviny: **Mastika, Rom, Vodka Carevec**

Běžnou součástí stolování jsou minerální vody. Známa je i silná černá káva, podávaná i jako mražená **Mazgram**.

Bosna

Země ovlivněná islámem. Převažují úpravy mas skopové a hovězí. Jehně, upravené na rožni je zcela čerstvé, bez nakládání. Velmi často je zabito ráno. Podává se s cibulovým salátem a chlebem a koupíte ho zcela běžně při průjezdu zemí, téměř u každého gastronomického zařízení.

Teletina, junetina, govedina. Míchaný salát z okurků, rajčat, salátu a okurky a olivového oleje. **Kruh** je označení bosenské, chljeb je označení srbské pro chleba.

Pivo: **Nektar** (srbsko-banja luka) **Sarajevsko pivo, Tuzlansko pivo** (import)

Víno: **Vranac, Vukoja**- známkové bílé i červené, **Jungič** –známkové bílé i červené

Lihoviny: **Šljivovica, Kruška** (hruškovice), **Kajsijevača** (kdoule), **Loza** nebo **Lozovača** – destilát z hroznů. **Rakija** je obecný termín pro všechny ovocné destiláty.

Travarica – výluh ze směsi bylin - tráv v rakiji. Lze použít jakýkoliv destilát. Má léčivé účinky.

Podle regionu se liší síla destilátů 38-46 %. **Prepečenica rakija** znamená dvakrát destilovaná, ostatní jsou destilované jednou.

RAKOUSKÁ GASTRONOMIE

Gastronomie v souvislostech

Rakouská gastronomie má mezi ostatními evropskými kuchyněmi výjimečné místo, protože mnoho-národnostní monarchie, která byla ve střední Evropě pod nadvládou Habsburků, měla styky nejen s okolními národy, ale setkávaly se zde i italské, francouzské a španělské kulinářské vlivy. Již v 15. století vycházely první kuchařské knihy, které pokládaly základy rakouské gastronomie v německy mluvících oblastech. Receptury těchto knih byly zajímavé svou velkou rozmanitostí jídel. Hlavními pokrmy byly masové jídla, objevovaly se zde ale i pokrmy ze zvěřiny, ryb a cukrářské dobroty. Největší vliv v době po svatbě Marie Terezie s Františkem Lotrinským měla na Rakousko francouzská kuchyně, která předčila i tu španělskou. V 18. století přicházeli do Rakouska francouzští šéfkuchaři i s ostatním kuchyňským personálem. V této době byla nejvíce proslulá kuchyně knížete Kounice. I po smrti Marie Terezie byl kladen důraz na francouzskou kuchyni, i když už ne tak velký jako dříve. Projevovala se především ve velkých hostinách, které byly ceremoniální součástí dvorských slavností. Vybranému vkusu odpovídaly i jídelní soupravy, které byly vyráběny z porcelánu a zlata. Nebo nápojové soubory z benátského a českého skla. Vídeňský dvůr byl tehdy tak proslulý, že zde byly posíláni kuchaři i z Německa, aby se doučili.

Na rakouskou kuchyni měli díky staletému vývoji vliv i další národní gastronomie, se kterými se dostala do styku. Typickým kořením se stala maďarská paprika. Své místo zde mají i české buchty „Buchten“ a „Liwanzen“, nebo chorvatská čorba.

Vedle samotných krajových specialit je tato kuchyně ovlivněna především svými sousedy, tedy Čechy a Maďary.

Vídeňská kuchyně

Tradiční vídeňskou kuchyni ovlivnili přistěhovalci z různých částí monarchie. Maďarska je to se svými vídeňskými obměnami – vídeňský guláš, drožkářský guláš (Fiakergulasch) a Cigánský guláš. Dále štrúdl, původně snad Turecký, později Maďarský.

Z Čech přišly hlavně moučníky, jako např. koláče, lívance, sladké knedlíky ale také knedlíky, které se podávají k vepřové pečení.

Fenomény vídeňské kuchyně:

- Vídeňský řízek (tradičně z telecího, ale i z vepřového, krůtího a kuřecího masa) s bramborovým salátem
- Tafelspitz s jablečnou, křenovou nebo pažitkovou omáčkou, opečenými brambory a smetanovým špenátem nebo koprovými fazolky
- Starovídeňskou roštěnou na cibulce s opékanými brambory
- Šunkofleky
- Vepřovou pečení ze špičky s houskovým knedlíkem a kyselým zelím
- Kaiserschmarrn (trhanec)
- Jablečný štrúdl
- Palačinky s meruňkovou marmeládou

Připomínkou na boje Rakouska s Tureckem je ve tvaru půlměsíce upečený rohlík, který vymyslel jeden vídeňský pekař, aby oslavil vítězství nad Turky v roce 1683.

Rakouská horská kuchyně

Se vyznačuje kalorickou stravou a klasickými pokrmy typu guláš a vepřové se zelím a knedlíky. Pojetí těchto pokrmů se však od našich liší. V Rakousku se ke guláši většinou podává zeleninová obloha a chléb. K vepřovému se zelím podávají jeden velký kulatý knedlík. Stejně tak i ovocný knedlík je obvykle jeden a ponořen do sladké vanilkové omáčky. Popularitu turistů a lyžařů si získala místní hustá gulášová polévka (Gulaschsuppe) s kusem masa. Horolezecké jídlo reprezentuje Bergsteigeressen. Koule kořeněného mletého masa s omáčkou a zeleninou, podávaná s rýží.

Tyrolská kuchyně je velmi jednoduchá, protože v dřívějších dobách místní obyvatelé nebyli příliš bohatí. Další specialitu tvoří tyrolský Gröstl (brambory, hovězí nebo vepřové maso...vše pečené v pánvi).V Tyrolsku jsou specialitou špekové knedlíky se zelím. Zillertalen Krapfen jsou kapsy z těsta plněné mrkví, cibulí a sýrem a smažené. Fenomémem je Tyrolský špek. Jedním z nejznámějších tyrolských pokrmů je polévka s velkým knedlíkem zvaná Tiroler Speckknödelsuppe.

Vorarlberská kuchyně byla ovlivněna sousedním Švýcarskem a Švábskem. V této kuchyni hrají velkou roli sýry a sýrové výrobky. K jiným pokrmům patří Krutspätzle (zelné halušky),

Flädlesuppe (fritátová polévka=nakrájené palačinky), Kässpätzle (vaječné nudle připravené se sýrem), Öpfelküachle (jablečný koláč). Funkenküchlein, dort podávaný tradičně na první postní neděli.

Venkovská kuchyně

V Dolním Rakousku se pěstuje mák, chřest a meruňky. Oblíbené jsou Marillenknödel, neboli knedlíky plněné meruňkami a polité máslem a posypané strouhankou. Dalším oblíbeným jídlem jsou nudle s mákem Mohnnudeln.

Burgenlandská kuchyně je více ovlivněna maďarskou a balkánskou kuchyní. Pokrmy se skládají převážně z ryb (štika z Neziiderského jezera), kuřecího nebo vepřového masa. Nejčastější přílohou jsou brambory, např. šťouchané brambory s cibulkou. Dalšími typickými jídly jsou zelné závitky, zelná polévka, rybí polévka a plněné papriky. Pikantní pokrmy jsou označovány jako Zigeuner, neboli cikánské. Na svátek Sv. Martina 11. listopadu je připravována martinská husa. O Vánocích je zde typickým jídlem kapr.

Ve Štýrsku je největší specialitou dýňový olej, který je díky své ořechové chuti vhodný do dýňové polévky a do salátů. Oblíbené saláty jsou bramborový, fazolový salát nebo salát z hovězího masa. Specialitou je pohanková kaše a další pokrmy z pohanky nebo pomazánka ze syrové slaniny Verhackertes.

V Korutanech patří k oblíbeným jídlům ryby, díky velké četnosti jezer. Známými specialitami jsou Kasnudeln (taštičky z nudlového těsta plněné tvarohem a mátou) a menší Schlickkrappen, které bývají především s masovou náplní.

Horní Rakousy se nejvíce podobají skladbou pokrmů Česku a Bavorsku. Jsou zde oblíbené různé druhy knedlíků, které jsou plněny pikantními náplněmi nebo jako příloha k pečení a žebírkům. Proslulým moučníkem je linecký dort. Specialitou často podávanou ke svačině je pomazánka dělaná z bramborové kaše a smetany zvaná Erdäpfelkäs.

Rovněž Salzbursko je nám gastronomicky blízké. Velký rozdíl je zde ale mezi tradičními venkovskými a městskými pokrmy. Velmi oblíbeným jídlem jsou Kasnocken (sýrové nočky) a sladkovodní ryby (zejména pstruh), který je dělaný na různé způsoby. Velmi dobře známý je místní dezert Salzburger Nockerln (sněhová pusinka) podávaná v míse.

Životní styl a stravování obyvatel

Polévky hrají v jídelníčku rakouských obyvatel velkou roli. Tvoří první chod jídla, zejména oběda. Tradiční jsou silné hovězí polévky s nejrůznějšími zavářkami a vložkami.

Po polévce následuje hlavní chod, jehož škála je velmi široká.

Nejčastější složkou pokrmů místních obyvatel je maso. Z těch mají nejraději maso hovězí a telecí. Nejtradičnější masový pokrm je asi vídeňský řízek a Tafelspitz, který je vařen z hovězího masa v zeleninovém vývaru s bramborem a zeleninou. Dalšími oblíbenými pokrmy Rakušanů jsou ryby. Někteří dávají přednost rybám dováženým např. chobotnice, tuňáci, kalamáry, atd. Oblíbené jsou ale také sladkovodní ryby, které jsou loveny z velkého počtu horských jezer, pro Rakousko typických. Za ochutnání určitě stojí alpský siven (seibling), který je připravován na mnoho způsobů. Neopomenutelnou pochoutkou obyvatel jsou v Rakousku uzeniny. Patří k nim vinné klobásy, pálivé párky, párečky a klausovky.

Pro Rakousko jsou typické tyrolské knedlíky (Tiroler Knödel). Ty jsou vyráběny z uzeného masa, slaniny a vajec. Dále jsou to těstovinové halušky se sýrem nebo zelím (Spätzle). K haluškám nesmí chybět velká porce dozlatova osmažené cibulky. Rakušané se vyžívají v tučných jídlech. Klidně si je připraví na husím sádle. Hlavními pokrmy bývají také bezmasé jídla i v restauracích. Saláty jsou také velmi hojně připravovány. V letních měsících se stávají hlavními chody.

Zapomenout se nedá na rakouské moučníky. K nejznámějším patří Sachrův dort, který proslavil stejnojmenný hotel ve Vídni. K zajímavým patří tzv. opilý kapucín (Vorsoffene Kapuziner), moučník nasáklý alkoholem.

Svátky a události

K hlavním rakouským svátkům stejně jako u nás patří Vánoce a Velikonoce. Dalšími svátky je 1. květen, který je Dnem práce. Dalším výjimečným dnem je 9. květen, což je den Nanebevstoupení Páně. 30. května se slaví Boží tělo, 15. srpna Nanebevzetí Panny Marie. 26. října je Státní svátek a 1. listopadu se slaví den Všech svatých. 8. prosinec je dnem Neposkvrněného početí.

Mezi významné kulturní události patří Mozartův týden, který se odehrává během ledna v Salcburku. Únor je měsícem, kdy po celém Rakousku probíhají masopustní průvody. V květnu se zase konají známé Narcisové slavnosti, a to v Ausserlandu.

V letních měsících se ve větších městech po celém Rakousku odehrávají různé koncerty. Je to např. Vídeňský festival, dále Hudební jaro v Millstattu, Svatodušní koncerty v Salcburku a Melku nebo Svět na vsi, což jsou lidové hudby a k tomu kulinářské lahůdky v Bad Kleinkirchheim. V červenci se konají Kulturní dny v Neubergu. Během letních dnů probíhají Zámecké hry v Kobersforfu, Letní dny v Melku nebo Hry na nádvoří ve Friesachu. Pro milovníky starší hudby se v Innsbrucku koná Festival staré hudby. K větším festivalům patří Mezinárodní festival komorní hudby Austria-Horn. Další mezinárodní festival se koná v září a má název Mezinárodní folkový festival Mistelbach. V době adventu se po celém Rakousku konají různé adventní koncerty a výstavy. Pěkná je také vánoční Vídeň, ke které neodmyslitelně patří pravý vídeňský punč.

Gastronomické fenomény

Mezinárodně je rakouská kuchyně známá především díky moučnickům a sladkostem, z nichž nejoblíbenější jsou Mozartovy koule nebo dort Sacher. Mimo to se ale v posledních letech vyvíjí i regionální kuchyně, která se zaměřuje především na produkty z daného kraje a jednoduchost přípravy.

Ve všech průvodcích po Rakousku je kulinářské umění zdejších hospodyň stavěno na přední místo, a to zcela právem. Rakouských specialit je tu celá řada: vídeňský řízek, tyrolské špekové knedlíky se zelím, vídeňské tvarohové knedlíky, císařský trhanec, žemlovka, kynuté knedlíky s povidly, jablkový závin, jablka v županu, Sacherův dort, vídeňská káva a mnohé jiné.

Podle hospodářské komory má Vídeň více než 2690 kaváren. Mnohé nabízejí velké množství zákusků (Sacher-torte, Apfelschudel, Palatschinken, Kuglhupf - bábovka) a cukrovinek. Můžete zde dostat i řízek nebo ohřívané uzeniny, přečíst či koupit knihu nebo poslechnout koncert. Kavárny jsou nejen místem odpočinku a klidu, ale i místem setkání a schůzek. Podle historiků jsou zmínky o vídeňských kavárnách již v 15. století. Kavárny takové jaké známe dnes, se ve Vídni objevují již od 18. století.

K těm nejznámějším patří Kavárna Hotelu Sacher s vyhlášeným dortem. Původní recepturu dortu vymyslel osobní kuchař knížete Metternicha, Franz Sacher, již roku 1832. Recept je tajemstvím, ví se pouze, že základem je tmavá čokoláda, meruňková marmeláda a samozřejmě šlehačka.

Café Havelka láká ponejvíce Čechy, protože ji založil český emigrant Leopold Hawelka, a to již roku 1939. Dnes podnik vede jeho syn Günter. Kavárnu navštěvují, stejně jako za časů jejich začátků, slavní malíři, herci i spisovatelé. Suvenýrem je balíček kávy “Hawelka Kaffee Leopold” nebo “Hawelka Kaffee Josefina”.

Café Mozart je luxusní kavárnu, která stojí na místě původní kavárny z roku 1794. Kavárnu po večerech navštěvují diváci Státní opery, která stojí naproti. Lze zde posedět nejen u šálku dobré kávy či horké čokolády, ale je zde také restaurace s vídeňskými specialitami.

Nápoje

V Rakousku jsou bylinkové likéry, které vznikají příměsí místních horských bylin. Zvláštností mezi těmito alkoholickými nápoji je v horských oblastech Salzburska šnaps – ovocný destilát z jeřabin, ostružin, malin, borůvek a dalšího lesního ovoce.

Rum Stroh patří mezi nejlepší rakouské romy. Velice často se z něj připravují horké nápoje jako je jaegertee, punč nebo grog. Hodí se ale také na míchání koktejlů a míchaných nápojů.

Enzianschnaps je jeden z nejlepších likérů vyráběných v Alpách. Vyrábí se z kořenů žlutého a červeného hořce. Jsou velmi vzácné, protože na výrobu 6 litrů této lihoviny se spotřebuje 100 kg kořenů.

K Rakouské kuchyni neodmyslitelně patří pivo. Nejoblíbenější piva jsou piva plzeňského typu, světlé ležáky. Weissbier, neboli kvasnicové pivo je přímo světovým reprezentantem Rakouské gastronomie.

Dalším netypickým pivem je tzv. Weizenbier, pšeničné pivo, které obsahuje nejméně 50 % pšeničného sladu, a je proto velmi sladké a husté. Tradičním rakousko-bavorským typem piva je i Marzen – březák, neboli pivo vídeňského typu. Tradičně se pivo vařilo na podzim a sudy piva byly pokryty ledem během chladných zimních měsíců. V době, kdy led roztával je pivo připraveno ke konzumaci.

Poulární značky piv jsou: Zipfer Urtyp, Schwechater, Gösser, Stiegl, Egger, Edelweiss

Na území Rakouska se téměř 5000 let pěstuje vinná réva. Vyrábí se především jedno-odrůdová vína. Chladnější podnebí udává specializaci na vína bílá (Grüner Veltliner), ale výborných výsledků dosahují i pěstitelé modrých odrůd Zweigelt, Blaufränkisch nebo Blau Burgunder. Sekty vyrábí firma Schlumberger.

Vína jsou členěna dle kvality: Tafelwein – stolní vína, Landwein – zemská vína, Qualitätswein – jakostní vína, Kabinet – kabinet, Prädikatswein – víno s přívlastkem. Zde dochází k dalšímu dělení na: Spätlese – pozdní sběr, Auslese – výběr z hroznů, Eiswein – ledové víno, Beerenauslese – bobulový výběr, Strohwein – slámové víno a konečně i Ausbruch – botritické víno.

Schilcher je speciální růžové víno z rakouské vinařské oblasti Štýrsko, vyrobené z modré odrůdy Blauer Wilbacher. Víno se vyznačuje vysokým podílem kyselin (běžně 12 – 16 gr/litr), suché. Víno s velkým exportním potenciálem.

Káva se obvykle rozlišuje podle množství šlehačky nebo mléka, které se do kávy přidává. Černá káva (Schwarzer), hnědá káva (Brauner), zlatá káva (Goldener) a bílá káva (Milchkaffee). Z dvojnásobného množství vody se připravuje nastavená káva (Verlängerter), „Melange“ označuje kávu s horkým mlékem. Pokud je šálek s horkým nápojem korunovaný kopečkem šlehačky, jedná se jistě o kapucína (Kapuziner), františkána (Franziskaner) nebo vídeňskou kávu (Einspänner), které se mezi sebou liší objemem. Káva vídeňských fiakristů je s třešňovicí, kondenzovaným mlékem a šlehačkou.