



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě
Registrační číslo projektu	CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400

Prezentace předmětu:
MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE

Vyučující:
Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Charakteristické znaky cizích kuchyní, charakteristika evropské kuchyně II.

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

Obsah přednášky:
Význam a specifikace
mezinárodní gastronomie
Maďarská, rakouská,
francouzská, španělská,
portugalská a německá
kuchyně
Tradiční stravovací zvyklosti
Typické pokrmy a suroviny



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Charakteristika mezinárodní gastronomie



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- *Mezinárodní gastronomii představují jednotlivé národní gastronomie z hlediska jejich teritoriální působnosti a typických národních zvyklostí při přípravě a servisu jídel a nápojů.*
 - **Jde o geograficky vymezené oblasti**, ve kterých má gastronomie velmi charakteristické znaky – nejčastěji používané suroviny, technologie přípravy, způsoby dochucení, chuťovou charakteristiku jídel, často i způsob konzumace a servisu.
 - **Společným znakem** těchto geografických oblastí je, že se vytvářely jako **přímý odraz společensko-ekonomického vývoje** těchto zemí.
 - Charakter kuchyně, způsob konzumace i chování u stolu často odráží v přeneseném slova smyslu charakterové znaky jednotlivých národů.
-

Oblasti světově gastronomie:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

1. Oblast střední Evropy

Česko, Slovensko, Maďarsko, Rakousko, Německo, Polsko.

2. Severní Evropa

Skandinávie a Pobaltské země.

3. Západní Evropa a Středomoří

Benelux, Francie, Itálie, Španělsko, Portugalsko.

4. Anglická, americká a australská kuchyně.

Anglie + země pod vlivem této kuchyně – Austrálie, Kanada a USA.

5. Ruská a Ukrajinská oblast

6. Orientální a africká kuchyně

Kuchyně zemí Arabského poloostrova, Turecka a Afriky.

7. Asijská gastronomie

Čína, Japonsko, Indie, jihovýchodní Asie.

Kuchyně evropských zemí



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Společné znaky:

- **Žádná není typickou**, s jednoznačnými prvky, které by ji v kulinářském světě postavily do popředí.
 - Spíše se jedná o **některé suroviny a typická jídla**, jako je např. v maďarské kuchyni paprika nebo guláš.
 - **Nejtypičtějším příkladem je kuchyně Rakouska**, která je **konglomerátem** všech ostatních gastronomií kolem Rakouska, přebrala hodně z vaření nejbližší sousední země – Burgenland např. ze sousední kuchyně maďarské.
 - Podobně i sousední Německo.
 - **Nejvýraznější svébytné prvky vykazuje kuchyně Maďarska a Polska.**
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Typický znak - její pikantnost**, způsobená tradičními použitými surovinami – hlavní roli hraje mletá červená paprika, česnek, cibule, rajčata, zelená paprika, kořenová a listová zelenina, dále smetana, slanina a uzeniny.
 - Historicky byla **ovlivněna zvyklostmi původních maďarských pasteveckých kmenů při přípravě jídel** (tradiční příprava jídel v kotlíku na ohni), později okolními kuchyněmi a místními zemědělskými produkty.
 - Základ - kočovné nomádské kmeny, je silně ovlivněna tureckými (orientálními) vlivy, vídeňskou kuchyní (vídeňský řízek se dodnes podává v Maďarsku s rýží nebo tarhoňou) a kuchyní francouzskou (zejména pak za doby panování **Roberta z Antou**), stopy italské kuchyně (**Beatrix z Neapole**, manželka Matyáše I. Korviniho, žijící v 15. století, přípravy jídel).
 - Vyhlášený **maďarský gurmán** kníže *Esterhazy* (**Miklos Esterhazy**, nar. 1714 až 1790, majitel zámku Fertod, baron i šlechtic a milovník jídla, zvaný i podle stylu života jako „nádherný“, některá jídla nesou dodnes jeho jméno).
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Nejznámější surovina - **paprika**, která se do země dostala v době Osmanské říše.
 - Původně sloužil paprikový prášek jako léčivo (látka kapsaicin, způsobující pálivost papriky je významným antirevmatikem), až v 18. století se rozšířilo její použití při přípravě jídel. Má různé stupně pálivosti, přičemž **místní kuchyně používá papriku ne příliš ostrou** (sladká paprika je označením nepálivá). Centrem oblasti pěstování papriky je město Szeged.
 - Nejdůležitější chuťová přísada - **cibule a výrazný česnek**.
 - Oblast okolo měst Debrecín, Bekescaba a Gyula je proslulá zase výrobou **uzenin**.
 - **Hodně tradiční, opírá se o zlidovělá jídla a místní suroviny, vydatná, chuťově pestrá a výrazná.**
 - **Nejoblíbenější tradiční úpravou jídel je smažení a pečení, dušení.**
 - U mnoha maďarských jídel se často používají různě druhy masa, **dominují červené druhy mas** (hovězí, vepřové, skopové, zvěřina), velmi oblíbená na venkově jsou také jídla z drůbeže. **Pečená husa a kachna** je vždy ozdobou svátečních tabulí.
 - Tradičním nápojem je víno, často se pije jako vinný střík, **tokajské víno z jihovýchodní oblasti země, místní piva a pálenky.**
-

Maďarská kuchyně

- Hlavní město Budapešť je městem kaváren a cukráren, kde posezení u kávy a některého z výborných moučníků je zažitým zvykem obyvatel.
- Působili zde i vynikající gastronomové, jako *Karoly Gundel* (1183-1956) nebo
- *Joszef Marchal* (1832-1914)
- nebo *Joszef Dobos*.



Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Silné hovězí vývary** (z hovězí oháňky), kuřecí se zeleninou (slepičí polévka *Ujhazy*), nebo zeleninové zahuštěné polévky.
 - Typickou polévkou je“ „*Halászlé*“ (rybí polévka nejčastěji z masa kapra, sumce, jesetera a okouna, ryby se vaří v mírně ostrém paprikovém základě s rajčaty – variant této polévky je však více).
 - Proslulá je **fazolová polévka**, pojmenovaná po spisovateli Jokai („*Jokai bableves*“), kotlíková gulášová polévka („*Bográczgulyás*“) – při její přípravě v **kotlíku se nikdy nemíchá**, tradičně obsahuje velké množství masa a brambor a je zahuštěná, pouze pokud je nutné, rajčatovým protlakem, nebo samotnou paprikou.
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Tradičním jídlem - různé varianty dušeného masa na paprikovém základě, což bylo zavedeno teprve v 18. století, kdy se mletá paprika začala běžně používat v kuchyni.
 - Jídlo **guláš** je původně jednoduchý pokrm pastevců dobytka, připravovaný vždy na ohni v kotlíku (*kotlíkový guláš*).
 - Název tohoto jídla v maďarštině „*gulyás*“ = pojmenování pastevce.
 - Teprve později (kolem roku 1780) se toto typicky maďarské národní jídlo dostalo i na stůl zámožných měšťanů, znak národní hrdosti Maďarů.
 - **V originálním receptu je guláš v podstatě nezahuštěná gulášová šťáva s na kostky nakrájeným hovězím masem a brambory.**
-

Maďarská kuchyně

- **Paprikaš** – hustší než guláš, používá se netučné libové maso, obsahuje méně papriky než perkelt a zjemní se tučnou zakysanou smetanou.
 - **Perkelt** – je obvykle z více druhů červených mas, maso je krájené na kostky, je hustší konzistence a obsahuje málo vydušené šťávy.
 - **Tokáň** – používá se hlavně hovězí, skopové nebo zvěřina a krájí se na krátké a tenké proužky, do základu se používá (namísto papriky) černý pepř a majoránka.
 - **Segedinsky guláš** – je z vepřového masa, s přidáním kysaného zelí. Tento pokrm má velmi zajímavou historii – správný název je zřejmě **Szekely gulyas**, dle historických pramenů pojmenovaný podle knihovníka Jozsefa Szekelyho, který jako nouzové jídlo (kuchyně již byla zavřená a žádné jiné jídlo již nebylo) obdržel od hostinského ohřátý **smíchaný perkelt se zelnou polévkou**. Chuť byla kupodivu výborná - a nové jídlo bylo na světě, stalo se to snad kolem roku 1846.
 - **Lečo**. Původně zeleninové jídlo z čerstvé a mleté papriky, cibule a rajčat. Až historicky později bylo toto hlavní zeleninové jídlo doplněno vejci nebo uzeninou. Výsledná chuť i pálivost leča může být rozdílná, nejdůležitější je druh použité zelené papriky při přípravě.
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Plněné zelné závitky „*Töltött káposzta*“, tradiční a proslulé rodinné venkovské jídlo. Domovem jídla je oblast Szabolc-Szatmat ve středním Maďarsku. Svinuté širší listy bílého zelí se plní kořeněnou směsí vepřového masa s rýží. Vše se podává spolu s přílohou, což je zbylé zelí po plnění závitků, které se pokrájené nadrobno dusí doměkka s rajčatovým protlakem.
 - **Plněné papriky** – ze zhruba **7 druhů zdejší čerstvé papriky** je nejvhodnější odrůda označená jako „*Tölteni való paprika*“ sladká, nebo oblíbenější středně palivá zelená tenkostěnná paprika. Papriky se plní směsí vepřového masa s rýží a poté dusí na cibulovém základě, omáčka je dochucená rajčatovou šťávou a celerem, má hustší konzistenci a pikantní chuť použité papriky a dušeného masa.
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Langoše** - tradiční domácí lidová pochoutka. Původně byly připravované ze zbytku chlebového těsta, které se druhý den po pečení chleba peklo na plotně ke snídani. Připravují se z mírně vykynutého bramborového těsta a vytvarovaná placka se smaží po obou stranách na tuku. Způsobů podávání je mnoho (se šunkou, koprem, zelím), nejoblíbenější je potřeny česnekem a polity zakysanou smetanou. V Maďarsku jsou langoše podávány i ve sladké variantě, např. se skořicí, cukrem a jablky.
 - **Kuře (slepice) na paprice** se smetanou „*Paprikáscsirke*“. O slávu tohoto jídla se velmi zasloužil vznešený francouzský šéfkuchař *Auguste Escoffier* (1846 – 1935), který jídlo uvedl na jídelníček noblesního knížecího **Grand Hotelu v Monte Carlu**. Téměř okamžitě se jídlo s lahodnou smetanovou omáčkou, s příchutí červené papriky a šťavnatým drůbežím dušeným masem stalo velmi oblíbeným mezi místní gurmánskou smetánkou.
 - **Tarhoňa**. Těstovinová příloha k jídlům, uvařená z hrubě protlačovaného sušeného nudlového těsta. Historicky má tarhoňa turecký původ, do místní kuchyně přišla spolu s panstvím osmanských Turků už někdy v 16. století. Všechny těstoviny hrají významnou úlohu, v křesťanský postní pátek jsou těstoviny hlavním jídlem dne, pro zpestření i v mnoha sladkých variantách jako moučník.
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Pečená husa (kachna) nebo selátko.** Hojně připravovaná jídla na venkově na pusztě, při svátečních příležitostech a často v rámci turistických programů. Velmi žádané jsou tyto pokrmy v rámci lidových svateb. Podobně jako ve Francii je tradicí chov husí a kachen pro jejich chutná játra, silně konkurují francouzským *foie-gras* - **husí játra na paprice se smetanou.**
 - **Klobásy a salámy** - tradiční, pomalé uzení, tradiční regionální výrobky, města na jihu Velké uherské nížiny – Bekescaba a Gyula. **Debrecínská klobása**, je to lehce uzená měkká klobása z hovězího a vepřového masa s příměsí červené papriky, hojně používána do mnoha jídel. Výrobu známého trvanlivého salámu (původní recept na „*Téliszalámi* – v překladu „zimní salám“, protože se vyráběl hlavně v zimních měsících) představil uzenář **Mark Pick**, nyní je nejznámějším výrobcem továrna Herz-Salami, nacházející se na břehu Dunaje v Pešti. Salámy z této produkce jsou vyráběny pouze z kvalitního vepřového masa, použité koření je výrobním tajemstvím, rovněž způsob dozrávání ve vzdušných sušárnách. Díky vhodnému prostředí se tvoří na povrchu salámu známá bílá plíseň, zaručující salámu dlouhou trvanlivost.
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Příprava **moučníků** vychází z lidové kuchyně venkova a každá hostina nebo jídlo moučníkem tradičně končí. Velmi oblíbenými jsou **Somloské nočky** „*Somloi galuska*“ což jsou vykrajované nočky z korpusů tří těst – piškotového, kakaového a ořechového se šlehačkou, přelité čokoládou.
 - Proslulý je **Dobošův dort** (podle mistra cukráře Jozsefa C. Doboše), jehož recept je z roku 1885.
 - Specialitou jsou palačinky **Gundel-palacsinta**, podle známého restaurátéra a kuchaře Karoly Gundela, žijícího v letech 1883-1956.
 - Z mnoha druhů koláčů je známý pak **Sedmihradský koláč** (také zvaný ševcovský).
-

Maďarská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Dalším známým moučníkem je *Esterházyho dort* – pláty mandlového piškotu jsou potřené máslovým vanilkovým krémem, vrch dortu je potažen bílou cukrovou polevou, ozdoben čokoládou a kandovaným ovocem.
Kremeš – čtvercové řezy se silnou vrstvou vanilkového krému mezi dvěma plátky listového těsta, poprášeny vanilkovým cukrem. Lidovým moučníkem jsou koblihy, původně masopustní lahůdka. těsto musí správně stejnoměrně vykynout při pokojové teplotě a v jejich přípravě a ochucení těsta jsou maďarské kuchařky skutečnými odbornicemi.
 - **Typickým maďarským pečivem** jsou *pagáče*, slané nebo sladké kulaté koláče z listového těsta.
-

Charakteristika rakouské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

= je typickou kuchyní střeoevropskou a je **konglomerátem kuchyní celého regionu** – je všemi ovlivněná, všechny okolní ovlivňovala.

Rozlišujeme regionálně jednotlivé vlivy:

- Na východě (**Burgenland**) země dominují prvky spíše maďarské kuchyně,
 - **jih země** je ovlivněn slovinskou, balkánskou a italskou gastronomií, využívající často mléčné výrobky, zvěřinu a různé druhy mas,
 - **dolnorakouská i hornorakouská kuchyně** má střeoevropský charakter, podobný české kuchyni, dominuje hlavně vepřové maso,
 - hornaté **Tyrolsko** je ovlivněno i částečně italskou kuchyní, je tedy vydatnější a kalorická i díky tvrdším podmínkám hornatého kraje.
-



-
- **Základ - maso všech druhů** (nejvíce hovězí a telecí) používají se často i vnitřnosti.
 - **Zvěřina a ryby** - hlavně sladkovodní ryby, charakteristické jsou moučníky a sladká jídla, tvořící tradiční závěr každého menu nebo hlavního jídla.
 - U řady jídel se používá **větší množství cibule**, do základu, nebo osmažená na dochucení, z koření pak hojně jalovec a skořice.
-

Tradiční rakouská jídla:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- *Vídeňský řízek* – originálně z telecího masa, často se však kvůli ceně v Rakousku používá maso vepřové nebo drůbeží. Jako příloha se často podává rýže nebo těstovina, někdy i s rajčatovou omáčkou. Ve vídeňských restauracích si můžete vídeňský řízek objednat několika variantách podle druhu použitého masa při přípravě. Například vídeňská restaurace „Figlmüller“ v centru města je přímo proslulá nabídkou právě těchto nezvykle velkých řízků (cca 40 cm v průměru) s výborným sladkokyselým bramborovým salátem bez majonézy, posypaným čerstvou rukolou. Tajemství jeho velikosti spočívá v umění kuchařů v překrojení plátku masa nadvakrát a jeho přesnému a tenkému rozklepání do tvaru otevřené knihy. Vlastní smažení řízku je velmi rychlé v silně rozpálené vrstvě tuku, probíhá ve dvou pánvích bezprostředně po sobě, tudíž výsledný produkt je lákavě zlatavé barvy a křupavý bez zbytečného tuku.
-

Tradiční rakouská jídla:

- **Tafelspitz.** Velmi tradiční rakouské jídlo, kvalitní hovězí maso (špička) se v celku vaří dlouho a pomalu v bohatém zeleninovém vývaru s brambory. Podává se tradičně s vařeným bramborem s máslem a jablečným křenem, maso je velmi měkké a lahodné, na talíři se mírně přelije vývarem.
- **Vídeňská roštěná.** K přípravě tohoto minutkového jídla je třeba nakrájet roštěnky z kvalitního hovězího nízkého roštěnce a rychle je opéci na tuku. Hotové roštěnky ozdobíme do růžova osmaženými kolečky cibule.

Tradiční rakouská jídla:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- *Tyrolské knedlíky*. Přípravují se z těsta z nakrájené žemle, smíchané s vejci, uzeným masem, mlékem a moukou. Na dochucení se přidá nakrájena zelená petrželka. Uvařené se nakrájí na poloviny, posypou osmaženou cibulkou - přílohou je obvykle dušené kysané zelí.
 - *Spätzle*. Těstovinová příloha k jídlům, oblíbená v celé zemi, zejména k omáčkám.
 - *Císařský trhanec – neboli „Kaiserschmarrn“*. Vznik tohoto moučníku je poněkud netradiční, v překladu sloveso „*schmarren*“ znamená něco jako zkazit, udělat zmetek. Podle legendy to bylo **oblíbené jídlo císaře Franze Josefa I.**, manžela krásné a oblíbené Sissi (ta ovšem toto jídlo neměla nikdy – na rozdíl od manžela - v oblibě, bylo pro ni příliš kalorické). Přípravuje se z řídkého téměř palačinkového těsta (vejce, cukr, rum, rozinky, máslo, mouka a mléko). Oboustranně do křupava osmažena omeletka se na pánvi roztrhá vidličkou, na talíři se poté posype moučkovým cukrem a polije kompotem podle výběru, nejčastěji švestkovým.
-

Tradiční rakouská jídla:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- *Sachrův dort*. Podle originální receptury z roku 1832 podle mladého cukráře Franze Sachra (nar. 1816) tvoří tento slavný dort korpus z čokoládového těsta spojený v podélném řezu **meruňkovou marmeládou**, přelitý kvalitní minimálně 70 % hořkou čokoládou. Jeho rodina také byla vlastníkem původního hotelu Sacher přímo proti vídeňské Opeře. Donedávna byl tento dort předmětem vleklých a tvrdých soudních sporů o originalitu receptu s dalším vídeňským významným cukrárenským podnikem Demel. Až v roce 1962 (tehdy byl již hotel v majetku bohaté právnické rodiny Gurtlerů) byla definitivně přiřknuta hotelu Sacher, který jediný má právo používat ochrannou známku *Original Sacher Torte*. Jednotlivé porce dortu i s originální čokoládovou pečeti hotelu Sacher se podávají v kavárně tohoto noblesního hotelu tradičně s kopečkem šlehačky, kávou melange a sklenicí vody ke kávě.
-

Tradiční rakouská jídla:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- *Linecký dort.* Zřejmě nejstarší známý recept na dort na světě, zmínka o něm je již z r. 1653 a pochází z receptů hraběnky jménem Anna Margarita Sagramosa z italské Verony. Korpus z křehkého lineckého těsta (používá se hlavně u vánočního cukroví a je světlé nebo tmavé barvy) se ještě před pečením potřeba **rybízovou marmeládou**, typický je mřížový vzor z téhož těsta na povrchu. Po upečení se ještě horký potřeba **broskvovým želé**, takže se porce této sladkosti podobá spíše moučníku.
 - *Mozart Kugeln* - jen cukrárna Furst v centru Salzburgu, v rodišti hudebního génia W. A. Mozarta vyrábí podle originálního receptu, bez umělých konzervačních nebo chuťových přísad a také balí do typického modrého obalu, nevýhodou na rozdíl od cukrárenské velkovýroby je menší trvanlivost. Na trhu je celá řada chuťových variací tohoto čokoládového dezertu z produkce koncernu Ferrero-Rocher.
-

Tradiční rakouská jídla:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KÁRVINĚ

- Proslulým gastronomickým znakem Rakouska a města Vídně jsou *tradiční kavárny* s rozsáhlou nabídkou mnoha druhů káv. Ovšem vůbec první kavárna na území Rakouska byla otevřena v Salzburgu v roce 1703 a pod původním jménem Cafe Tomaselli je tam dodnes v provozu. Názvy káv jsou tradiční – **Mélange** (s našlehaným mlékem), **Kapuziner** (rovněž našlehané mléko a kousek čokolády) **Einspäner** (u nás známá jako vídeňská káva se šlehačkou), Pharizäer (káva s rumem a šlehačkou).
 - Z mnoha známých vídeňských kavárenských domů je asi nejproslulejší kavárnou **Café Hawelka** (Dorotheergasse 6) i přes svůj klasický „dlohověký“ a téměř divadelní interiér dýchá tento podnik na návštěvníky z celého světa pravou nefalšovanou uvolněnou kavárenskou atmosférou, kde „zastavil se čas“.
 - Vinařská země, tradiční posezení u vína s hudbou v blízkém okolí Vídně v tzv. heurige.
 - **Víno** se konzumuje kvalitní a v menším množství (achtel, viertel), celé lahve se podávají obvykle pouze k určitému jídlu a obvykle i pro uzavřenou společnost (odrůdy Veltlín a Schilcher).
-

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Více prvků regionálních kuchyní, které se mnohdy od sebe velmi odlišují.** Vlivem silně rozvinutého cestovního ruchu v Německu se místní gastronomie přizpůsobuje také kuchyni mezinárodní. Způsob stravování je silně ovlivněn dřívější existencí dvou rozdílných státních zřízení ve východní a západní části Německa.
 - **Původní západní část země** měla větší dostupnost mnoha surovin, díky tržnímu systému zásobování potravinami a možnosti poznávání jiných kuchyní - díky možnosti cestování.
 - **Dřívější východní část země** nese naopak znaky více regionální přípravy tradičních jídel (soljanka, eintopf, backwurst) z omezených potravinových zdrojů – zejména exotičtější, kvalitnější a dovážené potraviny v této části Německa byly nedostatkem.
 - Dnešní vysoká multikulturní gastronomická úroveň.
 - Tradiční německá kuchyně nabízí **často nezvyklé chuťové kombinace** a čerpá vydatně ze **starých tradičních regionálních receptur**, nabídka místních specialit je v každé spolkové zemi Německa poměrně odlišná.
 - Jídla jsou obyčejně vydatná, s větší gramáží masa, někde s chutnými silnými šťávami z výpeku.
-

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Současný trend - přechod k lehčímu a zdravějšímu způsobu stravování** a to zejména u vyšší gastronomie, snažící se o kalorické zlehčení jídel a zavádění mezinárodních poznatků i nejmodernějších technologií přípravy jídel.
 - Dominuje využití **kvalitních druhů mas**, zeleniny jako zdravého prvku stravy, spíše harmonicky a esteticky doplňující chuťovou charakteristiku jídla.
 - Tradičně jsou v celém Německu **oblíbené polévky** (hrachová, čočková, speciální jako Soljanka). Specialitou je polévka **Eintopf** (různé vařené druhy zeleniny a brambor, doplněné uzeninou nebo špekem).
 - Vedle oblíbených jídel z masa vepřového (pečená kolena) a hovězího (rostbeef) se prosazuje i drůbež. Často se **maso mele v syrovém stavu (*Hackfleisch*)**, dochucuje a připravuje na grilu nebo na pánvi. Obliba kvalitních uzenin a uzených mas v mnoha druzích.
-

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **V přílohách dominují brambory**, upravené na různé způsoby, knedlíky (houskové i bramborové) a tepelně upravená zelenina.
 - Bramboráky (i ve sladké variantě) a různě upravované zelí.
 - **K hlavním jídlům se podávají čerstvé zeleninové saláty, sloužící často i jako lehký předkrm.**
 - V Německu je velká **tradice chleba** (asi 150 druhů) a nepřeborných variant pečiva a zákusků, které se lákavě nabízí v nesčetných menších pekárnách a cukrárnách.
 - Velmi oblíbený je pouliční prodej **čerstvě lisovaných ovocných a zeleninových šťáv**, hojně navštěvovaná jsou turecká a asijská samoobslužná zařízení.
-

Charakteristika německé kuchyně



- Poněkud rozdílný je i způsob stravování:
 - **Snídaně je velmi vydatná**, vedle většího množství druhů pečiva obsahuje široké spektrum potravin, od uzenin, sýrů až po jogurty a müsli.
 - Na rozdíl od jiných evropských národů je v obědovém nebo večerním menu kladen **největší důraz na hlavní jídlo**, polévka nebo moučník jsou spíše doplňujícími prvky.
 - Odpolední volný čas je s oblibou věnován posezení u kávy nebo čaje, s dorty a zákusky.
 - Večerní konzumace je již ovlivněna multikulturní německou společností, oblíbené jsou návštěvy restaurací s nabídkou typických jídel světových kuchyní.
 - **Tradiční německá, poměrně vydatná kuchyně se v současnosti vydává cestou určitého „zeštíhlení“.**
-



Německou gastronomii můžeme rozdělit i podle jednotlivých oblastí – německou kuchyni jako celek není možné přesně pojmenovat.

- **Jihoněmecká gastronomie** - zahrnuje bavorskou a švábskou kuchyni, je ovlivněna i sousední kuchyní rakouskou, švýcarskou, snad i českou.
- Má znaky **až rustikální gastronomie**, dominuje maso ve velkých gramážích a různých úpravách s menším množstvím přílohy a čerstvým salátem. **Typická je bavorská hovězí polévka (vývar) s jedním velkým játrovým knedlíčkem.** Oblíbené jsou kvalitní uzeniny a chutné tučné syry - např. játrový sýr Leberkäse, Weiswurst. Jako příloha hlavně brambory v různých úpravách, časté jsou i knedlíky.
- Typickým jídlem je švábský **Zwiebelküchen** – koláč z kynutého těsta se slaninou a cibulí, zalitý kysanou smetanou. Moučníky jsou tradiční – sladké varianty knedlíků, s povidly nebo ovocem, velmi oblíbené jsou dorty.

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Jihozápadní gastronomie** - regionální kuchyně Falcka, Sarska, Hesenska je ovlivněna blízkostí Francie a zejména pak její části – Alsaskem a má s ní společné znaky.
- Určité odlehčení složení jídel i jejich přípravy. V hojné míře se používá maso vepřové a hovězí (např. **falcký Saumagen** – nadívaný vepřový žaludek), frankfurtské párky.
- Jako přílohy jsou často **nudle z bramborového těsta**.
- Po celém Německu se stala oblíbeným moučníkem porce **Schwarzwaldler Kirschtorte**, tedy třešňového dortu se šlehačkou.

Bramborová polévka Kartoffelsuppe

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- **Severozápadní a severovýchodní gastronomie** - tato kuchyně je přímořská, ovlivněna v minulosti východopruskou a slezskou kuchyní. Hojně využívá mořských i sladkovodních ryb (hering, pstruh a úhoř patří mezi nejoblíbenější) v různých úpravách, dále vepřové a hovězí maso.
 - Specialitou je např. *Eisbein* (vařené uzené vepřové koleno, podává se tradičně se zelím a brambory, nebo hrachovou kaší).
 - Oblíbené jsou i **uzenářské výrobky** (např. Brat – nebo Bockwurst, Currywurst, Thüringer Bratwurst) jako rychlé občerstvení, často připravované na grilu. *Curry Wurst* je ikonou německého fast-foodu, v Berlíně se tato tradiční opékaná telecí klobása podává politá rajčatovou omáčkou s curry-kořením a hranolky.
 - Tradičním jídlem východní části země jsou **masové klopsy z mletého masa** (dušené knedlíčky, ochucené sardelí, v husté bílé smetanové omáčce s kapary a kyselým okurkem, přílohou jsou brambory).
-

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Z nápojů je oblíbené zejména tradicemi opředené **německé pivo**. Pivo je i často používáno v teplé kuchyni při přípravě jídel. Často se podává v kombinaci i s limonádou nebo sirupem (např. Alster s oranžádou, **Berliner Weisse** s malinovým sirupem, oblíbený **Radler** s citronovým sirupem).
 - **Vinařská tradice** - značná obliba místního velmi ceněného vína z vynikajících poloh u řek Rýna, Mosely, nebo i Labe.
 - K německým zvykům patří i konzumace **kvalitních lihovin a ovocných pálenek**.
 - Oblibě se těší minerální vody a čerstvé ovocné šťávy.
-

Charakteristika německé kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Německo má skutečně velké gastronomické ambice, společenské akce s kulinářským podtextem jsou krajově velmi oblíbené.
 - Vychází se z tradiční německé občanské pospolitosti, například **tradice odpoledního grilování na zahrádkách s přáteli** je dosud v celé zemi velmi živá.
 - Gastronomie země je součástí stylu života obyvatel Německa, který vždy směřoval k **tradiční soudržnosti**, společným hromadným akcím (např. tradiční vánoční trhy, pivní slavnosti, lidové folklorní veselice, masopustní zábavy) a čilým společenským stykům.
 - Těmto zvyklostem se logicky přizpůsobuje celý místní gastronomický sektor – a ten již v současnosti patří svou úrovní k evropské špičce.
-

Charakteristika francouzské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Francie je považovaná za gastronomii zemi zaslíbenou a národ sám za gurmány.

Těžiště pravé francouzské národní gastronomie“

- hlavně výtečná znalost surovin,
- schopnost kombinovat chutě
- a krajové gastronomie.

Tímto způsobem začínali i ti největší francouzští kuchaři – **Alain Ducas, Paul Bocuse** a mnozí jiní, kteří dodnes sbírají ve francouzských provinciích staré recepty jídel a znovu je uvádějí do života.

Základ úspěchu :

- Použité suroviny jsou co možná nejdostupnější, čerstvé a rozmanité, pocházejí většinou přímo z místních pěstitelských zdrojů,
- důraz na prvotřídní kvalitu nakoupené výchozí potraviny,
- citlivá technologie přípravy dává vyniknout prvotní chuti použité suroviny,
- vynalézavost kuchařů v chuťových kombinacích použitých potravin, dochucení pokrmů a harmonizujícím výsledku celého pokrmu,
- lákavá úprava jídla při servisu pro konzumenta, podrobné informace o jídle od obsluhy,
- důraz na doplnění jídel odpovídajícím nápojem.

5 gastro oblastí - při respektu rozdílností zemědělské produkce:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Severovýchodní Francie, kraje Champagne, Alsasko, Lotrinsko
 - Proslulé jsou místní uzenářské výrobky mnoha druhů.
 - Oblasti Champagne kraluje vepřové maso, v městečku Saint-Menehould je vynikající místní pochoutkou **vařená vepřová nožička**, která se po uvaření do měkka ještě dopéká v troubě, lehce obalená ve vejcích a strouhance.
 - Světoznámý je tzv. **šampaňský hrnec** (jídlo je vařeno z pěti druhů masa a pěti druhů zeleniny).
 - Zvěřina, zde upřednostňují maso **mladších kusů zvěřiny**, které si ještě zachovává svou původní chuť.
 - V Lotrinsku - **tradiční ovocné zavařeniny**, zejména proslulé je rybízové želé, několik neobvyklých druhů, např. želé z pampeliškových květů, bezinek nebo jeřabin, ovocné koláče, bábovky a sladkosti.
 - **Bresse je zase krajem lanýžů a smržů**, hub citlivých na čisté přírodní prostředí.
 - V okolí řek se loví sladkovodní ryby, které jídelníček obohacují o lehce stravitelné a chutné rybí speciality.
 - **Poprvé v dějinách gastronomie se zde objevuje máslové listové těsto (recept pochází z města Nancy).**
-

Známé produkty místní gastronomie:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- „*Choucroute*“, velmi vydatná **alsaská specialita z proslulého místního nakládaného zelí** (hlávky tohoto druhu zelí jsou až 7 kg těžké), které se vaří obvykle s kousky vepřového kolena, štrasburskou klobásou, slaninou, uzenou plecí, uzenou klobásou, játrovými knedlíčky a brambory.
 - „*Štrasburská paštika z husích jater*“ se často připravuje i s lanýži,
 - „*sýr Munster Géromé*“,
 - Lotrinský slaný koláč, pod názvem „*Quiche Lorraine*“,
 - „*Alsaský koláč*“ - sladká varianta,
 - „*Ardenská šunka*“ z prasat krmených výlučně kaštany a obilninami
 - a šumivá vína z Champagne, často se přidávají i do místních jídel.
-

Severozápadní Francie (Normandie, Picardie, Bretaň)



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- V **Bretani** jednoznačně **dominují plody moře** – od ryb jako sled', mořský d'as a mořský jazyk, po proslavené humry, kraby, slávky a ústřice (z nich je právě druh Belon s jemnou oříškovou chutí nejvyhledávanějším druhem bretaňských ústřic), čerstvě vylovené ryby a mořské plody se vyváží do celého evropského prostoru.
 - Vnitrozemí Bretaň je velmi důležitým pro zásobování celé Francie čerstvou zeleninou z **místních zeleninových plantáží květáku a artyčoků**.
 - Nejoblíbenějším bretaňským moučníkem jsou palačinky, známe jako „*Crêpes Suzette*“, flambované, podle pověsti pojmenovaný po krásné Francouzce Suzette, oblíbenkyni britského krále Edwarda VII., který neváhal lahodné palačinky při jedné společné večeři podle této kouzelné dívce pojmenovat.
 - Vnitrozemní část Normandie je proslulá **produkcí jablek a nápojem zvaným „cidre“**, mírně alkoholické jablečné víno a velmi kvalitní a silnou jablečnou pálenkou „*calvados*“.
 - Jídla se zkratkou „a la Normandie“ se vyznačují většinou **vydatnou krémovitou omáčkou**.
-

Známé produkty místní gastronomie:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- „*Sýr Camembert*“, nejslavnější zástupce dezertních sýrů s bílou plísní na povrchu, vyráběný z **kravského mléka**,
 - vydatná hustá *rybí polévka* „*Cotraide*“ je bretaňskou obdobou slavné provensálské bujabézy,
 - „*Dršťky po caensku*“ - dusí se ve speciální nádobě v pekařské peci na vrstvě jablek, cibule, pórků a mrkve v nálevu s okořeněným cidrem.
-

Střední Francie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Kraj v okolí Paříže a samotné hlavní město je baštou kulinářského umění, po léta ovlivňovaného místní i cizokrajnou kuchyní.**
 - Rafinovanost přípravy pokrmů, tradiční servis a společenská úroveň (např. francouzský způsob obsluhy) přilákal do centra Francie špičkové kuchaře a gastronomické odborníky z celého světa.
 - Četné brasserie (pekařství), patisserie (cukrářství) a obchody s lahůdkami překypují lákavou nabídkou všech možných specialit, lahůdky jako houby a zvěřina z blízké Fontainebleau a drůbež z Houdanu.
 - **Místní kuchyně je ovšem prostá a je založená na místních receptech, po dlouhá léta dodržovaných.**
-



-
- Místní specialita **kozí sýr**, např. značka **Crottin de Chavignol**.
 - **Burgundsko** - klasická vydatná jídla, kombinovaná s místními víny. Známa je **burgundská hovězí pečeně** (dušené hovězí maso podlévané červeným vínem), odtud pochází proslavené **bílé Chablis**, nebo **červené Pinot Noir**) a také kulinářské lahůdky jako je sýr Comte, mnoho kvalitních uzenin, **výborné oleje** (např. **ořechový, kukuřičný, arašídový**).
 - Tradičním předkrmem je **místní škvarková pomazánka** (Rillettes) a z ní připravený slaný selský škvarkový koláč (**Quiche**).
-

Známé produkty místní gastronomie:

- Zapékaná cibulová polévka,
- Rapis jsou dva bramboráky se zapečeným strouhaným sýrem Brie,
- Bageta 70 cm dlouhá,
- Dort Opera podle slavného pařížského baletního divadla Opera Garnier,
- Coq au vin - kohout na víně,
- Dijonská hořčice z mírně rozdrcených hořčičných semen, smíchaných s octem, vodou a solí.

Jihovýchodní Francie (Lyon, Provence, Languedoc, Roussillon, Savoie)



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- **Známa vinařská oblast Beaujolais**, také klášterní likér **Chartreuse**.
 - Tato kuchyně je svérázná, originální a provoněná bylinkami, hojně v kuchyni využívanými, směs svázaných bylinek v bavlněném pytlíčku tzv. „**bouquet garni**“ (petržel, tymián, bobkový list) použitých při přípravě jídel, **zejména s jehněčím masem a rybami**.
 - výborné olivy a kvalitní olivový olej, med, kozí sýr, uzeniny, rýže v oblasti Camargue (je to vůbec nejsevernější oblast pěstování ryže na evropském kontinentu),
 - V zimě se zde hledají aromatické **lanýže** a také mnoho **drobných sladkostí z kandovaného ovoce a nugátu**.
-



-
- **Kuchyně Provence je plná vitamínů a vůní Jídla jsou výrazných a přitom vyrovnaných chutí**, zelenina v jídlech vždy křupavá a mísa s ovocem je nedílnou součástí každého stolování.
 - Provence je významnou vinařskou oblastí země.
 - Sousední **oblast Languedoc – Roussillon** (označovaná jako „*midi*“) je vůbec **největší souvislou vinařskou oblastí na světě**. Najdeme zde známé kulinářské speciality z lesních hub, jehněčího masa, zvěřiny, sýrů a na pobřeží samozřejmě z ryb a plodů moře.
 - Labužníci z Roussillonu si také pochutnají na mnoha variantách přípravy **místních hlemýždů**.
 - V **Savojsku** se zrodil i recept na tradiční sýrovou pochoutku **Fondue**, pomalu roztavované tři druhy sýra ve zvláštní nádobce, vynikající k přátelskému společnému posezení (zde hlavně sýry **Beaufort, Gruyere a Cantal**).
-

Známé produkty místní gastronomie:



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Drůbež z Bresse, **francouzský kohout**, každý kus má vymezeno plných 10 m² trávy.
 - Poulet, poulard, coquelet, coq, caneton – mladá kachna z nantes, Suprême a cotelette (kuřecí prsa bez kůže bez křídel a skřidélky)
 - „**Bouillabaise**“ - provensálská rybí polévka ze sedmi druhů čerstvých ryb, rajčat, fenyklu a koření. Postupem doby se recept stále zdokonaloval, nyní se např. používá i pravý šafrán. Originální bujabéza je v restauracích připravovaná často jen na objednávku a porce polévky je díky mnoha kvalitním surovinám přirozeně velmi drahá.
 - „Těstoviny po provensálsku“, Provensálské koření,
 - sýr Roquefor - polotvrdý plísňový sýr z tučného ovčího mléka,
 - ančovičky - malé slané rybičky a Sardelová pasta.
-

Ostrov Korsika



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Mouka** se zde v minulosti vyráběla z **mimořádně dobře plodících kaštanů**.
 - **Jídla jsou prostá a jednoduchá**, provoněná bylinkami.
 - Nejoblíbenější rybou je v místní kuchyni **parmice šedá**, z ní se dokonce získávají i jikry, zvané jako korsický kaviár.
 - Různé druhy ovocných vín a **ochucených pálenek** z nejrůznějšího ovoce, které na ostrově dozrává (citrusy, plody myrty, vinné hrozny) a - samozřejmě **i pálenka z kaštanů**.
-

Jihozápadní Francie (Bordeaux, Auvergne, Gaskoňsko, Pays Basque, Charentes)



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Oblast Bordeaux** a okolí - víno, koňak a armagnac (oblast Charentes).
 - Vnitrozemí nabízí více pozoruhodných potravin – ovčí sýr, kvalitní hovězí maso z ceněných chovů, drůbež a jehněčí maso z volných výběhů. Proslulost získal ovčí sýr „*Brebis*“. Obdobou italské polenty je „*millas*“, hustá kaše připravovaná z místní bílé kukuřice.
 - **Pobřeží Atlantického oceánu** - rybolov, sladkovodní ryby a oblíbené mihule a úhoře, lovené v říčním ústí Gironde.
 - V **Baskicku** jsou velmi oblíbené **červené ostré papriky**, které se na podzim suší ve velkém na osluněných stranách domů. Po dosušení v troubě se melou. Známý je **Baskický koláč**, plněný dříve marmeládou z třešní a vanilkovým krémem s rumem.
 - V gastronomii **Gaskoňska** dominují **hlavně husy, kachny a sladkovodní ryby**, hojně se používá i husí sádlo. Proslulým jídlem je „*Alicot*“, dušené ragú s kachními a husími drůbkami, které se dusí na kachním sádle s jedlými kaštanami, mrkví a rajčaty.
 - **Bordelaise** je krajem, kde se hojně používá **jemných a chuťově vyvážených omáček jako přílohy k masům**. Omáčky jsou založeny na použití šalotky, morku a červeného vína – jako např. **omačka „bordelaise“** patřící již ke kuchyňské klasice.
-



-
- **Základem famózní chuti všech francouzských omáček je kombinace másla, smetany a vajec.**
 - Známým pojmem je „*Crème fraîche*“ - mírně nakyslá nebo i sladká tučná smetana k dochucení jídel, šňáv nebo omáček.
 - Dezerty: Charlotte, Souffles, Creme brüllée, - creme Anglaise – vznik v Christs College, Makronky, Creme Caramel.
 - Mořské pobřeží v oblasti **Marennnes** zase nabízí rozsáhlá, uměle vytvořená **ústřicová pole**, díky směsi slané mořské vody a sladké říční, vhodné teplotě kolem 22 °C jsou takové podmínky pro umělé pěstování tzv. **skalní ústřice**.
 - ***Cassoulet***“ - název jídla je odvozen od **nehluboké kameninové nádoby, zvané casolle**, ve které se připravuje. Základem jídla jsou **fazole**, které se vaří s více druhy vepřového masa. Do jídla se dává také proslulá místní klobása (mnoho Francouzů klobásu „*soucisse de Toulouse*“ považuje za vůbec nejlepší klobásu v zemi). Příprava je velmi zdlouhavá a obsahuje množství surovin, postupně přidávaných v průběhu vaření. Jídlo se dokončuje zapečením v troubě, až se na povrchu vytvoří chutná aromatická křusta. Tradičně se pořádají soutěže v přípravě cassouletu, nejlepší kuchaři jsou nositeli diplomu a hrdého titulu „**rytíř cassouletu**“.
-

Známé produkty místní gastronomie:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- „*Foie gras*“, tedy tučná játra. Pochoutka z drůbežích jater je stará zhruba čtyři a půl tisíce let a pochází ze starého Egypta, postupně se přenesla i do Řecka. Jejich jedinečná chuť souvisí nejspíše s potřebou zvládnutí dlouhého letu hus nebo kachen při přirozené migraci. Při lovu se zjistilo, že v určitém ročním období mají játra zvláštní světlé zabarvení a mimořádně jemnou chuť. Tato chuťová lahůdka, pocházející z jihozápadu Francie se získává z tučných toulouských hus a kachen hlavně díky intenzivnímu krmení zrním, kukuřicí a fíky.

Podle znalců je ideální na výkrm kačer, nedosahuje sice takové hmotnosti jako husa, ale pro současný intenzivní chov pro tržní účely je vhodnější a méně náročný. Husí i kachní játra se řadí podle kvality do pěti hmotnostních a kvalitativních tříd.

Produkce plodin v krajích, odlišná kultura regionů, rozmanitost způsobů přípravy jídel a vynalézavost kuchařů je tak pestrá, jak se o ní hovoří.

- **Lanýže** - latinsky *Tuber* nejvýznamnějším exportérem v Evropě je Francie (oblast Provence), Itálie (kraje Piemont, Toscana a Umbrie) a Španělsko, cena za 100 g se pohybuje kolem 200 USD. Kvalita lanýžů (a tím i cena) je závislá na mnoha faktorech, z nichž nejdůležitější roli při jejich růstu hraje sama příroda. Druhy lanýžů jsou v zásadě pouze dva: lanýž bílý (roste jen v Itálii v Piemontu, je velmi aromatický a tím v kuchyni hodně ceněný) a několik druhů lanýže černého. Při kuchyňské úpravě se lanýže nikdy nesmí vařit, pouze se ohřívají. Lanýži se dochucují jen jídla bez vlastní výraznější chuti, nehodí se k sýrům.
-

Francouzské sýry

- V současnosti známe celkem 36 francouzských sýrů – celkově se v zemi vyrábí asi 500 druhů.
- Ve francouzské gastronomii je známý pojem „**sýrový podnos**“, tradičně musí obsahovat **čtyři druhy francouzských sýrů – měkký, tvrdý, plísňový a čerstvý druh sýra**.
- Podává se jako dezert, tedy určitá lahůdková chuťová tečka po hlavním jídle.



Charakteristika španělské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- národní kuchyně s výraznými prvky regionálních stravovacích zvyků, regionální speciality Andalusanů, Aragonců, Katalánců nebo Basků, své stopy zde zanechali z minulosti také Maurové, Římané, Židé.
 - Používá to, co ji půda dává a to bez zbytečných příkras.
 - Kouzlo je v jednoduchosti, ve vynalézavém dochucování a úpravě jídla na talíři, je velmi barevná a rafinovaná, přitom velmi prostá, zpracovává suroviny (olivový olej ale i sádlo, česnek, všechny druhy zeleniny, hodně ovoce, brambory, rýže, rajčata, sladké papriky, lilek, olivy, pálivá paprika, šafrán, bylinky).
 - Vynikají zde všeobecně ostřejší a kořeněná jídla, avšak v různých kombinacích použitých potravin a způsobech kuchyňské upravy podle jednotlivých oblastí.
 - Všechny druhy masa – ryby zejména na pobřeží, ve vnitrozemí vepřové, hovězí, skopové, králičí i drůbež.
 - Velmi oblíbené jsou **jídla vařená v jednom hrnci**, v různých částech země je najdeme pod různými názvy (v Kastilii „*cocido*“, V Baskicku např. „*marmitako*“).
-

Ve světové gastronomii jsou nejznámějšími pojmy:

- *Paella* (směs rýže, zeleniny, kousků ryb, drůbeže dušená na pánvi)
- *Gazpacho* (chlazená studená polévka s rozmixovanou směsí zeleniny)
- *Tortilla* (omeleta z plátků brambor, vajec a cibule)
- *Tapas* (pestrý výběr různých lehkých předkrmů - jednohubek)
- *Chorizo* (kořeněné klobásky z hrubě mletého masa)
- *Jamon iberico a serrano* (syrová šunka, sušená na vzduchu)



-
- Vliv vyspělé maurské kultury, která téměř 700 let ovlivňovala silně zemi, Maurové přivezli z Afriky citrusy, ořechy, koření a zavedli kultivaci rýže.
 - V 15. století se zde objevují nové gastronomické poklady jako brambory, paprika, kakao, rajčata, banány.
 - Přes vliv sousední Francie zůstala tato kuchyně tradiční.
 - **Konzumace jídla je všeobecně považovaná za společenskou událost, příjemnou příležitost ke konverzaci a společenskému styku.**

Oproti naší zemi je podávání jídel časově posunuto. Snídaně začíná v době 8 - 10 hodin, oběd (comida) kolem 14 hodiny a večeře pozdě až v cca 21 hodin. Snídaně začíná obvykle sklenicí džusu, ovocné šťávy, skládá se obvykle z bílého chleba s máslem a marmeládou, croissantů, černé kávy s mlékem. Kolem poledne je vhodné zajít na lehký salát, sendvič, tortillu.

Oběd je zpravidla tříchodový – předkrm (primero plato), hlavní jídlo (segundo plato) a moučník (postre). Na stole je vždy chléb, studená voda, olivový olej a koření k dochucení jídla.

Večeře je lehčí obdobou oběda.

Španělé si velmi potrpí na kvalitní nápoje – ke snídani je často horká kvalitní čokoláda se smetanou, množství čerstvých ovocných šťáv a limonád – tradičním nápojem je kvalitní víno (sherry).

Regionální oblasti Španělsko mají své místní speciality, místní charakter kuchyně:

Andalusie a Murcie

- hojně se používá smažení.
 - Specialitou této země je **studená zeleninová polévka *gaspacho*** (z rajčat, papriky, česneku, oliv, oleje), sušená šunka *Jamon serrano*, těžko překonatelné místní variace *tapas*.
 - Světově proslulá je **vinařská oblast, kde se produkuje *sherry***.
 - O Murcii se tvrdí, že její kulinářství je proslulé **přípravou rýže a to na všechny možné způsoby**. Výborná je murcijská *Menestra* (rajská polévka s rýží), ještě lepší smažené artyčoky s rajčaty, nebo marinovaný lilek. Tradičně se připravují *zeleninové placky a* sladké zákusky – pozůstatek kdysi vysoce rozvinuté maurské arabské kultury.
-

Baskicko, Asturie



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Vaření je zde velkým koníčkem všech obyvatel.
 - V této přímořské zemi **dominuje treska** – *bacalao* v nejrůznější úpravě, zvláště pak s jemnou omáčkou, dodávající všem rybám zvláštní lahodnou chuť.
 - Asturii zase dominuje jídlo *fabada*. Hlavní surovinou jsou **velké bílé fazole (fabes)** a jelítko zvané *morcilla*, které je zde tradičně suché a svařené. K tomuto se přidá ještě slanina a uzené vepřové maso – zvládnout celou porci *fabady*, tohoto vydatného jídla, je skutečně značně obtížné.
 - Téměř každá místní murcijska restaurace má v nabídce i tradiční *Merluza a la sidra*, což je **treska na sidru** (jablečný alkoholický napoj). Z celého Španělska je největší produkční oblastí mléka a mléčných výrobků.
-

Katalánsko, Valencie, Alicante, Aragon



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- Východní země Španělska jsou mírně ovlivněny francouzskou gastronomií.
 - **Dominují jídla z ryb a korýšů**, masa se často grilují a k nim se podávají jako příloha **čerstvé zeleninové omáčky** (nejčastější varianty složení těchto omáček zvaných *aioli*, jsou *romesco*, *chanfaina*, *sofrito a picada*), zahušťují se pro nás nezvykle oloupanými mletými mandlemi.
 - Vynikající kvality jsou uzeniny – klobásy a **proslulá katalánská tlačinka – Butifarra**. Proslulé jsou katalánské zapékané krémy, posypané cukrem, něco na způsob francouzského *creme brulle*.
 - Z katalánské vinařské oblasti Penedes pocházejí **výborná šumivá vína cava**.
 - **Valencijská kuchyně hojně používá rýži** a její ikonou je světoznámé jídlo *Paella*.
 - **Tradiční katalánská paella** je z rýže, kuřecího a králičího masa a plodů moře, zalitá zeleninovým vývarem a dušená na ohni na velké kulaté pánvi, jež dala tomuto jídlu jméno – na paele. Paella se připravuje rovněž v těstovinové variantě.
-

Galície, Léon, Extremadura



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Galície je pravděpodobně v zemi nejoblíbenější a nejznámější kuchyní, dnes je po celém Španělsku velké množství tradičních galicijských restaurací.
 - Specialitou je zde *chobotnice po trhovecku* (pulpo a feira) uvařená chobotnice s paprikou se skutečně podává i na lidových trzích a patří mezi místní lahůdky.
 - Na pobřeží nejčastěji dostaneme **rybí pokrmy**, ve vnitrozemí naopak jídla z masa, luštěnin, obilnin, zeleniny – např. **jídla vařená v jednom hrnci**.
 - Vynikající jsou **uzeniny, tradičně na vzduchu sušená šunka z divokých iberských prasat**, nebo klobásy jemně kořeněné např. paprikou, jako je vepřová klobása *Chorizo*.
 - Místní lahůdkou jsou *lanýže*.
-

Kastilie-Leon, Madrid



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- Hlavní město Madrid má mnoho restaurací s regionální gastronomií, hosté jsou nároční na kvalitu použitých surovin, úpravu jídel a kvalitní víno a nápoje.
 - Kastilijska kuchyně je založena na hojném použití *luštěnin*. Cizrna (**garbanzo**) kterou do Španělska přivezli Kartaginci, se stala hlavní surovinou pro *kastilský kotlík (Cocido)*, jídlo z cizrny, zelí, vepřového masa, klobásky a jelítek.
 - *Pečená jehňata a selata*, chovaná ve volných výbězích, krmeny často i kaštany a bukvicemi – jejich maso má proto výjimečnou chuť i kvalitu.
 - Z pobřeží se dováží i **tresky**, v četných vnitrozemních sladkovodních řekách se loví pstruzi.
 - Vynikající kvality jsou zdejší **sýry** z ovčího, kozího i kravského mléka.
-

Ostrovní kuchyně Kanárských a Baleárských ostrovů



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KÁROVINĚ

- **Původní ostrovní kuchyně je poměrně neznámá**, např. kaše z pražené pšeničné nebo kukuřičné mouky pod jménem „*Gofio*“, různé omáčky k masu a rybám zvané „*mojos*“, nebo i tradiční kotlík z dušených mas, zeleniny, brambor a cizrny „*Puchero*“.
 - Z masa dominuje vepřové a „*Lechona*“, tedy **pečené sele na rožni** je místní specialitou.
 - Proslulost získala i **pikantní roztíratelná vepřová klobása s mletou paprikou a slaninou „*Sobrasada*“** z masa místních černých prasat, chuť jejich masa výrazně ovlivňuje konzumace spadných plodů fíků. Zdejší vlhké podnebí nedovoluje oblíbené sušení masa vzduchem a tak přidání většího množství červené papriky do sobrasady slouží i jako konzervant této chutné klobásy.
 - **Na Mallorce jsou velmi oblíbené polévky**, připravované na různé způsoby – od čirých, až po velmi husté a vydatné.
-

Některá typická španělská jídla:



- „*Tortilla*“ je bramborová omeleta s vejci, doplněna o celou řadu surovin, jako zelenina, uzenina apod. Regionálně má mnoho variant – používá se i přídavek špenátu, fazolí, šunky, rajčat nebo hub. Ve Valencii se do tortilly přidává rýže a šunka, v Madridu výborný aranjuezsky chřest. Podává se s bagetou a červeným vínem.
 - „*Gazpacho*“ – studená zeleninová polévka, připravovaná regionálně na různé způsoby, z rozmixovaných odblaněných rajčat, salátové okurky, zelené papriky, cibule, česneku a olivového oleje. Zahušťuje se tradičně bílým chlebem, s bazalkou a různým kořením podle chuti a smetanou.
 - „*Paella*“ tradiční Valencijské národní jídlo je původně velmi jednoduchý pokrm, patří ke všem větším společenským událostem, bez její konzumace si nelze představit ani rodinné posezení nebo výlet. Tradičně se má pojídat přímo z pánve dřevěnou lžicí.
-



-
- Proslulým španělským produktem je **iberská šunka** z iberského prasátka, žijícího volným výběhem v krajině zvané „*dehesa*“, pastvině s řídkým dubovým porostem. Zvláštním uměním při servisu je způsob krájení porcí z celé kýty, upevněné na speciálním drážku „*jamonera*“ a mající svá základní pravidla, porce se krájí velmi tenké speciálním dlouhým nožem.
 - Podobným produktem je i **šunka serrano** – „*jamón serrano*“ v překladu horská šunka. Maso pochází z intenzivně krmených bílých prasat, tvar hotové šunky serrano připomíná tvar kytary, je více zakulacená i širší, váha nejméně 6,5 kg, doba zrání min. 9 měsíců.
-

Charakteristika portugalské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Portugalská gastronomie byla vždy **poměrně oddělená od vlivů ostatních kuchyní**, je to dáno zejména polohou země.
 - zůstala pozoruhodně prostá, jednoduchá, lidová – a díky tomu i skvělá.
 - Portugalci si na jídlo velmi potrpí, za potraviny utratí hodně ze svých příjmů.
 - Jedí pomalu, jídlo si vychutnávají, stejně jako sousední Španělé jedí večer poněkud později, než je v kontinentální Evropě zvykem.
 - Historicky byla ovlivněna stejně jako sousední Španělsko Maury (velký výběr sladkých moučníků je typickým znakem).
 - Používání kvalitního olivového oleje a hojnosti česneku je zase převzato od Římanů.
 - **Tradičním způsobem přípravy jídel je *grilování***, grilují se všechna masa a hlavně ryby. Zvláštní je používání tradičního nádobí, často v domácnostech a menších restauracích na venkově vidíme výborně tepelně vodivé nesmaltované hliněné hrnce.
-



-
- **Královnou portugalské kuchyně je treska (*bacalhau*).** Je možné ji připravit na 365 způsobů, dá se jíst celý rok.
 - Nejvyšší kvalita tresky se loví až u břehů Grónska a Norska, je poměrně drahou rybou na trhu, protože v místních vodách se nevyskytuje. Musí se tedy již na lodi nasolit a sušit – je zřejmé, že před přípravou se musí znovu namočit ve vodě, vodu často měnit, aby se sůl odstranila.
 - Další tradičně připravovanou rybou je *sardinka*, nejlépe na grilu.
 - „*Bacalhau á Bras*“ - **treska na bramborech a cibuli.** Tresku sušenou je nutno den předem naložit do vody (v Portugalsku je čerstvá treska spíše výjimkou) nebo rozmrazit.
-



-
- Ve vnitrozemí zase dominuje **konzumace všech druhů masa** (od vepřového, králíků, zvěřiny až po drůbež).
 - **Nejí se ovšem husa**, která je v zemi považovaná stejně jako labuť za okrasného ptáka.
 - Hojně se dochucuje kořením jako je česnek, olivy, kapary, koriandr, petrželka.
 - Portugalci všeobecně **hodně jedí jako přílohu brambory, rýži** (podle statistik EU Portugalci spotřebují nejvíce rýže v Evropě).
 - Prakticky ke všem jídlům se vždy podávají *zeleninové saláty a olivový olej*.
-



-
- V každé místní kavárně nabízí **nekonečné množství velmi sladkých zákusků**, asi podle hesla „co je sladké, nehořkne“.
 - Z nápojů nelze opomenout světově proslulé **portské víno**, tradiční víno z oblasti kolem řeky Douro. V minulosti se převáželo po této řece v sudech na lodích do přístavu Porto, kde se teprve stáčelo do láhví a putovalo do celého světa – nyní už takový **převoz vína lodi ve vybraných dnech jen turistickou atrakcí**.
 - Známé je rovněž **víno madeira** ze stejnojmenného ostrova.
 - Patrně nejoblíbenějším nápojem po celý den je **káva tzv. „bica“**, což je velmi silné malé espresso, tradičně podle místních zvyků doslazené velkým množstvím cukru.
 - „**Pastel de nata**“ - nejslavnější **portugalský zákusek**, oblíbený po celé zemi. Jde o malý upečený pudinkový koláček, posypaný skořicí. Suroviny jsou ovšem tradiční - selské mléko, vaječný žloutek a cukr – náhražky se nepřipouští.
-

Děkuji za pozornost.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ
