



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, Indická, thajská, vietnamská a americká kuchyně

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

**OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ**

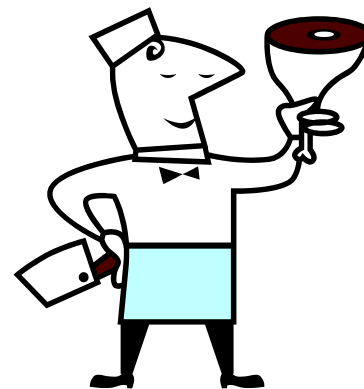
Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

Obsah přednášky:
Význam kuchyně dálného východu
Charakteristika indické, vietnamské a thajské kuchyně
Kuchyně severní a jižní Ameriky
Nejvýznamnější představitele pokrmů vybraných kuchyní
Gastronomické zvyklosti
Typické používané suroviny



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ



Charakteristika indické kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Zabezpečuje výživu** pro obrovské množství většinou chudších obyvatel, zejména v obrovských městských aglomeracích.
 - **Systém stravování** - od luxusních restaurací, přes pouliční fast-foody, hromadné charitativní jídelny, až po neuvěřitelně fungující systém rozvozu jídel na objednávku ve vlastních nádobách klientů.
 - Řada kulturních, náboženských a etnických **rozdílů mezi obyvatelstvem a řazení do jednotlivých kast** a rodinných společenství - rozdílnost ve stravovacích zvycích obyvatel a způsobu konzumace jídla.
 - **Náboženské tradice Hindů** (přes 80 % obyvatelstva) zakazují např. konzumaci hovězího masa, ryb i vajec, víra buddhistická je orientovaná na pouze rostlinnou stravu a muslimům je zase zapovězeno maso vepřové.
-

Regionální typy:



- **Severoindická** - relativně homogenní, **znaky orientální přípravy jídel**.
V horských oblastech není snadné pěstovat mnoho rostlinné produkce, proto se konzumují pokrmy masité a luštěninové. **Jídla nejsou výrazně kořeněná**, k dochucení se používá hlavně kardamom, kmín, různé druhy oříšků a sušeného ovoce.
 - **Západoindická kuchyně** - **pikantní, ne příliš ostrá jídla**, dochucené **směsí kari koření** výraznějšího charakteru. Často se k dochucení používá zde velmi oblíbený mangový prášek.
 - **Východoindická kuchyně** - půda je z velké části úrodná, místní kuchyně je bohatší. Hojně jsou upravovány ryby (rybí curry), typickým kořením většiny hlavních jídel je **směs pěti druhů koření, zvaná Panch-phoron** (kmín, fenykl, pískavice modrá, hořčičné semínko a černý kmín).
 - Oblibě se těší sladká jídla s ovocem nebo oříšky.
-



- **Jihoindická kuchyně - hodně jídel vegetariánských a je také považovaná za typickou indickou kuchyni**, málo ovlivněnou jinými. Jídla jsou výrazně ostrá, používají se pálivé zelené chilli papričky a rovněž **pikantní zeleninové chutney** jako příloha. Typické je použití **kokosového mléka a tamarindové ovocné šťávy** při přípravě pokrmů.
- **Základem je použití hlavně dlouhozrnné rýže a pšeničné mouky.**
- **Ryže** je pěstovaná za výrazného použití lidské pracovní síly na uměle zavlažovaných políčkách a sklízí se 3 x ročně. Na tržištích nespočet druhů ryže v rozdílné kvalitě i ceně, kupuje se podle denní potřeby rodin a finančních možností na váhu.
- **Tamarindy** našly široké uplatnění v léčitelství a kulinářství. Dužnina pomáhá při snižování horečky, povzbuzuje trávení (v Africe se dává slonům, když nechtějí žrát) a podporuje vylučování žluče. Má mírně projímavé účinky. Antiseptické účinky se využívají při zánětech krku, zánětu očních spojivek a při hemoroidech. Zajímavostí je použití při úžehu, otravě jídlem a po nadměrné konzumaci alkoholu. Listy a květy tamarindu se přikládají na naražené, vymknuté nebo oteklé klouby



-
- Z pšeničné mouky celá řada těst na výrobu **chleba a pšeničných placek**, jako „*Chapati*“ – nekvašený chléb, *Naan* – chléb připravený klasicky s kváskem, nebo *puri* – fritovaný chléb. Placky slouží jako příloha k jídlům, ale také jako talíř, se kterým se jídlo podává a konzumuje.
 - K pečení placek slouží typická hliněná hluboká pec zvaná „*Tandoor*“, na jejíž rozpálené stěny (topí se dřevem) se placky rychle přikládají – zručnost a rychlost jsou nutnou podmínkou před popáleninami.
 - Většina masitých pokrmů (hlavně drůbež) se dusí s použitím **přepuštěného másla „Ghee“**, přičemž se silně koření různými směsi koření *curry*, které dodává jídlu mnoho chuťových možností. **Kari je označení hotového jídla** – název pro koření se nepřesně přenesl do Evropy prostřednictvím anglických kolonizátorů. Pokrm je pak velmi pikantní, má velmi málo vydušené šťávy, což přispívá k jeho lepší stravitelnosti a zajišťuje také možnost uchování hotového jídla v teplém prostředí.
-



-
- K takto dušenému masu se na závěr přípravy přidává **množství zeleniny**, hotový pokrm má díky máslu ghee jemnou oříškovou chuť, maso je měkké a velmi pikantní chuti.
 - Většina obyvatel však masité pokrmy nemá možnost často jíst, proto jsou většinou připravované i **různé druhy luštěnin**, jako hrášek, čočka, fazole.
 - V tradiční vegetariánské kuchyni se používá **měkký sýr zvaný „Paneer“**, neodmyslitelnou součástí mnoha jídel je také **jogurt**.
-



-
- Dalšími pro nás nezvyklými potravinami v indické kuchyni je např. **besan** (mouka z cizrny) nebo **jaggery** (hnědý nerafinovaný cukr z cukrové třtiny nebo palmové šťávy), který se používá při přípravě sladkých jídel, do nichž se přidává množství zejména sušeného ovoce a různých druhů oříšků.
 - **Z nápojů je patrně nejznámější nápoj zvaný Lassi**, který je připravován ve sladké variantě (ledová voda, jogurt, cukr, šafrán, ovoce) nebo také slané variantě (voda, jogurt, sůl, koření), pije se k ostrým jídlům, díky mléčné složce nejlépe eliminuje pálivost jídla a přispívá k jeho lepší stravitelnosti.
-

Některá typická indická jídla



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- „*Mulligatawny*“ **kuřecí polévka s rýží a curry**. Uvařené kuře nakrájíme na kousky, přidáme k vývaru, který vlijeme na základ z přepuštěného másla ghee, cibule a česneku. Do vařícího vývaru přidáme plnou hrst rýže, okořeníme curry kořením, kmínem, koriandrem, zázvorem, chilli papričkou, muškátovým květem.
 - „*Korma pilau*“ **jehněčí kousky dušené s jogurtem**. Typické dušené indické jídlo, kousky jehněčího masa dušené na másle a ve velmi malém množství ostře kořeněné šťávy (chilli, česnek, zázvor, mandle, kardamom, koriandr, skořice, hřebíček), na závěr přidáme jogurt. Podává se tradičně s rýží.
-



-
- Jídla jsou podávána v nejrůznějším složení společně na stůl v menších miskách a každý si nabírá podle chuti.
 - V rodinách se používá **kulatý stůl zvaný *thali***, v jižní Indii se servíruje náhradou na banánových listech. Složení všech podávaných jídel není ovšem náhodné, **dbá se na barevnost a harmonické složení chuti všech jídel.**
 - **Typické indické „menu“** se skládá například z masového nebo rybího dušeného curry, jídla z luštěniny, příloha je rýže a chléb, doplňují pikantní omáčky z jogurtu a zeleninové chutney (polorozvařená směs zeleniny a ovoce, podle použitých surovin různé ostrosti).
 - Jako moučník čerstvé ovoce nebo rýžová sladká kaše.
 - **Pije se čaj nebo káva** – ovšem často nezvykle ochucená kardamonem.
-

Thajská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Ovlivněná čínskou, indickou, malajskou, ale i portugalskou (koloniální) kuchyní. Čína zde zanechala používání woku i ústřicové omáčky, Indie použití přepuštěného másla ghee, portugalská misionáři zase zvyk přidávat do jídel zelené chilli papričky.
 - **Místní kuchyně je chutná, rychlá, opírá se o místní čerstvé suroviny, jídla jsou lákavě aranžovaná, levná a svým složením i zdravá.**
 - Klasickou thajskou přípravu jídel - hlavně v četných pouličních stáncích. Zde není problém ochutnat klasická thajská jídla a vidět jejich přípravu na vlastní oči. Obrátka jídel je vysoká, příprava velmi rychlá, suroviny čerstvé, ceny příznivé a tak jsou vytvořeny i dobré předpoklady pro poměrně bezproblémovou konzumaci jídla.
 - **Typické pro místní kuchyni je použití čerstvých surovin, mnoho variant koření a velký výběr jídel v nabídce.**
 - Připravuje se mnoho druhů ryb a plodů moře, specialitou (zde však běžně v nabídce) **obří krevety na různé způsoby, velmi oblíbené pak rybí curry. Z masa pak nejčastěji veprové a hojně drůbež.**
 - Jídla jsou připravená na malém množství rostlinného oleje, kořeněná, dobře stravitelná i v tomto subtropickém klimatu.
 - Příloha je většinou rýže, výborná je např. **jasmínová rýže.**
-



- **Zvláštní pozornost se věnuje kořenění jídel.** Používá se **většinou jen čerstvé koření a čerstvá aromatická zelenina** – bazalka, citronová tráva, chilli papričky různých druhů a stupňů pálivosti, limetky, kurkuma, kmín, kardamom, hřebíček, zázvor.
- **Kokosové mléko je nedílnou součástí** mnoha pokrmů a sladkostí (např. puding z kokosového mléka nebo rýžová kaše s kokosovým mlékem).
- **Thajská kuchyně je proslulá citem pro estetiku jídla samého (barevnost, harmonie chuti) a jeho servis na stole.**
- **Stolování** doplňují s velkým citem barevně aranžované květiny, mistrovskou úroveň má vyřezávání různých motivů do čerstvého ovoce (melouny, pomela, papaya) nebo kořenové zeleniny. Světově proslulá je právě **bangkogská královská škola gastronomie a aranžování**. Původně byla určena jen pro potřeby služebnictva královského paláce, nyní patří její absolventi k velmi žádaným pracovníkům ve špičkových hotelech a gastronomických podnicích na celém světě.
- Z nápojů je oblíbené pití **čerstvě lisovaných ovocných šťáv**, nebo u mnoha pouličních prodejců můžete pít slánkou přímo z kokosového ořechu osvěžující **kokosové mléko**. Místní však dávají často přednost zelenému čaji, kávě a místnímu slabě alkoholickému pivu.

Některé typické thajské pokrmy:



- „*Geang khaio wan pla*“ **rybí curry s lilkem**. Podušené rybí maso (např. lososa, mořského d'asa nebo i jiné druhy) s lilkem vložíme do základu s curry pastou a kokosovým mlékem, přidáme rybí vývar, a dodusíme s chilli, bazalkou a limetkou.
 - *Geang jeud wun sen*“ **polévka se skleněnými nudlemi a drůbežím masem**, thajskými houbami, sójovými boby a mladou šalotkou. Tato polévka je typickou horkou polévkou rychle připravovanou v pouličních stáncích – je velmi chutná a široce velmi oblíbená, také příjemně pikantní a žádaná v chladnějším deštivém počasí. Dochucuje se koriandrem a česnekem.
 - „*Khao phet gai sapparot*“ **nadýchaná ryže s drůbežím masem a ananasem**.
-

Vietnamská kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Etnické složení Vietnamu je různorodé** – většina je národnosti vietnamské, silné menšiny jsou čínské, khmerské a thajské - to přináší i různé stravovací návyky.
 - Podnebí rovněž silně ovlivňuje jídelní zvyky – **na severu** je podstatně chladnější klima, jí se tedy **dušená masa, polévky, rýžové kaše, koření se černým pepřem**. Na subtropickém **jihu** se pěstuje mnoho zeleniny a ovoce, **vaří se rychle ve woku, koření se ostřeji**.
 - **Hlavní složkou potravy je rýže v mnoha způsobech úpravy, vařená, pečená**. Tvoří základ mnoha jídel, hlavně **rýžových skleněných nudlí** – tyto se používají např. do oblíbené tradiční vydatné **vietnamské polévky „Pho“** (často se podává i na snídani) nebo **zeleninových jarních závitků**.
 - **Na pobřeží jsou na jídelníčku ryby a plody moře**, dále ve vnitrozemí pak **vepřové maso, drůbež**. Specialitou jsou často velmi nezvyklé pokrmy – maso želv, hadů a jiných živočichů není žádnou výjimkou.
-



-
- **Koření** se stejně jako v jiných částech jižní Asie – **výrazné a aromatické byliny a koření** jako česnek, zázvor, sezam, kokos, citrónová tráva, pepř, curry, oříšky a limetky najdeme v jídlech nejčastěji.
 - **Proslulá je také místní rybí omáčka**, dodávající jídlům typickou slanou příchut' s výrazným aroma. Vyrábí se nakládáním mořských ryb do velkých kameninových nádob, mimo Vietnamu hlavně v zemích na jihu Asie. Prokvašená omáčka se po určitém čase vypouští spodem do nádob a nová dávka ryb se znovu doplní do horní části.
 - Rybí omáčka je považovaná za jednu ze základních surovin asijské kuchyně. Skládá se ze tří chutí – kyselá, slaná a pikantní. Vyrábí se z čerstvých ančoviček (někdy se přidávají i jiné druhy ryb) a mořské soli, které se naloží do dřevěných sudů a nechají se fermentovat několik měsíců. Rybí omáčka se ve vietnamské kuchyni používá podobně jako **sójová omáčka** v Číně. Má specifickou chuť, která je typická pro jídla jihovýchodní a východní Asie a navíc dodá pokrmu slany říz.
 - **Jídlo se podává při společném stolování na stůl všechno najednou**, ve středu je obvykle velká nádoba s rýží, kolem pak různá jídla. **K jídlům se pije obvykle zelený čaj**, káva v menším množství, ale poměrně silná.
-

Některá vietnamská jídla:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- „*Cha gio*“, **fritované jarní rolky**. Náplň se připravuje z na jemnou nakrájených změkklých rýžových nudlí, jarní cibulky, česneku, vepřového masa (nebo také garnátů), směs se ochutí rybí omáčkou a pepřem. Po uležení se rolují porce do rýžového papíru a osmaží se v oleji rovnoměrně po všech stranách.
 - „*Thit heo kho tieu*“ **pečené vepřové maso s cukrem**. Podává se s rýží a jemně nasekaným koriandrem.
-

Specifikace americké kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- je konglomerátem kuchyní všech národností, které se v průběhu osídlování země v jednotlivých částech USA usadily.
 - Většina přistěhovalců přišla i se svými zvyky z Evropy, asi 13 % je potomků afrických otroků, přistěhovalci z Latinské Ameriky a Mexika, 4 % z asijských zemí, přibližně 1 % je původního indiánského obyvatelstva.
 - Každý z těchto národů přinesl do země **prvky své kuchyně a stolování**, které se obohatily o některé **původní suroviny amerického kontinentu (rajčata, dýně, brambory, fazole, chilli, oříšky a jiné druhy mas, např. krocana)**.
 - AG je mnohonárodnostní, rozdělená územně podle místních klimatických a půdních podmínek a převažující skupiny původních obyvatel.
 - AG je stará 400 let. Je prapůvodem kuchyně původních obyvatel, Indiánů.
 - Hodně receptů a úprav jídel najdeme i v dnešní americké kuchyni – je to např. **oblíbené grilování** a pečení na ohni, nebo jídla jako **bostonské pečené fazole, kukuřičný chléb, pečené brambory**.
 - **Vaření a jídlo patří na celém americkém kontinentu k ceněným tématům společenského života.**
-

Oblast severovýchodního pobřeží (Nová Anglie)



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Znaky původních přistěhovalců z Anglie a Skotska.
 - Hojně se používají **plody moře – mušle, krabi a humři** jsou nabízeni i v prodejních stáncích.
 - Významnými doplňky místní kuchyně jsou **brusinky, javorový sirup, jablka, sýry – z masa hojně hovězí a krůtí**.
 - **Pensylvánie** nese znaky německé kuchyně – časté kombinace sladko-kyselé chuti (např. kysané zelí), ovocné moučníky, sýry a jídla s použitím vepřového masa.
 - **Jižní státy USA** - vydatná, sytá kuchyně, která používá hodně tuk, jednoduché tradiční přísady a koření (s výjimkou typicky kreolské kuchyně v Louisianě) věrné.
-



-
- V úpravě masa (vepřové, drůbeží, ryby) je nejčastěji používáno **pečení, fritování a pomalé a dlouhé uzení nebo pečení při nízké teplotě.**
 - Často používané suroviny jsou zelená rajčata, sladké brambory, ryže, výrobky z kukuřičné mouky, broskve a vodní melouny.
 - **Kuchyně jihozápadu země nese prvky původní indiánské a mexické kuchyně,**
 - Tex-Mex kuchyně - druh fúzní kuchyně.
 - Tradiční druhy masa (nejčastěji hovězí, vepřové a drůbeží) jsou doplněné fazolemi, chilli papričkami, rajčaty, cibulí, sladkou kukuřicí nebo avokádem.
-



-
- **Středozápad země** (státy hraničící na severu a Velká jezera) dominují v pěstování obilnin, tvořící výbornou krmnou základnu pro produkci hovězího a vepřového masa.
 - Zdejší kuchyně je vydatná, příprava jídel jednoduchá, z koření se užívají mírnější druhy – kopr, kmín, hořčičná semínka, petržel.
 - Na venkově se pořádají tradiční slavnosti **místního rodea**, které jsou vždy provázeny **grilováním a pečením velkých kusů masa**, které se poté porcují.
 - **Steaky z pečených hovězích žeber** patří mezi nejoblíbenější jídla, maso není nijak zvlášť ochucováno - dbá se na jeho přirozenou chuť.
 - K masům se podává jako doplněk řada pikantních omáček a pečené farmářské brambory.
 - Oblíbené jsou mnohé druhy sýrů i uzenin.
 - Konzervování ovoce a zeleniny je pozůstatkem zvyků evropských přistěhovalců.
-



Severozápadní pacifické pobřeží (státy Washington a Oregon) nese v kuchyni znaky japonských vlivů.

- Preferovány jsou čerstvé a kvalitní produkty (plody moře a losos patří mezi nejoblíbenější) a zachování jejich původní chuti je důležitou vlastností při kuchyňské úpravě.
 - **Znaky fúzní kuchyně**, např. v kombinacích masa a ovoce. Příkladem je např. **oblíbený grilovaný vepřový kotlet s broskví**, nebo ryby s broskvovou omáčkou.
-



-
- Kalifornie je státem, kde je typické **prolínání národních kuchyní** (střetávají se zde prvky jídel čínských, japonských, vietnamských a jihoamerických se zvyky přípravy jídel např. z Itálie) - tedy typicky příklad **fúzování kuchyní, jde o zdravotně orientovanou konzumaci lehce stravitelných jídel s hojným využitím čerstvé zeleniny a ovoce, v kombinaci s bílými druhy masa** (ryby, drůbež, telecí maso). Typickým jídlem tohoto druhu je proslulý *Ceasar salad*.
 - USA - **země fast-foodů** (v USA existuje naproti tomu množství skvělých slow-foodových restaurací). Tento způsob rychlého stravování na ulici nebo v četných rychle občerstveních je spojen s vysokým pracovním tempem zaměstnaných Američanů i jejich zažitým způsobem života. Kulinářsky je ovšem nepříliš lichotivým odrazem ekonomické vyspělosti země.
-



-
- Pojmy jako *Hamburger, Hot-dogs, Pommes-frites, Popcorn, Chicken Wings, Wraps, Muffins nebo Sandwiches* jsou celosvětově známé, zrovna tak jako provozovny *Coffee shops* nebo *All-youcan-eat-Bufferets*.
 - **Kvalita i variabilita** nabízených kombinací těchto pokrmů je v USA na nesrovnatelně vyšší úrovni. Za velmi slušnou a výhodnou cenu můžete využít celodenních služeb mnoha proslulých podniků s rychlým občerstvením, nabízejících často obdivuhodně široký sortiment pokrmů s nesčetnými kombinacemi chutí použitých potravin – velmi často si zákazník může vhodnou kombinaci u obsluhy zvolit i podle vlastního přání.
 - Porce jsou většinou pro běžného konzumenta předimenzované, jednoznačně se dbá na chuťově vyladěnou kombinaci mnoha pestrých a kvalitních potravin – příkladem jsou třeba obrovské **snídaňové lívance s čerstvým ovocem**, ochuceným tvarohem, čokoládou a šlehačkou.
-



- Existuje zde řada podniků, jejichž fast-foodová jídla se stala téměř mýtem (**pečená žebra**, maxi-burgery, grilované ryby, koktejly, zmrzlina). jsou hojně navštěvovaná strážníky, kteří jsou za těmito jídly ochotni cestovat i desítky mil.
- Tvrdý konkurenční boj v této branži je ku prospěchu zákazníka – jídla toho typu fast-foodu jsou v základní nabídce chuťově velmi dobře „vyladěná“, kvalitní, čerstvá, lákavě upravená i podávaná, často doplněná čerstvou zeleninou a ovocem.
- V USA existuje hlavně ve velkých městech nesčetné množství restaurací s nabídkou **jidel jiných zemí** (čínské, japonské, italské, mexické, indické restaurace) za velmi přijatelnou cenu.
- Americká kulinářská historie zná i **čínské jídlo**, v USA vůbec **nejznámější z jídel etnických kuchyní**. Je to jídlo zvané „*Chop Suey*“ – opečené kuřecí maso s fazolemi, česnekem, celerem, pórkem a chilli.
- Mnoho restaurací je proslulých jídly od skvělých špičkových kuchařů, kteří působí v USA i Kanadě, jejichž jméno je vždy zárukou kulinářského zážitku.
- Příkladem jsou např. **Anthony Bourdain** (No reservation), **Robert Blumer** a celá řada dalších, celosvětově uznávaných kuchařských osobností.

Některá typická americká jídla:



- „*Caesar Salad*“ - základní varianta obsahuje suroviny: ledový salát, strouhaný parmezán, vepřová šunka, pečené kuřecí maso, čerstvá rajčata, natvrdo vařená vejce, sladká kukuřice.
 - **Dresink** – česnek, citrónová šťáva, ostrá hořčice, vejce, olivový olej, sůl, pepř, cukr.
 - Autor receptu - italský přistěhovalec a kuchař **Cesare Gardini** (žil v severním Mexiku ve městě Tijuana) který tento italský recept přizpůsobil chutím svých amerických hostů a poprvé připravil v roce 1924.
 - **Rozhodující pro chuť salátu je hlavně jeho dresink** - patrně nejslavnější používaný dresink v USA na tento salát se jmenuje *Mayfair*, do nějž patří rozetřené ančovičky, žloutky a smetana.
 - Podobných druhů zeleninových salátů je v USA známých více, např. *Waldorfský salát*, recept vznikl v New Yorkském hotelu Waldorf-Astoria (složení je jablko, celer, vlašské ořechy, hrozny, majonézový dressing).
-



-
- „*Roast Turkey*“ (*plněný pečený krocan*) základní suroviny: přibližně 6 kg vážící krocan, cibule, celer, petržel, mírně vysušený bílý chléb, uzená slanina, máslo, bílé suché víno, silný slepičí vývar, sůl, pepř, muškátový oříšek, červená paprika, mouka. Plněného krocana pečeme při teplotě 140-160 °C asi 5 hodin.
 - „*Pumpkin Pie Cheesecake*“ (*dýňový koláč*) suroviny: Bisquity na dno formy, máslo, krájená odzrněná dýně, čerstvý sýr, kyselá smetana, cukr, vanilkový cukr, vejce, skořice, muškátový oříšek, zázvor, hřebíček, pekanové oříšky.
 - „*Hamburger*“ původ názvu pochází od německého Hamburku, i když vznikl v USA (snad podle importovaného hovězího z Německa, druhá teorie hovoří o městečku Hamburk u Bufalla ve statě New York).
 - Zrovna tak je sporné datum prvního uvedení tohoto pokrmu na trh i jméno prodávajícího (snad 1885 nebo 1891).
 - Existuje mnoho kombinací jeho složení, patrně nejprodávanější je sýrový cheeseburger.
-

Charakteristika kanadské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVÍNĚ

- Početná komunita asijských národů, přistěhovalců vyznávajících židovskou víru, ale i potomci mladší generace původních indiánských obyvatel značně ovlivňuje místní kuchyni. Tyto komunity si zachovávají i přes postupující integraci do kanadské společnosti své stravovací zvyklosti, viditelné v četné nabídce i zde **oblíbených etnických restaurací**.
 - U kanadského pobřeží je značný počet ostrovů a na členitém pobřeží hraje významnou roli *rybolov*. Tím je obohacena místní gastronomie o rozsáhlou nabídku **darů moře** ve všech možných druzích a úpravách. Proslulý je **kanadský humr, divoký losos** (u nás najdete v obchodní síti většinou jen lososa uměle chovaného v sádkách u pobřeží), **ústřice a divoký říční pstruh**.
-



-
- Díky rozsáhlým lesům se připravuje **celá řada zvěřinových specialit** – medvědí šunka, sobí steak a jiné.
 - **Tradiční polévkou je sytá hrachová polévka se špekem.**
 - Vedle kvalitního hovězího masa se používá při přípravě *steaků a bifteků* i **maso bizonů** (na moderních farmách).
 - K tradiční pořádné porci hovězího steaku (kolem 400 g na porci) se v provincii Alberta tradičně servíruje jako příloha kus na ohni grilované kukuřice a celé rajče. Oblíbený je rovněž hovězí steak s pikantní zázvorovou omáčkou.
 - Mezi oblíbené přílohy patří **divoká ryže, bílé fazole a pečené brambory.**
 - V rozsáhlých lesích Kanady se hojně sbírají zaručeně přírodní lesní plody (maliny, borůvky, houby). Tyto **lesní plody** tvoří nezbytný doplněk všech kanadských moučníků a sladkostí.
 - V domácnostech ve vnitrozemí se díky obvykle dlouhému a chladnému zimnímu období drží stále **tradice zavařování a sušení ovoce, příprava džemů a ovocných sirupů a uzení masa.**
 - U nápojů je významná produkce **kanadských ledových vín**, která tvoří také důležitou součást kanadské gastronomie a jsou díky své kvalitě ve světě velmi uznávaná.
-



-
- **Kanadský javorový sirup** – je přírodní sladidlo získávané ze šťávy stromu javoru cukrového. Světově známým vývozním artiklem kanadské proveniencce je **sladký javorový sirup**, rovněž doplněk řady sladkých jídel.
 - Získává se navrtáním díry do kůry stromu v měsících únor a březen, kdy se stromy probouzí k vegetačnímu období.
 - Vytékající šťáva se chytá do připevněných nádob a hromadně se odvádí nejčastěji plastovým vedením do cisteren.
 - Na výrobu jednoho litru sirupu je třeba asi 40 litrů přírodní šťávy, která se koncentruje pomalým ohříváním.
 - Hlavní složkou je voda a přírodní sacharóza, minerály, vitamíny a další zdraví velmi prospěšné látky.
 - Dlouhá léta sloužil na severoamerickém kontinentu jako náhražka cukru třtinového, již původní indiánské obyvatelstvo jej používalo jako lék i na doslazení jídel a nápojů.
 - Hlavním výrobcem javorového sirupu je Kanada, hlavně provincie Quebec, kde se ho ročně vyprodukuje 75 % celosvětové výroby, tj. asi 23 milionů litrů. V USA je hlavním střediskem produkce stát Vermont. V kuchyni se používá na dochucení moučnicků, vaflí a zmrzlin.
-

Mexická kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Mexická kuchyně patří v současnosti mezi tzv. **trendové kuchyně**, je jednou z určujících gastronomií celosvětově, jídla jsou podávána jak v tradičních restauracích, tak i hojně ve fast-foodech.
 - Vychází z tradic původních receptur **aztécké kuchyně**, ovlivněná je ale i španělskými prvky při přípravě jídel z dob dobytých země, své kulinářské stopy zanechali i mnozí přistěhovalci z Evropy.
 - Regionální zvyklosti jsou znatelné – na pobřeží dominují mořské plody a ryby, v centrálním Mexiku ostrá pálivá jídla z masa, fazolí, zeleniny a chilli paprik, na severu steaky z hovězího masa s přílohou z čerstvé zeleniny.
 - **Mexická kuchyně je vydařenou symbiózou původní indiánské kuchyně a evropských vlivů.**
 - Část těchto kulinářských tradic převzala i kuchyně sousedního amerického Texasu i země v oblasti Karibiku.
 - Na stole jsou pálivá i mírně kořeněná jídla s omáčkami, zelenina, košík pečiva a chleba a plná nádoba z tykve, v níž se podávají **horké tortilly**.
 - Tato placka slouží i k nabírání jídla a její obliba je celosvětová, stejně jako prvky mexické kuchyně.
 - Mexická kuchyně je jednou z **celosvětově oblíbených kuchyní**.
-



-
- Mexiko je kulinářsky velmi různorodé, je barvitou směskou všech poměrně jednoduchých jídel, rozmanitých chutí i barevných kombinací. Jídla nejsou nutně ostře pálivá, tento charakter mají jen některá jídla, koření se přiměřeně oblastním zvyklostem.
 - Nejdůležitější potravinou země je kukuřice a výrobky z ní. Kukuřičná mouka je základem pro přípravu „*Tortillas*“, pečených kulatých placek, na severu země však připravovaných z mouky pšeničné.
 - Tyto placky slouží jako samostatná příloha k jídlům, známější jsou však plněné různými masovými, zeleninovými nebo také ovocnými náplněmi.
 - Tortilla se rozšířilo do celého světa, např. ve Španělsku je známé podle použité náplně **12 základních druhů tortilly**.
 - Podle způsobu přípravy a použité náplně v Mexiku rozlišují různé druhy tortilly – např. „*Tacos*“, (s náplní smaženého mletého masa, vařeného kuřecího masa a sýra), „*Flautas*“ (obvykle s náplní kuřecího masa a srolované upečené v troubě), „*Enchiladas*“ (čerstvé tortilly omáčené v ostré chilli omáčce, naplněné masem nebo sýrem, formované do taštiček), „*Burritos*“ (z pšeničné mouky, někde plněné hovězím masem, většinou je náplň tvořená směsí fazolí se sýrem, podávané s pikantní mexickou omáčkou) nebo „*Quesadillas*“ (pečené a obložené se sýrem).
-



-
- Mexiko je také původním domovem mnoha velmi ceněných rostlin, využívaných ve světových kuchyních - jako jsou **kakao, vanilka, chilli papričky, rajčata, kukuřice, avokádo**.
 - Zejména některé druhy chilli papriček jsou neodmyslitelnou součástí mnoha mexických jídel – klasické mexické „*Chilli con Carne*“ (maso na paprice) si bez použití papriček Jalapeño nelze ani představit.
 - Stejně tak je oblíbená i kombinace ostrých papriček a čokolády u mexické omáčky „*Mole Poblano*“ (podává se tradičně k pečené drůbeži, krocanu nebo krůtě a její správná příprava je rodinným tajemstvím mnoha mexických kuchařek).
 - Typická pro mexickou gastronomii je také kuchyňská úprava mnoha druhů fazolí (španělsky frijoles), které jsou neodmyslitelnou součástí mnoha hlavních jídel, polévek, tortill nebo salátů.
 - Na závěr je jako dezert nejčastěji nabízeno několik druhů ovoce, zejména guava (plody tohoto stromu jsou podobné tvarově i chuťově hrušce, obsahují množství zrníček a jsou bohaté na vitamíny a nerostné látky, zdraví velmi prospěšné ovoce), melouny, mango, ananas, kokos, papája a banány. Díky mnoha druhům ovoce se pijí čerstvé ovocné šťávy, oblíbené jsou četné varianty místních světlých nebo tmavých pív.
 - Na rozdíl od jiných národů (např. arabských) je **hlavním jídlem dne oběd**, stolování je dlouhé s více chody – poté logicky následuje i v Mexiku zažitá odpolední siesta.
-

Některá typická mexická jídla:



- „*Guacamole*“, **avokádový krém**. Spařená rajčata odzrníme a nakrájíme nadrobno spolu s cibulkou, česnekem a ostrými papričkami. Vydlabeme a odzrníme avokádo, dužninu ochutíme limetkovou šťávou a rozmixujeme. Přidáme předešlé suroviny, vše rozmícháme a dochutíme koriandrem, solí a pepřem.
 - „*Chilli con Carne*“, **maso na paprice**. Jídlo má podle regionů i zemí několik variant, nám připomíná trochu ostrý guláš s fazolemi. Na paprikovém základě osmahneme na drobno nakrájené (nebo mleté) hovězí maso. Přidáme vývar, rajčatové pyré, majoránku, cukr, sůl, pepř. K téměř měkkému masu přidáme červené fazole a samozřejmě podle výdrže chilli papričky. Jídlo je třeba nechat pro rozložení chutí odpočinout. Místní přidávají do hotového chilli ještě kousek hořké kvalitní čokolády.
-



-
- **Flan**“, **karamelový puding**. Na pánvi rozpustíme cukr, až lehce zkaramelizuje. Do zapékačích formy na rozpuštěný cukr nalejeme směs rozšlehaných vajec s oslazeným kondenzovaným mlékem a vaříme ve vodní lázni, nebo v troubě. Poté vychladíme a podáváme.
 - **Chilli papričky** – jsou v podstatě papričky všech možných tvarů, velikosti, barev a chutí. Do celého světa se pravděpodobně rozšířili ze střední Ameriky, původně planě rostoucí rostlina se časem stala kultivovanou plodinou.
 - Velmi známým kořením u nás je **Cayennský pepř**, který je vlastně odrůdou pálivé papričky Cayenne.
-