



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, Zvláštnosti australské, orientální a africké kuchyně

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.

Obsah přednášky:
Charakteristika, popis,
používané technologické
postupy, potraviny a suroviny
a typické pokrmy orientální,
arabské, africké a australské
kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Specifikace australské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Vychází z kuchyně anglické, kterou s sebou dovezli kolonizátoři při osídlování země.
 - **Je velice pestrá díky přistěhovalcům, převážně ze středomoří a celé Asie.** Tito zde zakládají své restaurace, australská velkoměsta jsou rájem všech labužníků a jedlíků.
-



-
- **Vliv přistěhovalců z oblasti středomoří** přinesl do australské kuchyně i **zdravější návyky**, ať už oblibu ryb, olivových olejů a oblibu vína.
 - Skvělé podnebí, úrodná půda a vysoká životní úroveň se promítá i v kuchyni.
 - **Australané jsou velcí gurmáni.**
 - Potrpí si na vybrané a kvalitní ingredience.
-



-
- Ze všeho nejraději jedí jehněčí a hovězí.
 - Velmi oblíbené jsou mořské ryby a mořské plody, hlavně *Balmain Bugs* – raci s bílým masem, kteří chutnají po humrech, krevety, langusty, hřebenatky, ústřice nebo **novozélandské mušle**.
 - **Barbecue je v Austrálii velice populární** a je jedním z pilířů lokální kuchyně.
-

Speciality australské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Tradiční australské pokrmy jako je **vánoční puding, pečení krocanů, jehněčí a hovězí a fish and chips** vycházejí z anglické kuchyně.

Oblíbený pokrm z jehněčích nožiček **Lamb shank**, pomalu pečený ve fazolích, mrkvi, rajčatech a na bylinkách.

Z doby osídlování vyprahlé australské buše, kdy bylo třeba uchovat maso po dlouhé měsíce, pochází naložené hovězí „**Corned beef**“.

Maso je naloženo delší dobu v soli, následně se uvaří a podává s bramborovou kaší a hořčičnou omáčkou.



- **Masový koláč, koláč s masovou náplní**, je receptem původních obyvatel – Aborigines.
 - Obdobně jako v britské kuchyni to jsou **kombinace sekaných** nebo nadrobno krájených mas, například jater nebo ledvinek v těstě.
 - Servírují se studené i teplé.
 - Obvykle se k nim podává naložená zelenina a hořčice.
 - Mezi neznámější patří **Steak and Kidney pie** – zapečené hovězí maso a ledvinky.
 - Často se v domácnostech vaří menší masové závitky **Meat Pies**, přelité např. omáčkou z rajčatových plodů.
-



- V kuchyni na talíři nesmí chybět národní symbol Australanů – *klokan*.
 - Maso má samo o sobě vysoký obsah železa a bílkovin a velmi nízký obsah tuku.
 - Chutí se blíží zvěřině.
 - Klokaní maso se ovšem konzumuje v mnohem menší míře, než ostatní běžná masa.
 - V poslední době totiž sílí hnutí aktivistů proti jeho servírování v restauracích a prodeji v supermarketech.
 - Tradiční australský chléb tzv. „*damper*“ se evropskému vůbec nepodobá.
 - Těsto se zadělává jen s vodou, bez droždí a peče na ohni nebo v litinové troubě.
-

Speciality australské kuchyně



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- **Nejznámější sladkostí je „dort Pavlova“ a buchty „Pumpkin scones“** z dýňové dužiny, zákusek *Lamingtons* – kostičky piškotu, přelité čokoládou a obalené v kokosu, někdy ozdobené šlehačkou a podávané s čajem.
 - Z drobných zákusků pak Australané rádi chroupají *Anzac Biscuits*, křupavé sušenky z ovsu, kokosu, cukru, mouky a másla.
 - *Pumpkin scones*
 - *Vegemite* – pomazánka z kvasnic, maže se na toast a je velmi populární.
-



- Početná komunita asijských národů, přistěhovalců vyznávající 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.
-

Kanadská kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Významnou roli hraje rybolov
 - Místní gastronomie je rozšířena o nabídku darů moře ve všech možných druzích a úpravách
 - Proslulý je kanadský humr, divoký losos, ústřice a divoký říční pstruh
 - Zvěřinové speciality – medvědí šunka, sobí steak
 - Tradiční polévka – hrachová se špekem
-



-
- Hovězí maso, bizoní maso
 - Přílohy - divoká rýže, bílé fazole, pečené brambory
 - Lesní plody – maliny, borůvky, houby
 - Vývozní artikl – javorový sirup (doplněk sladkých jídel)
 - Zavařování a sušení ovoce, džemy, sirupy
 - Uzení masa
 - Kanadská ledová vína – velice kvalitní a uznávaná
-

Speciality



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Poutine – bramborové hranolky v bylinkové rajčatové omáče se sýrem
 - Grilled salmon with Cashew Rice – grilovaný losos s rýží a kešu oříšky
 - Pancakes with Maple Sirup – francouzské palačinky s javorovým sirupem
-

- Půdní a podnební podmínky jsou extrémní
 - Pouště a polopouště zabírají třetinu kontinentu
 - Nejúrodnější polohy jsou kolem velkých řek
 - Vysoké teploty a vlhkost snižují možnost vytvářet větší zásoby potravin
 - Rostlinná výroba je orientována na proso, kukuřici, manioku
 - Chov skotu, ovce, drůbeže
 - Výkyvy počasí – i proto je Afrika závislá na potravinové pomoci světa
 - Africká kuchyně – Severoafrická, Etiopská, Černoafická, Jihoafrická
-



- Je v souhrnu nejvíce různorodou kuchyní na světě.
 - Zahrnuje nejen původní způsoby přípravy jídel domorodým černošským obyvatelstvem, ale je také velmi silně ovlivněna koloniálními gastronomickými zvyky z Holanska, Anglie, Francie.
-

Severoafriická kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Země kolem Středozemního moře (Egypt, Maroko, Alžírsko, Tunis), islámské země (Saudská Arábie, Irák, Jordánsko, Kuwait, Jemen, Sýrie...)
-



Základní pravidla:

1. Přísné dodržování pravidel koránu při stolování
 2. Příprava jídel po starobylém zvyku pouštních beduínů
 3. Nutnost uchovávání potravin v extrémních přírodních podmínkách
-



-
- Pita
 - Cous-cous
 - Tharid – vařené maso zabalené do srolované placky pšeničného chleba
 - Harissa – ostře kořeněná pasta (chilli papričky, česnek, koriandr, kmín, máta, olivový olej, bylinky)
 - Muhallabia – rýžový puding
 - Baklava – listové těsto
-



- Ful medames – národní pokrm, hustý bezmasý kořeněný fazolový guláš (fazole se dusí ve šťávě z masa, cibule, rajčat, citron. šťávy a koření se skořicí)
 - Shorba ads – tradiční hustá polévka z červené čočky
 - Cous-cous – tradiční arabská příloha
-

- Základní plodinou jsou datle z datlových palem
 - Přes polovinu základních potravin se musí dovážet např. cukr, káva (konzumace denně)
 - Arabové mají velmi sladké moučníky a cukr a med
 - Zelenina – nejčastěji lilek, cuketa, zelená paprika, rajčata, cibule, česnek
 - Koření – šafrán, kmín, koriandr, majoránka
 - Na závěr menu je podáváno čerstvé ovoce a malé silně medem a cukrem slazené pečivo
 - Nápoje – pramenitá voda, mátový čaj, černá káva, čerstvé ovocné šťávy
-

Speciality



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Schorba frik – hustá polévka vařená ve velkém hrnci (jako Eintopf) s jehněčím masem, rajčaty a cizrnou
 - Makrout – moučník z krupicového těsta s mandlemi, rozinkami, skořicí
-

Tuniská kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Harissa
 - Baklava
 - Makrout
 - Cous-cous
 - Tajine – hustá, vydatná zeleninová polévka s drůbežím masem
 - Ojja – na oleji opékané tyčinky z mletého jehněčího masa
-

Marocká kuchyně



- Ras el Hanout – směs 35 druhů koření
 - Chermoula – kořenící směs (cibule, česnek, koriandr, paprika, šafrán, cayennský pepř, petržel)
 - Harira – zeleninová, luštěninová polévka a masem a rýží
 - Pastilla – moučník z listového těsta ve sladké i slané variantě s mletým masem z holoubat
-

Etiopská kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Injera – placka nakyslé chuti
 - Azifa – čočkový salát
 - Alidscha – vegetariánské jídlo ze zeleniny a čočky
 - Berber – směs koření na bázi chilli papričky
 - Doro wot – dušené kuře plněné vejci vařenými natvrdo
 - Tej – medové víno
 - Tella – mírně alkoholické černé pivo
-



- Hirse – kaše z prosa (základem jídel)
 - Fufu – kaše z manioku smíchaná se žlutými banány
 - Dongo- Dongo – zeleninový vývar s kousky uzené ryby
-



- Mealie Pap – tuhá kukuřičná kaše podávaná s pikantní omáčkou z fazolí, rajčat, zázvoru, dochucená kari kořením
-



- Typickým představitelem v korán silně věřících islámských zemí (i po stránce kulinářské) je Irán.
 - Součástí islámského práva, vycházejícího z Koránu je také předepsaný způsob stravování, pojmenovaný jako halal.
-



- Halál – způsob stravování, který musí dodržovat
 - Tschelo – v páře uvařená rýže přelitá máslem
 - Polo rýže – na másle a cibulce dušená rýže
 - Polow – neboli Pilaf jako naše rizoto
 - Tschelo kebab – jídlo složené z Tschelo rýže a špízy z předem marinovaného masa, zeleniny nebo ovoce, jídlo se okoření
-

Speciality



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Khoresch – silné kořeněné jídlo se šťávou z dušeného jehněčího, hovězího nebo drůbežího masa
 - Nan – chléb
 - Baklava
-

Turecká kuchyně



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- I přes mnoho různých vlivů má pevný orientální charakter.

Typická jídla:

- kebab
 - bulgur
 - Raki (alkoholický nápoj)
-



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Děkuji za pozornost.
