

Kulinarium

Studentský workshop

Předmět: HKDRPNP025 Experimentální praktikum z kulinárního dědictví

ZS 2023/2024

Zápočet

Předpokládaný počet účastníků: 15 osob

Termín konání: leden/únor 2024

Menu

Přípravily: Irena Korbelářová a Martina Bartoňová s využitím kuchařských knih vídeňské (rakouské) provenience z konce 19. a 20. století, císařských menu z let 1913 a 1914, kuchařských knih české provenience z meziválečného období (M. Janků-Sandtnerová) a receptur na pokrmy uznané Spolkovým ministerstvem zemědělství, regionů a cestovního ruchu za tradiční kulinární dědictví rakouských regionů.

Hovězí consommé s fritáty (celestýnskými nudlemi)

Hovězí pečeně à la mode

Telecí na paprice, krupicové noky

Nadívané křepelky

Jablečný /tvarohový závin

Sorbet marachino

Recepty – přehledy surovin

pro kalkulaci dle předpokládaného počtu účastníků workshopu

Hovězí consommé s fritáty (celestýnskými nudlemi)

Zde rozpis na 10 osob

Na vývar:

hovězí maso (žebro, krk nebo kliška) 600 g až 750 g

morkové kosti 500 g

mrkev 300 g

celer 300 g

větší petržel 1 ks

sůl, pepř

voda 3,5 l

Na fritáty (celestinské nudle):

mouka hladká 200 g

vajíčka středně velká 2 ks

mléko 400 ml

sůl.

Slunečnicový olej a máslo na smažení asi 100 ml + 50 g.

Hovězí na módní způsob (Boef à la mode)

Zde rozpis na 10 osob

hovězí loupaná plec / hovězí krk 1,5 kg

mrkev 500 g

cibule/šalotka 200 g

máslo 50 g

červené víno – svatovavřínecké, rulandské modré 250 ml

vývar 120 ml

bouquet garni (bobkový list, pepř, nové koření, česnek, tymián)

pepř

sůl

žemle 10 ks nebo bageta menší 5 ks (podáváno bude jako předkrm) anebo

malé brambory vařené 250 g

Telecí maso na paprice

Zde rozpis na 10 osob

Na maso se smetanovou omáčkou:

telecí plec 1 kg

máslo 100 g

slanina 100 g (nemjsí být)

červená paprika sladká (sušená mletá) 70 g

voda/vývar

smetana ke šlehaní 500 ml

zakysaná smetana 150 ml

hladká mouka 10 až 20 g

Na krupicové noky:

máslo 140 g

vaječný žloutek 2 ks

celé vejce 2 ks

hrubá krupice 180 g (12 vrchovatých lžic)

(cca 40 ks noků)

Na žemlové (vídeňské) knedlíky:

čerstvé žemle /housky /obyčejné tukové rohlíky 15 ks

celá vejce větší 3 ks

mléko 250 až 300 ml (podle kvality, stáří pečiva)

cca 3 lžíce hrubé mouky (dtto)

sekaná čerstvá nebo drcená sušená petrželová nať 2 lžíce

sůl

Nadívané křepelky

Zde rozpis na 10 osob

křepelka čerstvá 5 ks

sušená slanina (pancetta) - plátky 150 g na dokončení před pečením

Na nádivku:

sušená slanina (pancetta) - plátky 100 g do nádivky

rýže (jasmínová, dlouhozrná jakostní) 250 g

šalotka 200 g

žampiony bílé 50 g

zelené bylinky (např. máta) 50 g

citronová šťáva a kůra z 1 citronu

máslo 100 g

sůl

pepř

Alobal pro ochranu při pečení

Salát

hlávkový salát 3 hlávky nebo ledový salát 1 větší hlávka

citronová šťáva

moučkový cukr

sůl

Jablečný / tvarohový závin

Zde rozpis na 10 osob

Na tažené těsto:

hladká mouka 200 ml

teplá voda 100 ml

slunečnicový olej 2 lžíce

ocet ½ lžičky

sůl

vejce – žloutek na potřetí před pečením 1 ks

Na jablečkovou náplň:

jablka (nakyslá) 1,5 kg

rozinky 70 g

rum 4 lžíce (100 ml)

žemle / rohlíky starší 2 ks nebo strouhanky 200 g

skořice 1 lžíce (50 g)

krupicový cukr 100 g (podle jablek)

máslo 100 g na pokapání náplně + 100 g na opečení strouhanky s cukrem

mleté vlašské ořechy 100 g (v receptech vídeňské kuchyně nebývají)

Na tvarohovou náplň:

tvaroh tučný 500 g

zakysaná smetana 100 g

máslo 100 g

moučkový cukr 60 g

strouhaná kůra z 1/2 citronu

šťáva z 1 citronu

vanilkový lusk 1 ks

vejce – žloutky 6 ks

vejce – bílky na sníh 6 ks

krystalový cukr 60 g

maisena (kukuřičný škrob) 60 g nebo 1 prášek do pečiva nebo vanilkový pudíng – prášek 1 lžíce

rozinky 60 g (nejlépe naložené v rumu)

Na dokončení:

máslo na potřetí upečeného závinu

moučkový cukr na ozdobu 50 g

Višňový sorbet

Zde rozpis na 10 osob

třešně čerstvé nebo mražené 500 g

citron 2 ks

cukr moučka 300 g

voda

třešně naložené v třešňovém likéru (maraschinu) 100 g

sekt 200 ml

koktejlové třešně na ozdobu

Nápoje

Bílé víno (vevltínské zelené nebo sauvignon nebo rulandské bílé) 1,5 l

Červené víno (svatovavřínecké nebo rulandské modré) 1,5 l