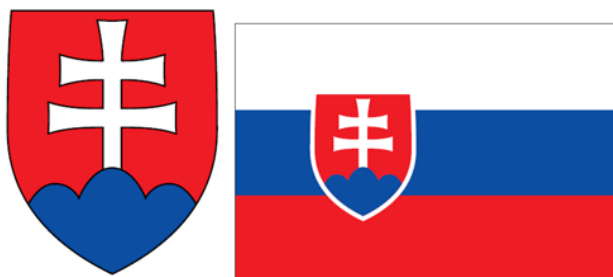


MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ V NAŠÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

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 září nepojedeme daleko a ochutnáme pochoutku od našich východních sousedů ze Slovenska.



Jídelníček ve středu 27. září 2017:

Polévka Oravská kaluša

Halušky s mäsom a kapustou

Broskyňa

Čučoriedkový nápoj, mlieko

Slovenské jídlo je velmi podobné tomu, na jaké jsme zvyklí u nás. Možná proto je mezi Čechy slovenská kuchyně tak oblíbená. Nejenže jsou slovenské pokrmy dobře známé, ale některá jídla a ingredience jsou dostupné i u nás. Asi nejznámější jsou legendární halušky s brynzou – knedlíčky z bramborového těsta s ovčím sýrem. Ty se považují za národní jídlo. Slovenská kuchyně je ale mnohem bohatší. Byla ovlivněna českou, moravskou, německou, rakouskou a zejména maďarskou kuchyní. Proto jsou některá jídla překvapivě pálivá – ochutnejte třeba perkelt.

Vypěstuj si sám:

Tradiční slovenská kuchyně využívala suroviny dostupné v dané lokalitě. Často používané jsou tak houby, zelí, ovčí a kravské mléko. Nejoblíbenější surovinou jsou ale brambory, které jsou základem mnoha vynikajících jídel včetně halušek. Strava bývala vždy spíše chudší s převahou bezmasých jídel, jako jsou halušky s brynzou, zelím, tvarohem, nebo pirohy plněné tvarohem, marmeládou, ovocem a posypané mletým mákem či ořechy, rezance s mákem a tvarohem, nebo různé kaše a syté polévky – proslavená je třeba kapustnica. Život byl tvrdý a lidé jedli to, co si mohli sami vypěstovat na svých polích – brambory, zelí, hrách a fazole.

Sváteční jídla obsahovala i maso. Nejčastěji to bylo maso skopové a jehněčí, vepřové a drůbeží. Další oblíbenou surovinou bylo ovčí mléko, ze kterého se vyráběla pestrá škála jídel – podmáslí, tvaroh, smetana a sýry. Tradiční přílohou je bílý chléb, který je zvykem nabízet k mnoha jídlům.

Krajové speciality

Za specialitami můžete zamířit do typické slovenské koliby, která nabízí nejen národní pokrmy, ale hlavně charakteristickou atmosféru. Zde na vás dýchne to pravé Slovensko. Nejvíc si pochutnáte na krajových specialitách, například na skopovém mase připravovaném v tatranském podhůří. Zkuste také skalický trdelník, zvolenskou údenou pečenku, horniacke údené maso, šarišské placky, solnohradské halušky, revúcke gulky so solou, spišské pirohy, liptovské droby, tatranskú sviečkovicu, živánsku pečenú alebo škvarkové pagáče.

