Jídlo v Rakousku a v Pinzgau

Simona Zíchová
Michaela Křičenská
Michaela Kubelková

Rakousko

Salzburg

Mozartkugeln
(Mozartovy koule)

Pravé Mozartovy koule

- *Mozartkugeln* je druh bombonu. Původně vytvořený salzburským cukrářem Paulem Fürstem v roce 1890.
- Tato marcipánová cukrovinka je do dneška vyráběna firmou Cukrářství Fürst v Salzburgu.
- Roku 1905 se zúčastnil se svým výrobkem Pařížské výstavy a získal za něj zlatou medaili.

Knödel
(Knedlíky)

- Nejdříve byly knedlíky masové a pekli se.
- Později za třicetileté války se dělaly z mouky.
- Traduje se i pověst
- Bíla mouka byla pro bohaté.
- Mistr Jan Hus tvrdil, že Češi mají používat slovo „nok“.

Sachertorte
Sachrův dort

Můj vlastní
(Simona Zíchová)

Z hotelu Sacher

- Recept vymyslel šestnáctiletý kuchař Franz Sacher.
- Jeho syn založil ve Vídni honosný hotel Sacher.
- Hotel má dodnes jako jediný právo na originální značení Sacher Torte.
- Často se peče v období Vánoc.

Wiener Kaffee
Vídeňská káva

- Kávová zrna se do Rakouska dostala koncem 17. století.
- Kolem roku 1700 se ve Vídni otevřela první kavárna.
- Stala se tak velmi oblíbenou po celém světě.

Wiener Punch
Vídeňský punč

- Často se dělá v období Vánoc.
- Dělá se i pro děti bez alkoholu.
- Jako alkohol se používá rum a bílé či červené víno.
- Nápoj se objevil v 17.století.
- Punč od anglického punch.

Schranz Wald im Pinzgau

Kaiserschmarrn
Císařský trhanec

- Často se podává s kompotovaných ovocem, třeba se švestkami.
- Těsto je podobné na palačinky či lívance.
- V těstě jsme měli rozinky.

Putersteak vom Gritt mit Kräuterbutter

Krůtí steak s bylinkovým máslem

- Příloha: mrkev, brokolice, květák.
- Smaženo na přírodno.
- Ozdoba citron s bylinkovou šlehačkou.

Wiener Schnitzel
Vídeňský řízek

- Přílohu jsme měli pár brambor.
- Vídeňský řízek zabírá většinu talíře.
- Smaží se v trojobale.
- Recept prý pochází až z antického Řecka.

Panna Cotta

- Je typický italský dezert.
- Do češtiny se překládá jako vařená smetana.
- Je několik druhů: vanilková, banánová,… .
- V létě se dochucuje ovocem.
- V zimě zase skořicí a medem.

Eis mit Sahne
zmrzlina se šlehačkou

- Zmrzlina byla vanilková a jahodová.
- Ozdobena šlehačkou, sušenkou a mátou.

Děkujeme za pozornost

Zdroje

- https://cs.wikipedia.org/wiki/Mozartovy_koule#/media/File:Mozartkugeln-Fuerst.jpg
- http://www.gomeal.de/artikel/146/Knoedel-und-Kloesse.html
- http://www.epicurien.be/blog/recettes/desserts/panacotta-italie/panna-cotta-coulis-framboise.asp
- http://www.booking.com/hotel/at/familiengasthof-schranz-e-u.cs.html
- http://blog.holidaycheck.cz/sladkosti-z-ruznych-koutu-sveta/
- http://www.brydova.cz/recepty/moucniky/1014-panna-cotta-
- http://www.apetitonline.cz/recepty/6433-vanilkova-panna-cotta-s-malinovou-omackou.html
- https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ilikemycountry.at_flagfree
- http://www.kavagaviota.cz/videnska-kava-aneb-k-vidni-patri-slehacka/
- http://rakousko.orbion.cz/stat/pruvodce/kuchyne-1333/
- http://clanky.vareni.cz/rakouska-kuchyne-1dil/
- http://zena.centrum.cz/recepty/clanek.phtml?id=798119
- http://recepty.blesk.cz/clanek/vareni/2907/nejlepsi-recept-pravy-vidensky-rizek-jak-se-pripravoval-za-frantiska-josefa-i.html
- http://www.mlsanicko.cz/je-libo-vanocni-punc/