

Nejčestější pokrm – text

Ahoj, čau, dobrý den!

Díky své geografické blízkosti a historickým vlivům má česká, bavorská a rakouská kuchyně mnoho společných prvků, ale také se liší v několika zásadních ohledech. Všechny tři kuchyně mají společné základní suroviny jako maso (zejména vepřové a hovězí), brambory a mouku, ale mohou se lišit v přípravě a použití těchto surovin. Rakouská kuchyně je ovlivněna německou kuchyní, ale má také vlivy z východní Evropy a Uherska. Bavorská kuchyně je součástí německé kuchyně, ale má i regionální speciality jako jsou párky a knedlíky. V české kuchyni sledujeme vlivy z celé střední Evropy.

Česká kuchyně má tendenci být mírněji kořeněná než bavorská, která často obsahuje výraznější koření. Rakouská kuchyně může být také kořeněná, ale může se také zaměřovat na jemné a vyvážené chutě. Všechny tři kuchyně mají své vlastní tradiční pokrmy. Například v Rakousku jsou známé řízky a Sachertorte, v Bavorsku jsou to párky a bavorské knedlíky, a v České republice jsou to guláš, vánoční kapr a svíčková na smetaně. Celkově lze říci, že i když existují podobnosti mezi těmito kuchyněmi, každá má své unikátní rysy, které odrážejí kulturní a regionální rozdíly.

Odborníci říkají, že přes všechnu podobnost je jediný pokrm skutečně český a v okolních regionech jej nenalezneme ve stejné podobě. Svíčková na smetaně je tradiční české jídlo, které patří mezi nejoblíbenější pokrmy této kuchyně. Je to pokrm z hovězího masa, nejčastěji získaného ze svíčkové části. Maso se nejprve marinuje v kořenové směsi, která může obsahovat cibuli, kořenovou zeleninu, česnek, bobkový list a další koření. Poté je maso dušeno nebo vařeno v marinádě, čímž získá bohatou chuť.

Typická omáčka se připravuje z předem orestované cibule a kořenové zeleniny, které jsou podlity vývarem a vařeny do měkka. Poté se omáčka zahustí smetanou, která jí dodá charakteristickou krémovou konzistenci. Kromě toho může být omáčka dochucena brusinkami nebo plátkem citronu, což dodá jídlu jemnou kyselost. Svíčková na smetaně se tradičně podává s houskovým knedlíkem, brusinkami a plátkem citronu.

Dobrou chuť, čau a brzy na shledanou!

Nejčestější pokrm – úlohy

1. Která tvrzení jsou správná?

- a) Svíčková se připravuje tradičně z kuřecího masa a brambor.
- b) Omáčka ke svíčkové je tvořena z kyselé smetany a hořčice.
- c) Pro větší hloubku chuti může být omáčka ke svíčkové obohacena o brusinky či plátek citronu.
- d) Česká, bavorská a rakouská kuchyně jsou velmi rozdílné.
- e) Česká kuchyně je ovlivněna různými kulinářskými tradicemi střední Evropy.
- f) Rakouská kuchyně je ovlivněna kromě jiného i východní Evropou a Uherskem.

2. Které slovo se nehodí?

- a)
 - tradiční
 - český
 - rakouský
 - bavorský

- b)
 - vepřové
 - krémový
 - hovězí
 - kuřecí

- c)
 - geografický
 - regionální
 - střeoevropský
 - unikátní

3. Vyberte prosím správné sloveso a dejte je do imperativu 2. osoby plurálu.

očistit | nastroumat | oloupat | pokrájet | rozpustit | prošpikovat | vložit | zalít | zasypat |
nechat

Kořenovou zeleninu _____ a _____ na hrubém struhadle, cibuli
_____ a _____ na kostičky. _____ máslo. Hovězí maso
_____ slaninou. Do většího pekáče _____ třetinu zeleniny,
prošpikované maso a koření a _____ je rozpuštěným máslem. Pak hovězí
_____ zbytkem zeleniny a _____ nejméně přes noc v chladu.

4. Tvořte adjektiva pomocí přípon -ský, -cký, -ový, -ný, -ěný v různých rodech.

- a) vliv historie: _____ vliv
- b) těsto z brambor: _____ těsto
- c) jídlo s kořením: _____ jídlo
- d) zelenina z kořene: _____ zelenina
- e) pokrm z masa: _____ pokrm
- f) konzistence jako krém: _____ konzistence
- g) knedlík z housky: _____ knedlík
- h) kuchyně v Bavorsku _____ kuchyně