



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Belgie a Holandsko - gastronomie



Holandsko

- Bohatá historie
- Kolonie
- Námořní obchod
- Pirátství
- Multikulturální 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...

- Jídla jsou velice jednoduchá – souvisí to s historickými problémy a s potřebou zbytečně neutrácet peníze.
- Kvantitativní produkce potravin.
- Export mléčných výrobků, masa, zeleniny, cukrovky, květin...

Životní styl

- Na jídelníčku brambory, zelenina, 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.

Životní styl

- K večeři je teplé jídlo, 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)

Známe z gastronomie...

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

Hydroponní pěstování rajčat





Mlýny na všechno...



Obchod se sýry





Prodavačka sýrů

Exkurze do výroby sýrů



Degustace



Balení sýrů pro turisty...



Sýrový trh v Alkmaaru

- Pořádá se už 750 let každý pátek od dubna do září, vždy dopoledne.



Stánky s plody moře



Stánky s waflemi



Umělecká hospůdka



Kubusové domy



Prodej vín a destilátů



Jenever, předchůdce ginu



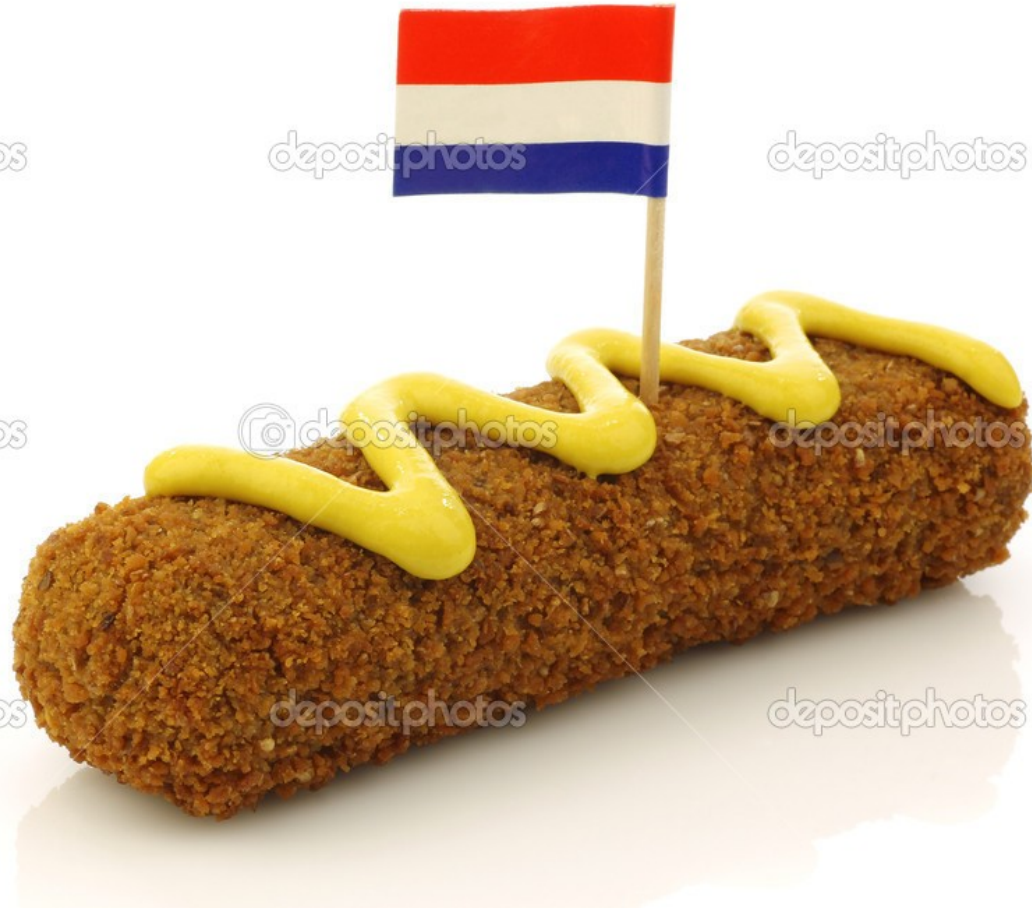
Bols



Automat na rychlé občerstvení



Kroket



Tolerance ke všemu...

- Tolerance k etnickým menšinám
- Preference jednoduššího života s tolerancí k měkkým drogám i nejrůznějším sexuálním praktikám
- Registrované partnerství gayů a lesbiček zde bylo uzákoněno již v roce 1998!

Legální prodej lehkých drog



20 minut = 40 euro



Belgické speciality



Belgie v minulosti

- Římani, Frankové, Burgund'ané, Španělé
- Napoleon 1806, Spojená království nizozemská,
- Od roku 1830 nezávislá konstituční monarchie.
- Vlivy: Francií, Holandskem, Rakouskem a Španělskem a Německo
- Spojuje francouzskou kvalitu s německou kvantitou 😊

Belgie dnes

- Pestrá, blízká Francii, ale vlivy etnických menšin z Evropy i kolonií.
- Vlámové a Valoni
- Neobjevený gastronomický fenomén
- Nejvíce michelinských hvězdiček v EU
- V neděli mívá mnoho podniků zavřeno
- Gastronomické fenomény.

Životní styl

- Lehkou rychlá snídaně + káva s mlékem
- Oběd je hlavním jídlem dne – restaurace?
- Děti chodí obvykle na oběd domů.
- Běžný pracující – bageta, hranolky s majonézou.
- Domácí večerní jídlo – vejce, sýr, ryby, saláty. Víno či pivo.



Svačina – sladká, ale i slaná wafle



Download from
Dreamstime.com
This watermark is for previewing purposes only.

3345683
Yap Kee Chan | Dreamstime.com



Tradiční pokrmy

- Steak + hranolky + salát
- Polévka **woterzoi** (vývar s masem).
- Plody moře a mořské ryby.
- V Antverpách se dělají koláčky ve tvaru ruky a také **úhoř na zeleno**.
- V Bruselu **králík na pivu, bažant na brabantský způsob** (s čekankou), maso pečené na roštu,
- V Ardenách jsou hlavní specialitou **lanýže a raci** – taky **dinantské perníčky** a

Tradiční pokrmy

- V Ardenách **lanýže a raci**,
- **dinantské perníčky**
- **flamich** - sýrový koláč
- **avisances** - párečky v listovém těstu
rýžový koláč
- **fricassée** - omeleta se slaninou, masem

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 dezerty

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..)

Sýry

- Trapistické sýry,
- **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**

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



ID 199958821 © Barmalini

dreamstime.com

Trapistické sýry Limburger



dreamstime.com

ID 143647401 © 6299956



Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.



ID 92870794

© Igor Dutina | Dreamstime.com

Waffle



Download from
Dreamstime.com

This watermarked comp image is for previewing purposes only.



ID 13197249

© Dmitry Ternovoy | Dreamstime.com

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
ojedinelou chuť



Gulden Draak

Pivo doporučené pro
gurmány

Charakteristický buket
po čokoládě, kávě a
portském víně

Obsah alkoholu: 10,5%



Belgická čokoláda



Historie

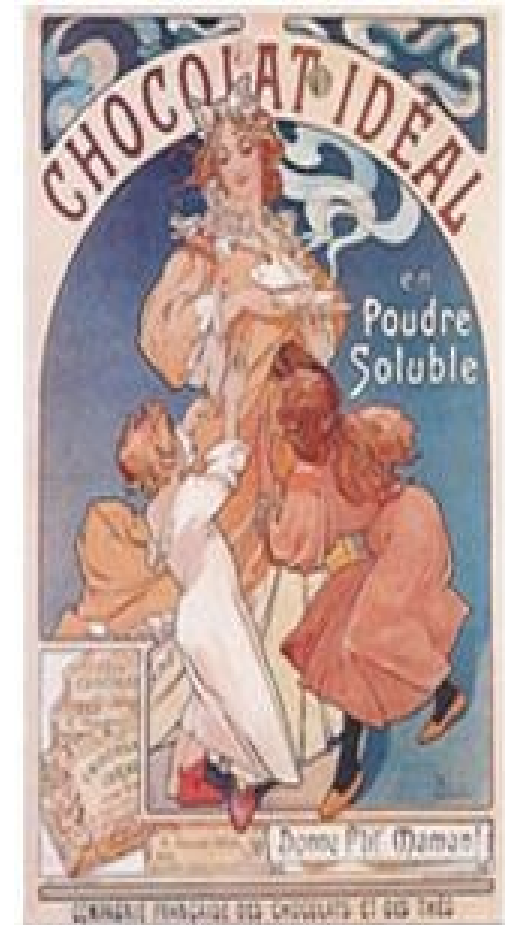
1500 – 400 let před
Kristem

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

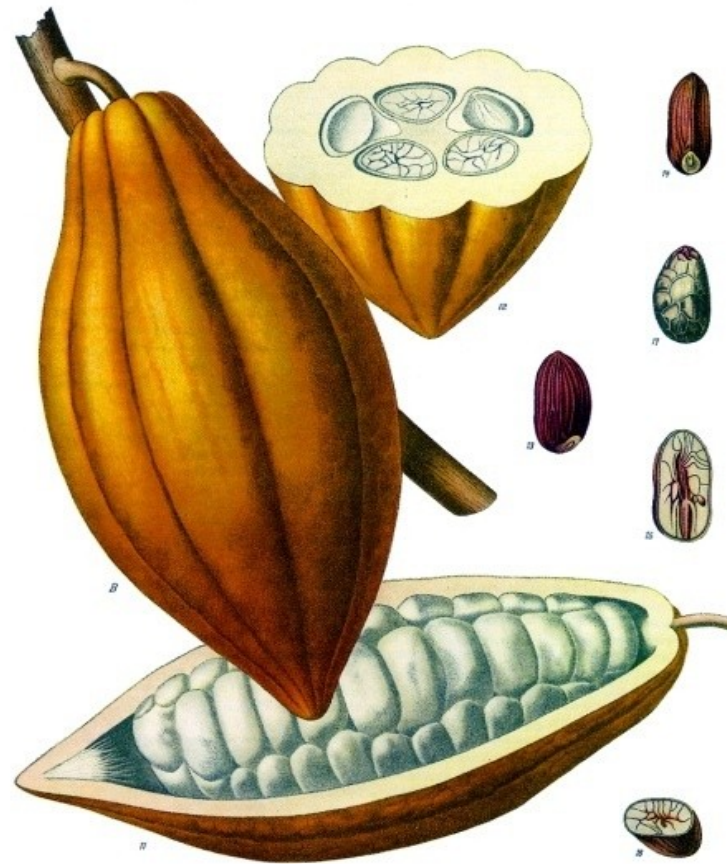
Vyrábí se z kvašených, pražených a mletých zrněk tropického kakaového stromu *Theobroma cacao*. Zrna pocházejí z kakaových tobolek – bobů. Tento produkt je definován v mnoha zemích jako kakao.

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 aromatictější 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 používána jako základ vrstevových 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 ingredience: 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.





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.



- 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.