

MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ V NAŠÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Naše školní jídelna připravila pro své strávníky v letošním školním roce projekt Dny mezinárodní kuchyně. Strávníci mohou poznat a ochutnat jídla, která se vaří v některých zemích světa. V měsíci říjnu jsme vybrali kuchyni **RAKOUSKOU**.



Jídelníček v pondělí 23. října 2017:

Polévka hovězí s masem a cesleštýnskými nudlemi

Rindsuppe mit Fleisch und Nudeln

Alpský knedlík s vanilkovým krémem

Alpine Knödel mit Vanillecreme

Čaj s citrónem, mléko

Tee mit Zitrone, Milch

Rakouská kuchyně bývá často redukována pouze na vídeňskou kuchyni, ačkoli obsahuje i tradiční kuchařské umění bývalého Rakouska-Uherska. Vedle samotných krajových specialit je tato kuchyně ovlivněna především svými sousedy, tedy Čechy a Maďary. Pokrmy a způsoby jejich přípravy tak byly často přebírány a začleňovány do vlastní rakouské kuchyně. Jako příklad může sloužit třeba guláš, který je původem z Maďarska.

Mezinárodně je známá především díky moučnickům a sladkostem, z nichž nejoblíbenější jsou Mozartovy koule nebo dort Sachr. Mimo to se ale v posledních letech vyvíjí i regionální kuchyně, která se zaměřuje především na produkty z daného kraje a jednoduchost přípravy. V Tyrolsku se například vyrábí jedinečné horské sýry.

Rakouská kuchyně je nám velmi blízká, pokrmy jsou stejné, nebo velmi podobné pokrmům českým. Rakouských specialit je tu celá řada – všichni z nás jistě znají vídeňský řízek, oblíbené jsou i tyrolské špekové knedlíky se zelím, vídeňské tvarohové knedlíky, císařský trhanec, žemlovka, kynuté knedlíky s povidly, jablkový závin, jablka v županu, Sachrův dort, vídeňská káva a mnohé jiné rakouské dobroty.

Typická rakouská jídla

Polévky

Pro rakouskou kuchyni jsou tradiční *hovězí polévky* s různými přísadami (fritátové a jiné druhy nudlí, játrové knedlíčky nebo smažený hrášek).

Hlavní jídla

Mezinárodnímu věhlasu se těší *vídeňský telecí řízek*. Stejně tak oblíbená je vepřová pečeně s bramborovým nebo houskovým knedlíkem.

Zvláštností jsou *fleky* (těstoviny), které se podávají většinou se zelím nebo špekem.

Moučníky

Rakouské moučníky a sladkosti jsou známé mezinárodně. Mezi nejoblíbenější patří pralinky Mozartovy koule, jablečný závin nebo Sacherův dort. Stejně tak známé jsou sladké knedlíky povětšinou s meruňkami nebo švestkami. Typický je jablečný závin (*Wiener Apfelstrudel*) a *Kaiserschmarren* (trhanec s jablečným pyré).

Rychlé občerstvení

V rakouské kuchyni je velmi oblíbená houska s (teplou) sekanou – *Leberkässemmel*, ale i různé druhy párků.

Nápoje

Káva

Vídeňská kavárenská kultura a vídeňské kavárenské domy (kavárny) jsou od roku 2011 zapsány na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO. První kavárenský dům byl ve Vídni založen již v 17. století. V roce 1720 začaly kavárny ke kávě nabízet i noviny.

Mnohé kavárny nabízejí různé kávové speciality – např. *Fiaker* (prodloužená káva ve sklenici s rumem nebo slivovicí) nebo *Kaiser Melange* (káva se žloutkem někdy medem a pálenkou či koňakem).

Rozdílné (oproti standardní němčině) je i pojmenování základních typů káv – např. *Kleiner Schwarzer* (v dnešní době vlastně pojmenování pro *ristretto*). Mezi nejoblíbenější druhy káv patří *Melange* – káva smíchaná s mlékem v poměru 1:1.

Ostatní nápoje

Z nealkoholických nápojů patří k nejoblíbenějším bylinná limonáda Almdudler. Z alkoholických nápojů to jsou pivo (oblíbenou rakouskou značkou je Gösser) a víno (hlavními produkčními oblastmi jsou Dolní Rakousko a Burgenland).



Sacherův dort