



Téma č. 6: JÍDLO A NÁPOJE

Nosit dříví do lesa – Ездитъ в Тѳлу со своим самоваром

1. úvod
2. ruská kuchyně
3. ukrajinská kuchyně
4. zajímavosti a chytáky
5. pivo

- příprava jídla byla považována za výraz mistrovství
- speciální kuchaři při dvorech knížat a v kláštorech (11.st. Kyjevo-pečer. klášter), v bohatých rodinách
- pro vládnoucí vrstvy: jemný chléb, kaše s medem a ovocem, zvěřina, kvalitnější a lépe připravované maso, víno a vzácnější ovoce (broskve a švestky); dovážely se kokosové ořechy, mandle, fíky a další
- u pohanských kněží víme, že jedli potravu předloženou Bohům a mohli jíst plody posvátného ořechu, zejména vlašského
- 19. st. se měnila móda nejen v oblékání, ale i ve stravování, v Evr. se objevilo hodně ruských restaurací (New York – jedna z nejznámějších a nejdražších-MAXIM)
- během půstů (začaly s křesťanstvím) se nesmělo jíst maso a mléčné pokrmy (postní jídla: boršč s houbami, bramborem, kysel se sušeného ovoce, halušky, pyrohy s fazolemi, zelím, varenyky)
- hlavní jídlo dne – oběd, shromáždění rodiny, modlitba

3 části stravování:

- každodenní
- sváteční
- rituální

CELÝ SVĚT ZNÁ:

UKR - boršč, pampušky, varenyky, halušky, kalači, pyrohy
RJ - boršč, pelmeni, bliny, ikra, kulebjaka, soljanka, befstroganov

KAŠE

- sváteční kaše: zapečené - vejce, cukr, máslo, mléko, rozinky
- řídká kaše jen dětem, nemocným, na jaře
- šestinedělce přinášeli kaši, rozbili hrnec, snažili se co nejvíc kaše zachránit a rychle sníst, aby měl hodně dětí

SLADKOSTI

- se připravovaly z medu, sušeného ovoce (zejména hrušky), ale i z lesních plodů: jahod, malin, borůvek a ostružin. Uplatnění našel i bez černý, trnky, dřínky. Jako náplň do pečiva sloužil mák skombinovaný s medem.

CHLEBA

BORŠČ

1. červený, 2. zelený (ze šťovíku), 3. jarní (studený)

DRUHÉ CHODY – varenyky, halušky, holubcy, ryba, zavináče, pyrohy

RITUÁLNÍ JÍDLA – kutja, kolyvo, varenyky, bubliky, korovaj, kuliš, pampušky, halušky

NÁPOJE – kvas, uzvar, pivo, medovina, kumys

Česká přísloví, ve kterých se vyskytuje slovo spojené s tématem JÍDLA:

1. Láska je kořením života. Smích je kořením života.
2. Sytý hladovému nevěří.
3. Dvakrát měř, jednou řež.
4. I chytrák se spálí.
5. V ústech med, v srdci jed.
6. Bez práce nejsou koláče. Kdo nepracuje, ať nejí. Pečení holubi nelétají do huby.
7. S chutí do toho, půl je hotovo.
8. Lepší trpká pravda, než sladká lež.
9. Co si nadrobíš, to si i sníš.
10. Tak dlouho se chodí se džbánem pro vodu, až se ucho utrhne.

Ukrajinská přísloví, ve kterých se vyskytuje slovo spojené s tématem JÍDLA:

1. Серце з перцем, а душа з часником.
2. Захистив, як вовк овець.
3. Ситий голодому не товариш.
4. Каша – мати наша.
5. Я з тобою каші не їв.
6. З неї каші не звариш.
7. Різдво гарне ковбасою, а Великдень – крашанкою.
8. Плаває як вареник у маслі.
9. Де хліб і вода, там вже нема голода.
10. Коли є хліба край, то і під вербою рай.



Píseň

VARAŽDINSKI BAN

Ahmed má hlad, CD Salám a Lajka, 2002

1/ Pije vino Dojčin Petar, varaždinski ban - Hej!
On propije sto dukata, sve za jedan dan - Hej!

Pije víno Dojčin Petar, Varaždínský bán, hej!
on propije sto dukátů - vše za jeden den, hej.

2/ Majka Maru, majka Maru za Ivana dala,
da je znala, da je znala, pa je ne bi dala.
Jer je Ive, jer je Ive živa pijanica,
do polnoći, do polnoći s Turci pije vino.

Matka Máru, Matka Máru za Ivana dala,
kdyby byla věděla, nebyla by dala.
Protože je, protože je Ive hrozný pijan
Do půlnoci, do půlnoci s Turky pije víno.

3/ Od polnoći, od polnoći šerbet i rakiju,
vidimo se, vidimo se - vince kroz grlašce.
A rakija, a rakija - kroz bijelo lišce.

Od půlnoci, od půlnoci šerbet a rakiji,
Prolévá si, prolévá si Ive hrdlem víno.
A rakijí, a rakijí Ive rty si smáčí.

Vysvětlení procesů, které probíhají při výrobě sladu a piva

Doplňte

1 „B“

2 chmel

3 tanků

4 mladina

5 enzymy

6 křemelinové

7 mláto

8 spilce (1. p. spilka)

9 klíčení

10 alkohol

Výroba sladu a piva je nejstarší výrobní proces, který využívá biochemických pochodů, tzn. že se při této výrobě uplatňují..... (A). Historie výroby piva je stará téměř 5000 let. První zmínky o výrobě piva v Čechách jsou z roku 993 n. l.

Pivo je nápoj vzniklý zkvašením cukerného roztoku, převážně maltózy, jež se získává enzymovou hydrolýzou sladového škrobu, který se vytváří při uměle vyvolaném a regulovaném (B) ječmene.

Výroba piva se dělí na dva hlavní úseky: 1-výrobu sladu a 2-výrobu piva.

ad 1)

Slad je usušený naklíčený ječmen, jehož škrob a enzymy, vzniklé při klíčení, se rozpouštějí v horké vodě. Zatímco (C) uděluje pivu zvláštní příjemnou vůni a hořkou chuť, sladový cukr maltóza se účinkem kvasinek přetváří na (D) a oxid uhličitý. Zařízení na výrobu sladu se jmenuje sladovna.

Výrobu sladu lze rozdělit do několika kroků: příjem a uskladnění ječmene, máčení ječmene, klíčení ječmene, hvozdnění sladu, odkličování sladu, uskladnění sladu a expedice

ad 2)

Výroba piva má dvě hlavní fáze: varné procesy a kvasné procesy. Jako třetí fázi výroby můžeme ještě zmínit stáčení a expedici piva.

Finální výrobek poté obsahuje alkohol (3 – 4%), CO₂ (0,35 – 0,45%) a řadu vitamínů, hlavně skupiny (E) (niacin 10 mg.l⁻¹, riboflavin 1 mg.l⁻¹).

VARNÉ PROCESY

Zvážený a rozemletý slad (šrot) se vystírá (míchá se s vodou, aby rozpustné části sladu přešly do roztoku) ve vystírací kádi při teplotě 40°C. Při vystírání dochází k rozkladu škrobu na dextriny a maltózu. Směs se přečerpá do rmutovacího kotle, kde se teplota zvyšuje až na 75°C a dochází ke štěpení zbylého sladového škrobu na cukry - maltózu a glukózu. Nakonec se rmut povaří a přečerpá se do scezovací kádě. Při varu se zbývající enzymy denaturují. Ve scezovací kádi se odfiltruje sladinka, zbylé (F) se vylouží horkou vodou a je poté použito jako krmivo pro dobytek. Po skončeném chmelovaru se mladina zbaví zbytků chmele (kalu) ve vířivé kádi přes chmelový filtr a přečerpá se do chladicí kádě, kde se ochladí na 50 °C a pak se ochlazuje v deskovém chladiči až na zákvasnou teplotu 6°C.

KVASNÉ PROCESY

Ochlazená (G) vyrobená při varných procesech stéká do nerezových otevřených kádí, které mají ve stěnách chladicí zařízení a kde dochází k zakvašení mladiny kulturou pivovarských kvasinek. Tyto kvasinky obsahují enzym maltázu, který katalyzuje štěpení maltózy na dvě molekuly glukózy, které se dále zkvašují. Uvedený proces se nazývá hlavní kvašení, probíhá v tzv. (H) (kvasírně) a trvá podle stupňovitosti piva 7 až 12 dní při teplotě 5 až 10 °C. Většina kvasinek sedimentuje na dně kádí a mladina přechází na tzv. mladé pivo. Mladé pivo se čerpá do uzavřených nádob - (I) v ležáckém sklepě, kde dozrává při teplotě 1 až 2 °C průměrně 25 až 50 dnů; 10° pivo - 25 dnů, 11° pivo - 35 dnů, 12° pivo - 50 dnů. Při dozrávání piva se dotváří celková chuť piva a hlavně tzv. říz, tj. obsah CO₂ (čím déle je pivo v ležáckém sklepě, tím má větší říz).

BALENÍ

Hotové pivo se filtruje přes (J) filtry a odvádí se do tzv. přetlačných tanků, kde dochází k jeho finální úpravě před vlastním stáčením. Pivo je stáčeno do skleněných lahví, které jsou důkladně vymývány horkým roztokem hydroxidu sodného a následně několikrát horkou vodou. Před naplněním jsou lahve důkladně automaticky zkontrolovány, naplněny pivem, zazátkovány a označeny etiketami. Pivo může být dále stáčeno do sudů s nerez ocelí (dříve hliníkové sudy), které jsou vymývány roztokem kyseliny fosforečné.