



VAŘÍME S EVROPOU!

Gastronomická pouť po 28 zemích Evropské unie



BELGIE



HLAVNÍ MĚSTO: Brusel

ROZLOHA: 30 528 km²

POČET OBYVATEL: 11 203 992

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: nizozemština, francouzština a němčina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

Belgie je považována za zemi, kde vznikly hranolky? Servírují se v typických papírových kornoutech a přelévají se nejrůznějšími druhy omáček. Nejčastěji to bývá majonéza nebo kečup. Nebo že belgickým národním jídlem je Waterzooi? Jedná se o polévku nebo dušené jídlo na polévkovém základu. Typické pro Belgii jsou také mušle a pralinky.

TRADIČNÍ VAFLE

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 300 g hladké mouky
- 10 g kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 75 g krupicového cukru
- 100 g másla
- 2 vejce
- asi ½ litru mléka
- možno i pár kapek ginu



POSTUP:

Všechny syké ingredience smícháme, přidáme změkklé máslo, vejce, mléko, podle chuti i pár kapek ginu, a vyšleháme v hladké těsto (konzistence jako na lívance), které necháme 2 hodiny odstát. Potom těsto naléváme na ploténku vaflovače a pečeme dozlatova. Upečené vafle mažeme marmeládou, nutelou nebo jenom sypeme moučkovým cukrem.

BULHARSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Sofie

ROZLOHA: 111 002 km²

POČET OBYVATEL: 7 245 677

ÚŘEDNÍ JAZYK EU: bulharština

VSTUP DO EU: 1. ledna 2007

MĚNA: bulharský lev (BGN)



TARATOR

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 750 g bílého jogurtu
- 1 salátová okurka
- 2-3 stroužky česneku
- sůl
- dlaň nasekaného kopru
- trochu vody
- pár kapek olivového nebo slunečnicového oleje
- lžice nasekaných vlašských ořechů



POSTUP:

Okurky oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky, osolíme, přidáme jogurt (nejlépe selského typu) a zamícháme spolu s drceným česnekem a nasekaným koprem. Podle potřeby naředíme vodou, polévka by neměla být hustá. Tarator necháme odležet a vychladit. Při podávání jej nalijeme do misek, přidáme sekané ořechy, snítku kopru a zakápneme olivovým olejem.

ČESKÁ REPUBLIKA



HLAVNÍ MĚSTO: Praha

ROZLOHA: 78 867 km²

POČET OBYVATEL: 10 512 419

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: čeština

MĚNA: česká koruna (CZK)

VEPŘO, KNEDLO, ZELO

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 1–1,5 kg vepřové krkovice
- sůl, pepř
- 1 lžička mletého kmínu
- 4–6 stroužků česneku, utřených
- 2 větší cibule
- 100 g sádla
- 1 lžíce hladké mouky

NA ZELÍ:

- 2 sáčky kysaného zelí
- 3 lžíce sádla
- 200 g slaniny (na malé kostičky)
- 2-3 cibule
- kmín, cukr, sůl na dochucení
- hladká mouka na zaprášení

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

smažený sýr, tzv. „smažák“ se k nám dostal z Paříže? Ve Francii už na něj jsme jedinámi a spolu se Slovenskem smažený sýr takto oblíbený.

Typické pro Českou republiku jsou také svičková na smetaně, rajská omáčka, koprovka, ovocné knedlíky, vepřový řízek nebo kapr s bramborovým salátem.



POSTUP:

Maso osolte, opepřete, posypte kmínem a ze všech stran potřete česnekem. Cibuli nasekejte najemno a rozprostřete ji do pekáčku, navrch posadte krkovicu, přidejte sádlo, podlijte 100–150 ml horké vody a pečte v troubě předehřáté na 160 °C do změknutí, asi dvě a půl hodiny. Udělejte zelí. Slijte ho (lák uschovejte) a pokrájejte ostrým nožem. Sádlo rozpustte v hrnci, přidejte slaninu, a když začne prskat, vsypte cibuli. Opékejte a po pár minutách vmíchejte zelí a kmín, zalijte lákem a přiveďte k varu. Podle chuti přidejte cukr a sůl – zelí by mělo mít spíš nasládlou chuť. Vařte patnáct minut. Pak zaprašte moukou a znovu asi patnáct minut vařte na mírném plameni. Upečenou krkovicu vyjměte z pekáče, a než ji nakrájíte na plátky, nechte maso patnáct minut odpočinout, aby se v něm rovnoměrně rozestoupila šťáva. Pekač postavte na sporák a zahřejte, pak vsypte mouku a zlehka ji osmahněte. Zalijte asi 180–200 ml studené vody a zhruba dvacet minut vařte. Vše podávejte společně: knedlíky, zelí, plátek masa, a přelité sosem z pekáče.

DÁNSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Kodaň

ROZLOHA: 42 921 km²

POČET OBYVATEL: 5 627 235

VSTUP DO EU: 1. ledna 1973

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: dánština

MĚNA: dánská koruna (DKK)

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

tradičním dánským jídelm jsou obložené chleby? Například se salámem, rybami, vepřovým masem, sýrem nebo čokoládou. Nebo že Remuláda je pikantní omáčka, a jejímž základem je majonéza a jejími součástmi bývají nasekaná nakládaná zelenina, koření kari a paprika, křen, ančovičky a kapary? Typickým jídelm pro Dánsko je také smažené maso, které připomíná naše karbanátky.

FRIKADELLER S BRAMBORY

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

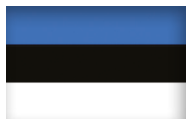
- 500 g mletého vepřového masa
- 1 cibule
- 0,5 žluté papriky
- 1 lžice másla
- 1 vejce
- 500 g nových brambor
- 1 žemle
- sůl
- pepř
- oregano
- mléko



POSTUP:

Mleté maso smícháme se žemlí namočenou v mléce, vejcem, na másle zpěněnou cibulí a nadrobno nakrájenou paprikou. Vše ochutíme a vytvoříme malé karbanátky, které zvolna smažíme na oleji. Podáváme s brambory. Jako přílohu můžeme zvolit řepu nebo vařené červené zelí.

ESTONSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Tallinn

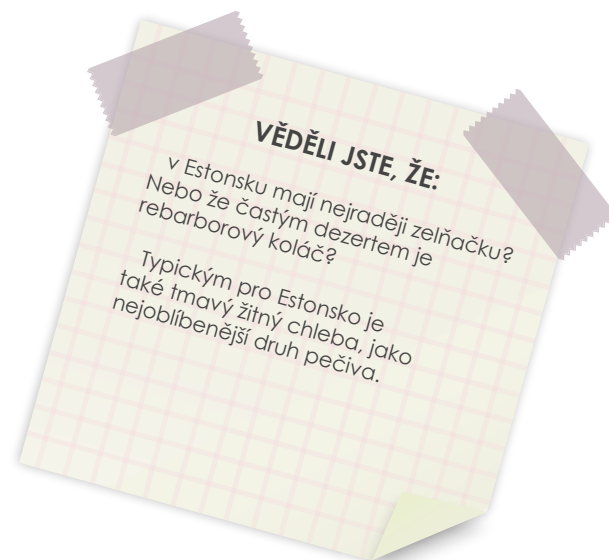
ROZLOHA: 45 227 km²

POČET OBYVATEL: 1 315 819

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: estonština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2011)



SŮLT

ESTONSKÁ HUSPENINA

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 2 vepřové nožky
- 500 g hovězího zadního
- 3 střední cibule
- 5 stroužků česneku
- 2 mrkve nakrájené na kolečka
- 10-12 kuliček černého pepře
- lžička oblíbeného koření
- 2 bobkové listy
- sůl



POSTUP:

Omyjte maso, vložte do hrnce se studenou vodou a přiveďte k varu. Odeberte pěnu a ztlumte teplotu. Po první hodině přidejte cibule (nenakrájené), česnek (vcelku) a mrkve. Vařte tak dlouho, dokud maso není měkké a neodděluje se od kosti. Mrkve můžete vytáhnout dříve, aby se nerozvařily. Patnáct minut před ukončením přidejte sůl a koření. Maso oberte a nadávkujte jej do formiček (ideální jsou silikonové, dobře se z nich aspick vyklápí). Můžete přidat kousky zeleniny. Uložte do chladu a nechte ztuhnout. Servírujte studené s křenem či dijonskou hořčicí, s brambory a cuketovým salátem. Skvěle také chutná, smícháte-li dijonskou hořčici se zakysanou smetanou a cibulí.

FINSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Helsinky

ROZLOHA: 338 435 km²

POČET OBYVATEL: 5 451 270

VSTUP DO EU: 1. ledna 1995

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: finština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

KARJALANPAISTI

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 1 lžice soli
- 1 lžička celého černého pepře
- 750 ml domácího vývaru z kostí
- 6 ks mrkve
- 500 g hovězí klišky
- 500 g vepřové krkovičky bez kosti
- 3 ks bobkového listu
- 6 ks cibule
- 1 lžice celého nového koření
- vařené brambory k podávání

POSTUP:

Omytou osušenou vepřovou krkovičku a hovězí klišku nakrájíme na kostky. Do většího hrnce budeme vrstvit suroviny. Jako první vrstvu dáme cibuli pokrájenou na hrubší klíny a mrkev pokrájenou na hrubší kolečka. Z masa jako první přidáme hovězí klišku. Na klišku jako další vrstvu dáme krkovičku. Zásadou je, že masnější maso má být na vrchu, tuk se nepřidává vůbec. Potom přidáme celý černý pepř, celé nové koření, sůl - dáme jen 1 polévkovou lžici a bobkové listy. Všechno zalijeme domácím vývarem z kostí nebo jen vodou do výšky masa. Troubu vyhřejeme na 250 °C a hrnec se surovinami vložíme do trouby. Hrnec bude celou dobu vaření bez pokličky. Po vložení hrnce teplotu trouby snížíme na 170 °C a vaříme jídlo pomalu cca 4 hodiny při zmíněné teplotě, dokud maso nezměkne. Čas vaření v troubě je více méně orientační, je závislý na druhu použitého masa. Horké jídlo Karjalanpaisti - Karelské maso podáváme s vařenými brambory.

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

Finové podávají ke kávě jako dezert druh sladkého chleba s názvem Pulla? Nebo že tradiční finskou specialitou je sobí maso?

Typickými pro Finsko jsou také džemy z různých druhů ovoce a hub.



FRANCIE



HLAVNÍ MĚSTO: Paříž

ROZLOHA: 632 833,6 km²

POČET OBYVATEL: 65 856 609

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: francouzština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)



CRÈME BRÛLÉE

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 1 vanilkový lusku
- 60 g vanilkového cukru
- 430 ml smetany na šlehání
- 40 g cukru krystal
- 5 žloutků
- 1 lžice likéru (např. amaretto, kahlua, grand marnier)
- krystalový cukr na posypání



POSTUP:

Smetanu zahřejeme na teplotu asi 40 °C, smícháme s vanilkovým cukrem a dřením (semínky) vanilkového lusku. Když je cukr rozpuštěný, vmícháme žloutky a likér. Směs nalijeme do ¾ do zapékačích misek, vložíme do vyššího pekáčku s vodou a v této vodní lázni pečeme při 125 °C 50–60 minut (větší miska déle času). Po upečení necháme zchladnout, v lednici vychladit a před podáváním sypeme krystalovým cukrem, přelijeme destilátem a zapálené podáváme.

CHORVATSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Záhřeb

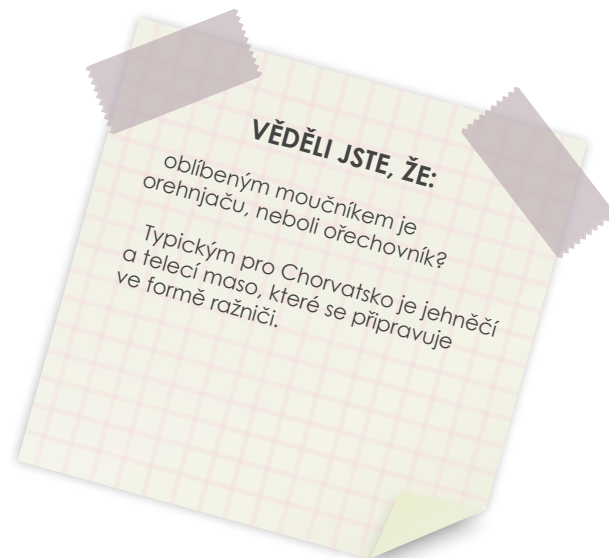
ROZLOHA: 56 594 km²

POČET OBYVATEL: 4 246 700

VSTUP DO EU: 1. července 2013

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: chorvatština

MĚNA: chorvatská kuna (HRK)



PLJESKAVICA

INGREDIENCE NA 8-10 PORCÍ:

- ½ kg telecího masa
- ½ kg jehněčího masa
- ½ kg vepřového masa
- ½ kg hovězího masa
- sůl, pepř
- mletá pálivá paprika
- listová petržel
- česnek
- olivový olej
- bílý chléb nebo nové brambory k podávání



POSTUP:

Do mísy vložíme mleté telecí, jehněčí, vepřové a hovězí maso. Přidáme sůl, pepř a špetku pálivé papriky. Pečlivě promícháme a rukama zpracujeme. Zpracováváme tak dlouho, až maso hezky drží. Z připraveného masa uděláme kuličky. Jeden kus by měl mít zhruba 200 g. Kuličku dáme na kus potravinářské fólie a zakryjeme ji druhou folií. Pomocí kastrolu nebo pánvičky rozmáčkne kuličku na placku. Placka masa by měla být silná asi půl centimetru. Pljeskavici rozložíme na rozpálený gril. Mezitím nasekáme petržel a rozdrťme oloupaný česnek. Připravíme si olej, kterým potřeme maso po upečení. Petržel a česnek vsypeme do misky, vlijeme olej a promícháme. Pljeskavici po 2 minutách obrátíme. Upečené placky sundáme z grilu a potřeme ochuceným olejem.

IRSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Dublin

ROZLOHA: 69 797 km²

POČET OBYVATEL: 4 604 029

VSTUP DO EU: 1. ledna 1973

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: irština, angličtina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

IRISH STEW

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 600 g jehněčího masa (skopové nebo hovězí)
- 600 g brambor
- 200 g mrkve
- 200 g cibule
- 750 ml masového vývaru
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce oleje
- 1 stroužek česneku
- snítka čerstvého tymiánu
- nasekaná petrželka
- sůl, mletý pepř
- 1 sklenička černého piva nebo červeného vína

POSTUP:

Maso nakrájíme na kostky. Ve velkém hrnci si na rozpáleném oleji osmahneme kostky masa, přidáme česnek a asi minutu mícháme. Poté přilijeme vývar a pivo nebo víno, ochutíme solí a tymiánem. Přikryjeme a na mírném ohni dusíme asi hodinu. Mezitím si oloupané brambory, mrkev i cibuli nakrájíme na kolečka a v druhém hrnci rozpustíme máslo, přidáme zeleninu a dozlatova opékáme asi 20 min., ke konci přidáme pepř. Nakonec vysypeme opečenou zeleninu do hrnce s masem a dusíme, až je maso pěkně měkké. V případě potřeby dochutíme a na talíři ozdobíme nasekanou petrželkou. Nejlepší je však Irish stew, stejně jako guláš, až druhý den.

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

Irsko je na prvních příčkách v konzumaci čaje na obyvatele? Nebo že ve spotřebě mléka jsou Irové na prvním místě v EU?

Typickým pro Irsko je tzv. black pudding (černý pudink), u nás známé jako jelíto, vyráběné z vepřové krve, obilí a koření.



ITÁLIE



HLAVNÍ MĚSTO: Řím

ROZLOHA: 302 073 km²

POČET OBYVATEL: 60 782 668

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: itaština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

slovo risotto je odvozeno od italského slova riso, neboli rýže? Nebo že Italové mají vynikající zmrzlinu?

Typickou pro Itálii je nejen pizza, ale i těstoviny nejrůznějších druhů. Dále polévka minestrone, desert tiramisu, salám mortadela nebo sýr mozzarella.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 1 cibule
- olivový olej
- 100 ml bílého vína
- 250 g rýže arborio (nebo carnaroli nebo jiné na risotto)
- asi ¾ l zeleninového vývaru
- 400 g nakládaných hříbků
- 100 g grana padano nebo parmigiano reggiano



POSTUP:

Cibuli nakrájíme na malé kostičky a krátce ji zpěníme na oleji. Přidáme a osmahneme rýži. Zastříkujeme bílým vínem, které necháme odvařit a postupně přiléváme horký zeleninový vývar. Průběžně mícháme, postupně, jak se vývar vyvaňuje, doléváme nový (po sběračkách). Ke konci přípravy, až je rýže měkká, přidáme scezené houby. Prohřejeme a minutu před koncem vmícháme nastrohaný parmezán a část necháme na posypání.

KYPR



HLAVNÍ MĚSTO: Nikósie

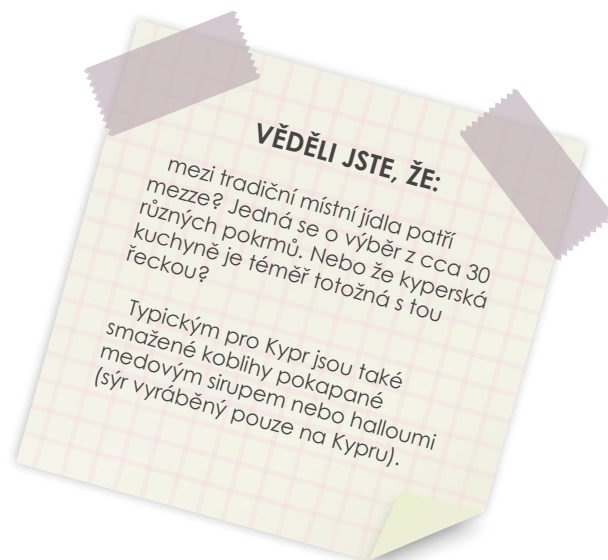
ROZLOHA: 9 251 km²

POČET OBYVATEL: 858 000

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: řečtina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2008)



KEFTEDES

MASOVÉ KULIČKY

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 700 g vepřového masa
- 120 g petržele
- 120 g cibule
- 250 g brambor
- 120 g strouhanky
- 1 vejce
- sůl, mletý pepř
- olivový olej



POSTUP:

Umeleme maso a cibuli, nakrájíme petržel. Nastrouháme syrové brambory. Všechny ingredience smícháme dohromady a přidáme strouhanku a celé vejce. Směs hněteme, osolíme, opepříme a necháme 30 minut od stát. Pak vytvoříme kuličky o průměru asi 4 až 5 cm. Připravujeme v menším množství oleje, dokud lehce nezhnědnou.

LITVA



HLAVNÍ MĚSTO: Vilnius

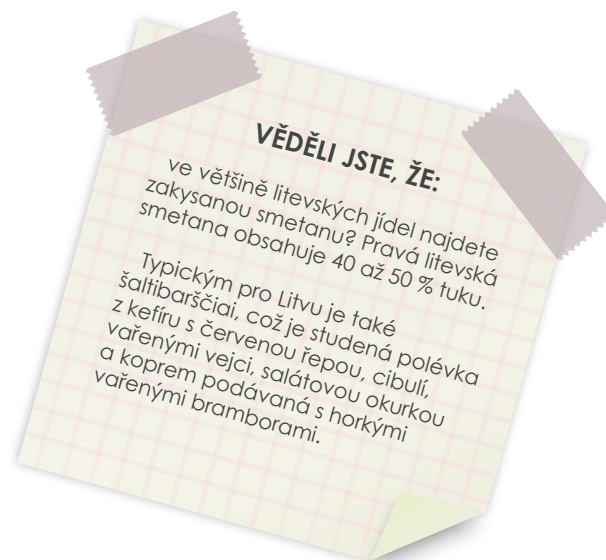
ROZLOHA: 65 300 km²

POČET OBYVATEL: 2 943 472

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: litevština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2015)



CEPELINAI

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 12 ks syrových brambor
- 4 ks vařených brambor
- 300 g mletého masa
- 3 cibule
- 250 g slaniny/špeku
- 1 zakysaná smetana
- 2 polévkové lžíce bramborového škrobu
- sůl, mletý pepř



POSTUP:

Brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Přebytečnou vodu z nich vymačkejte přes kousek látky nebo gázy. Přidejte špetku soli, škrob a ve slupce uvařené brambory. Důkladně promíchejte. Náplň: lehce orestujte mleté maso, jednu cibuli a koření. Z bramborového těsta vytvarujte šišky ve tvaru vzducholodě Zeppelin, naplňte je masovou směsí a dobře zalepte okraje, aby se cepelinai neboli zeppelininy během vaření nerozlepily. Zeppelininy opatrně vložte do osolené vroucí vody a vařte na mírném ohni 20 až 30 minut. Mezitím si připravte směs, která dotváří typickou chuť této litevské pochoutky. Slaninu (obyčejnou, ne anglickou) nakrájejte na malé kostičky a dejte smažit na suchou rozpálenou pánvi. V polovině smažení přidejte nakrájenou cibulku, společně se slaninou důkladně vypražte. Zeppelininy podávejte se slaninou a polijte větším množstvím zakysané smetany.

LOTYŠSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Riga

ROZLOHA: 64 573 km²

POČET OBYVATEL: 2 001 468

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: lotyština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2014)

SKLANDU RAUŠI DRUH ŽEMLE ČI KOLÁČE

INGREDIENCE:

- 2 sklenice hladké žitné mouky
- 2 lžíce másla
- 1/2 sklenice vody
- sůl

NÁPLŇ:

- 1 sklenice vařených, štouchaných brambor,
- 1 lžíce másla nebo husté smetany
- 1 žloutek
- sůl
- kmínová semínka
- 1 sklenice vařené, nastrouhané mrkve
- 1 lžíce másla nebo smetany
- 1 vejce

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

žitný chléb je v Lotyšsku velmi oblíbený? Nebo že k základním prvkům lotyšské výživy patří také hrách a fazole?

Typickým pro Lotyšsko je také jánu siers (tradiční lotyšský sýr s kmínem).



POSTUP:

Připravíme tuhé těsto z mouky, másla, soli a vody, vyválíme ho do tloušťky 5 mm, vykrojíme kulaté placky o průměru 10-20 cm. Umístíme placky na namaštěnou pánev, zvedneme jejich okraje (do výšky 1 cm), vytvarujeme okraje do vlnitého vzoru. Pro náplň: k bramborové hmotě přidáme rozpuštěné máslo nebo smetanu, 1 žloutek vejce, sůl a kmínová semínka. Smícháme mrkev s máslem nebo smetanou, vejcem, nebo pokud chceme žemle sladké, přidáme cukr nebo med, trochu mouky a dobře promícháme. Uložíme vrstvu bramborové hmoty na těstové placky a navrch dáme mrkovou hmotu. Pečeme, až je těsto suché a povrch žemlí je světle oranžový.

LUCEMBURSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Lucemburk

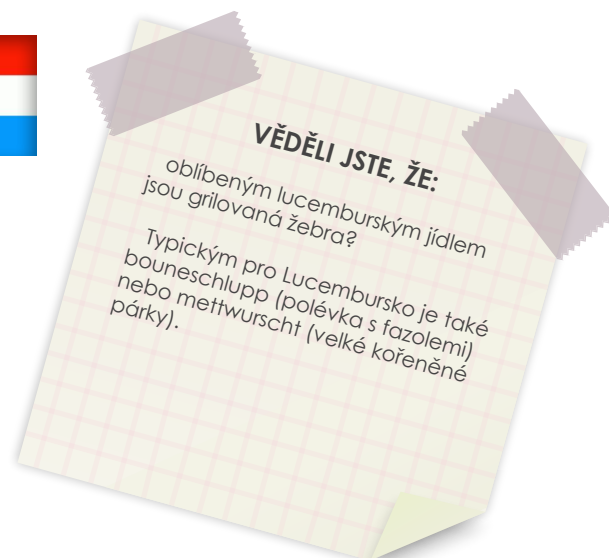
ROZLOHA: 30 528 km²

POČET OBYVATEL: 549 680

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: francouzština, němčina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)



JUDD MAT GAARDEBOUNEN UZENÉ VEPŘOVÉ MASO S FAZOLEMI

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 1 kg uzené krkovičky
- 1 ks pórek
- 4 ks mrkve
- 1 ks stonku řapíkatého celeru
- 1 kg čerstvého bobu obecného
- 200 ml bílého vína
- 50 g másla
- 2 polévkové lžíce kukuřičné mouky
- 1 bobkový list
- 1 hřebíček
- 1 saturejka
- sůl, mletý pepř
- 500 g fazolí



POSTUP:

Maso necháme přes noc naložené ve studené vodě, aby se vyloučila sůl. Druhý den vodu vyměníme a přivedeme k varu. Když se voda začne vařit, snížíme teplotu, sebereme vrchní vrstvu a přimícháme umytou a nakrájenou zeleninu (pórek, mrkev, cibuli a celer). Přidáme také bobkový list a hřebíček a opepříme. Přilijeme trochu bílého vína, přiklopíme a necháme zvolna vařit nejméně tři hodiny. Po třech hodinách zahřejeme ve velkém kastrolu máslo, přidáme kukuřičnou mouku a uděláme jíšku za stálého míchání dřevěnou vařečkou. Než mouka začne hnědnout, postupně začneme přidávat šťávu z masa (stále mícháme). Fazole blanšírujeme, scedíme a přidáme se saturejkou do jíšky. Přikryjeme a necháme zvolna vařit po dobu dalších třiceti minut. Maso nakrájíme na plátky a podáváme zvlášť. Fazole servírujeme v terině, posypané nasekanou petrželkou a spolu s vařenými brambory.

MAĎARSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Budapešť

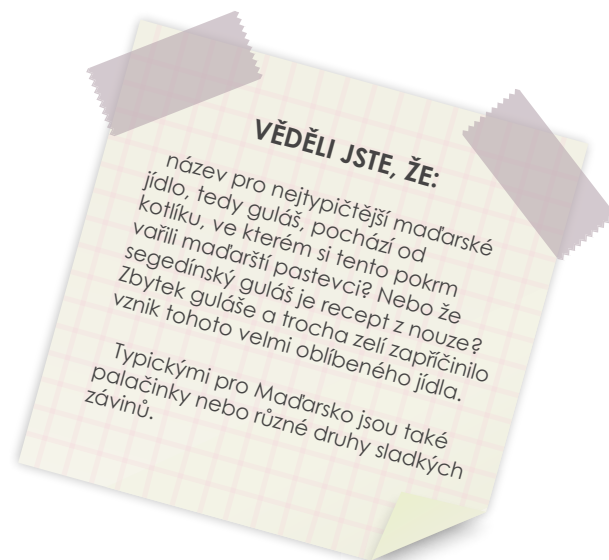
ROZLOHA: 93 024 km²

POČET OBYVATEL: 9 879 000

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: maďarština

MĚNA: maďarský forint (HUF)



HALÁSZLÉ

RYBÍ POLÉVKA

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- vývar z ryb (2 rybí hlavy, odřezky z ryb, 2 větší brambory, 1 velká cibule, voda)
- mletá sladká paprika
- špetka mleté pálivé papriky
- jikry a mlíčí
- 4 porce z rybího filetu
- (směs koření na ryby)
- sůl



POSTUP:

Očištěné ryby, oškrábané brambory a cibuli zalijeme vodou a vaříme půl hodiny. Vývar scedíme a propasírujeme, ochutíme mletými paprikami, vložíme jikry a mlíčí, kusy ryb a povaříme 19 minut. Podle chuti ještě osolíme a můžeme dochutit kořenící směsí na ryby. Podáváme s proužkem čerstvé bílé papriky a bílým chlebem.

MALTA



HLAVNÍ MĚSTO: Valetta

ROZLOHA: 316 km²

POČET OBYVATEL: 425 384

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: maltština, angličtina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2008)



KAPUNATA

INGREDIENCE:

- 2 lilky
- 4 papriky
- 2 cibule
- celerová nať – řapíky
- 6 rajčat
- 50 g zelených oliv
- 2 polévkové lžíce kapary
- olej
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 polévková lžíce cukru
- sůl, pepř
- čerstvá bazalka



POSTUP:

Lilky nakrájíme na tenčí kolečka, posolíme a necháme vypotit. Mezitím si nakrájíme nahrubo papriky, cibuli a řapíkatý celer, rajčata na čtvrtky a rozpůlíme olivy. Ve větším hrnci nebo hlubší pánvi smažíme (nedusíme) každou zeleninu zvlášť. Jako první lilek. Přendáme ho do většího hrnce a pokračujeme cibulí, až zesklouvatí. Tu navrstvíme na lilek a pokračujeme paprikami, celerovými řapíky a končíme rajčaty. Přidáme olivy, kapary a dáme hrnec na velký plamen. Ochutíme octem, cukrem, osolíme, opepříme, zamícháme a dusíme do změknutí. Nakonec přidáme trochu oleje a lístky bazalky a necháme vychladnout.

NĚMECKO



HLAVNÍ MĚSTO: Berlín

ROZLOHA: 357 340 km²

POČET OBYVATEL: 80 780 000

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: němčina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

INGREDIENCE:

- 4 plátky zadního hovězího masa (kýty)
- olivový nebo řepkový olej
- 4 až 6 středně velkých cibulí
- 3 polévkové lžičce rozehřátého másla
- 500 ml hovězího vývaru
- 250 ml suchého červeného vína
- sůl, pepř
- čerstvý tymián
- jemně nakrájená pažitka

POSTUP:

Maso by mělo mít před vařením pokojovou teplotu, nemělo by být vyňato přímo z ledničky. Ze všech stran plátek nařízneme tukovou vrstvu masa. Maso potřeme olejem a necháme marinovat nejméně 20 minut. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kroužky o šířce 2 cm. Na pánvi rozehřejeme máslo a osmažíme kroužky cibule. Snížíme teplotu, osolíme a necháme smažit, dokud nejsou cibule křupavé. Pak vyjmeme cibule z pánve, slijeme a na chvíli položíme na kuchyňský papír, kde se zbaví přebytečné mastnoty. Udržíme v teple. Pánev nečistíme, jen přidáme trochu oleje, zahřejeme na co nejvyšší teplotu a pak maso pečeme 3 minuty z každé strany. Poté vyjmeme maso z pánve, vložíme na pekáč a dáme do trouby vyhřáté na 90°C na 15 až 20 minut, aby se maso velmi pomalu peklo. Zatímco je maso v troubě, přilijeme do pánve vývar a víno, přidáme svazek tymiánu ve lněném sáčku a deglazujeme. Vyvaříme na polovinu objemu.



VĚDĚLI JSTE, ŽE:

v jednotlivých regionech mají své vlastní odlišné klobásky Bratwurst s různým složením masa a koření? Například klobásky frankfurtské (Fränkische Bratwurst) nebo nejznámější německé norimberské (Nürnberger Rostbratwurst). Konzumují se s pečivem a hořčicí, některé se zelím a bramborovým salátem.

Typickým pro Německo je také Eintopf – tradiční jídlo z jednoho hrnce. Jeho základem je velmi hustá zeleninová polévka, do které se přidává různé maso, párky a klobásky.

NIZOZEMSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Amsterdam

ROZLOHA: 41 540 km²

POČET OBYVATEL: 16 829 289

VSTUP DO EU: 1. ledna 1958

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: nizozemština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)



STAMPPOT

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 900 g brambor
- 500 g pikantní klobásy
- 500 g dýně
- 450 g kapusty nebo mangoldu, či zelí
- 250 g sladkých brambor
- ½ šálku másla
- 3 ks mrkve
- 2 ks pastiňáku
- 1 ks ředkve vodnice
- 1 ks velké cibule
- 1 ks póruku
- petrželka na ozdobu
- voda
- sůl



POSTUP:

Veškerou zeleninu očistíme, případně oškrábeme či zbavíme slupky a nakrájíme na drobné kostičky, zelí či kapustu či mangold nakrájíme na drobné proužky a pórek na kolečka. Do velkého hrnce nasypeme připravenou zeleninu a zalijeme ji vodou tak, aby byla skoro všechna potopená, přivedeme ji k varu, snížíme teplotu a dusíme 20 minut. Klobásy opečeme na pánvi na oleji, nebo je uvaříme ve vodě, hotové udržujeme v teple. Zeleninu slijeme, všechnu rozštoucháme nebo rozmixujeme na kaši spolu s povoleným máslem. Stamppot podáváme s kolečky teplé klobásy, ozdobené nasekanou petrželkou.

POLSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Varšava

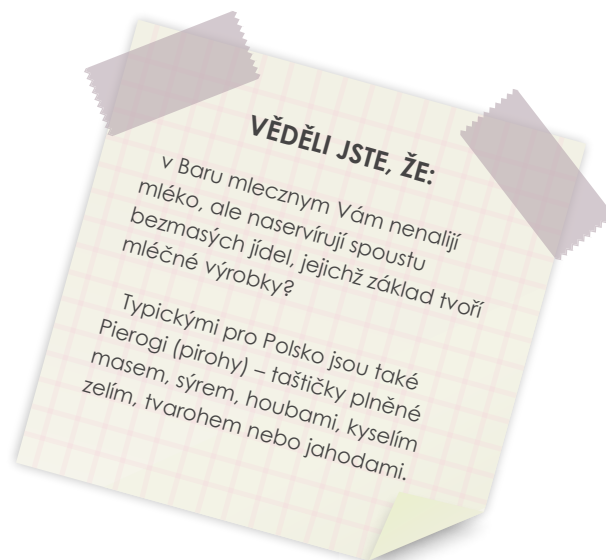
ROZLOHA: 312 679 km²

POČET OBYVATEL: 38 495 659

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: polština

MĚNA: polský zlotý (PLN)



BIGOS

INGREDIENCE:

- 200 g kysaného zelí
- 200 g čerstvého hlávkového zelí
- 200 g hovězí kližky
- 200 g vepřového masa (plecko, žebra)
- 100 g klobásy
- sádlo
- šálek sušených hub
- bobkový list
- nové koření
- 1 velká cibule
- 2 lžíce rajského protlaku
- sůl
- pepř mletý i celý
- mletá paprika



POSTUP:

Maso zprudka opečeme na sádle, okořeníme, podlijeme vodou a dusíme, dokud není měkké. Mezitím si nakrájíme hlávkové zelí a případně překrájíme zelí kysané, je-li moc dlouhé. Oba druhy zelí dáme společně vařit do hrnce, přidáme bobkový list, nové koření, celý pepř, sušené houby a vše podusíme. Na sádle osmahneme cibuli a přidáme nakrájenou klobásu (můžeme přidat trochu červeného vína, v tom případně dusíme, dokud se víno nevyvaří). Jakmile zelí, houby i maso změknu, vše smícháme dohromady, podle chuti osolíme, opepříme a přidáme mletou papriku. Na závěr vmícháme rajčatový protlak a ještě chvíli povaříme. Necháme do druhého dne, ale ještě lépe dva až tři dny odležet, podáváme s čerstvým chlebem.

PORTUGALSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Lisabon

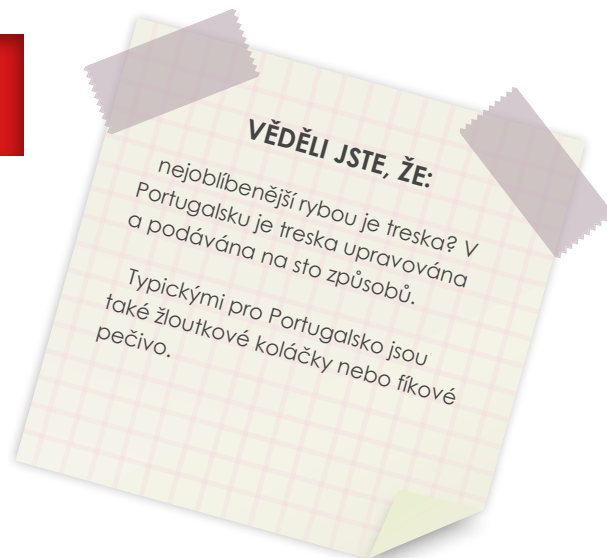
ROZLOHA: 92 225 km²

POČET OBYVATEL: 10 427 301

VSTUP DO EU: 1. ledna 1986

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: portugalština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)



CALDO VERDE ZELNÁ POLÉVKA

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 220 g natrhaných listů kapusty
- 450 g brambor
- 1 malá klobása chorizo
- 1 až 3 stroužky česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce ovocného (jablečného) octa
- špetka soli



POSTUP:

Brambory oloupejte a dejte vařit do litru vody s česnekem a na kolečka nakrájenou klobásou chorizo. Jakmile budou brambory hotové, polévku odstavte, rozmixujte a pak ji opět postavte na oheň. Mezitím omyjte listy kapusty, nasekejte je na proužky a přidejte k polévce. Přiveďte k varu a přidejte polovinu olivového oleje. Vařte, dokud kapusta nezměkne. Pak přidejte zbyváající olivový olej a osolte. Podávejte nejlépe s chlebem.

RAKOUSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Vídeň

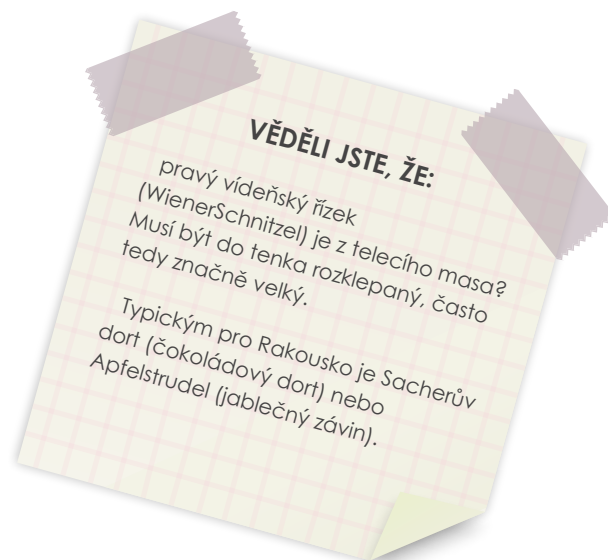
ROZLOHA: 83 879 km²

POČET OBYVATEL: 8 507 786

VSTUP DO EU: 1. ledna 1995

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: němčina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)



KÄSESPÄTZLE SÝROVÉ ŠPECLE

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 125 ml mléka
- 500 g hrubé mouky
- 5 vajec, muškátový oříšek nastrouhaný na jemno
- 300 g kvalitního tvrdého sýra (tzv. horský)
- 2 cibule
- 2 polévkové lžíce sádla
- 1 stroužek česneku
- sůl
- olej
- pepř
- mletá paprika
- mouka



POSTUP:

Z mouky, vajec, mléka, soli a muškátového oříšku vypracujeme s pomocí kuchyňského robotu a následně i hnětením tuhé těsto. Z těsta pomocí struhadla na noky tvarujeme špeclé, které dáme vařit asi na 1 ½ minuty do vroucí osolené vody. Často mícháme do doby, než nám vyplavou kousky na povrch. Hotové špeclé vyjmeme a necháme dobře okapat a oschnout. Rozpálíme pánev a rozpustíme 2 polévkové lžíce sádla. Přidáme špeclé, nastrouhaný horský sýr a dále smažíme, dokud se sýr dobře neroztaví. Noky přelijeme 1 naběračkou vroucí vody, krátce promícháme. Na ozdobu a dochucení si připravíme tenké kroužky cibule. Poprášíme ji moukou a mletou paprikou, osmažíme dozlatova na oleji (nebo i sádle). Osmaženou cibulku vysušíme na papírových kuchyňských utěrkách a dozdobíme jí připravené sýrové špeclé. Servírujeme posypané česnekem a pepřem.

RUMUNSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Bukurešť

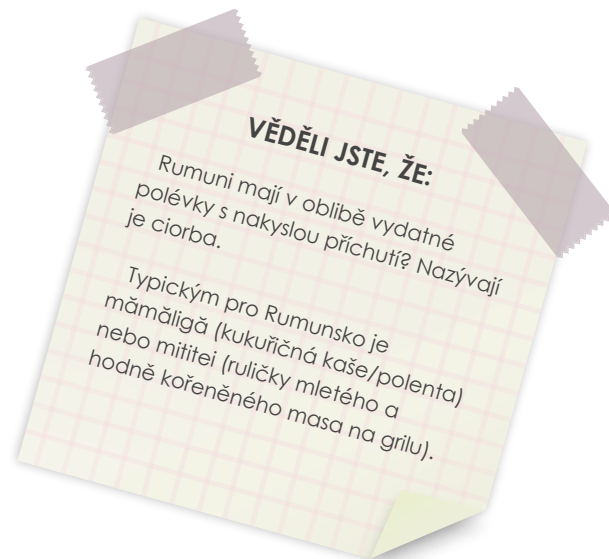
ROZLOHA: 238 391 km²

POČET OBYVATEL: 19 942 642

VSTUP DO EU: 1. ledna 2007

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: rumunština

MĚNA: rumunský leu (RON)



RUMUNSKÁ SARMA (SARMALE)

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- zelné listy – asi 12 listů, ocet a sůl
- masová náplň
- 1 velká cibule
- olej
- 800 g mletého masa
- mletý pepř
- mletá sladká paprika
- sůl
- 150 g rýže
- snítka kopru
- 400 ml rajčatové šťávy



POSTUP:

Hlávkou zelí omyjeme, nožem vykrojíme košťál a oddělíme jednotlivé listy, které vložíme do vroucí vody s octem a solí, povaříme je asi 10 minut a necháme krátce stát v hrnci. Listy scedíme a zchladíme studenou vodou; seřízneme jim silnější „žebra“ a rozkrojíme je napůl, aby se z nich lépe připravovaly závitky. Cibuli nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji dosklovata. Vložíme ji do mísy k mletému masu, ochutíme pepřem, paprikou, solí a směs dobře promícháme s propláchnutou rýží. Do půlek zelných listů vložíme porci (asi dlaň) masné směsi a dobře zabalíme a utěsníme (rada: maso vložíme ke kraji, zelný list přehneme kolem masa, poté přehneme pravý kraj a závitku dobalíme, poté uzavřeme levý kraj tak, že list vmáčkneme do závitku). Závitky naskládáme natěsno do kastrolu, navrch vložíme snítka kopru, podlijeme vodou a vaříme 45–60 minut. Ke konci varu přidáme rajčatovou šťávu a povaříme. Sarmu podáváme s bílým chlebem a kdo má chuť, přidá si i zakysanou smetanu.

ŘECKO



HLAVNÍ MĚSTO: Atény

ROZLOHA: 131 957 km²

POČET OBYVATEL: 10 992 589

VSTUP DO EU: 1. ledna 1981

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: řečtina

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2001)

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

v Řecku musíte říct „jiros“, abyste dostali nám známý gyros?

Typickými pro Řecko jsou také musaka (zapékané vrstvy mletého masa a lilku) nebo taramosalata (pomazánka z jiker). Taramosalata se smísí s česnekem, cibulí, olivovým olejem a citronovou šťávou, někdy také s bramborami nebo drobký chleba. Vznikne růžová pasta, která se jí s chlebem jako předkrm.

VEPŘOVÉ SOUVLAKI

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 600 g vepřové panenky nakrájené na kostky
- 100 ml olivového oleje
- 100 ml červeného vína
- 2 lžičky sušeného oregana
- kůra a šťáva ze dvou citronů
- 2 stroužky česneku utřené nožem
- pepř, sůl



POSTUP:

Maso dejte do velké mísy a promíchejte ho s olejem, vínem, oreganem, kůrou i šťávou z citronů, česnekem i pepřem. Nesolte! Maso musí být důkladně obalené, nejlépe ponořené v marinádě. Dejte minimálně na dvě hodiny chladit, nejlépe však přes noc. Připravte si grilovací špejle (kovové nebo dřevěné, ponořené do vody) a napíchejte na ně maso. Rozpalte gril, maso ze všech stran osolte a grilujte 10 až 12 minut. Otáčejte. Podávejte s tzatziki, citronovými dílky, případně česnekovým chlebem.

SLOVENSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Bratislava

ROZLOHA: 49 035 km²

POČET OBYVATEL: 5 415 949

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: slovenština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2009)

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

čabajku jako první připravili Slováci? Tito „tvůrci“ se pak přestěhovali do Maďarska, takže čabajka je slovenský, nikoliv maďarský, národní pokrm.

Typickými pro Slovensko jsou také zemiakové placky (smažené bramborové placky s česnekem), kapustnica (tradiční polévka s uzenou klobásou) nebo parené buchty (sladké plněné knedlíky dělané na páře).

TATRANSKÉ HALUŠKY

S BRYNZOU

INGREDIENCE NA 4 PORCE:

- 800 g syrových brambor
- 250 g hladké mouky
- 1 vejce
- 250 g brynzý
- 250 g kysané smetany
- 150 g uzené slaniny
- svazek petrželky kudrnky
- sůl



POSTUP:

Syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a smícháme s moukou, vejcem, osolíme. Těsto má mít polohustou konzistenci (nesmí téct), aby šlo dobře propasírovat skrz „nokové“ síto. Halušky zaváříme do vroucí osolené vody, jakmile vyplavou na povrch, jsou uvařené. Ihned je scedíme a promícháme s kysanou smetanou a nadrobenou brynzou. Slaninu nakrájíme na jemné kostičky a na pánvi vypečeme dokřupava. Halušky podáváme posypané slaninou a sekanou petrželkou kudrnkou.

SLOVINSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Lublaň

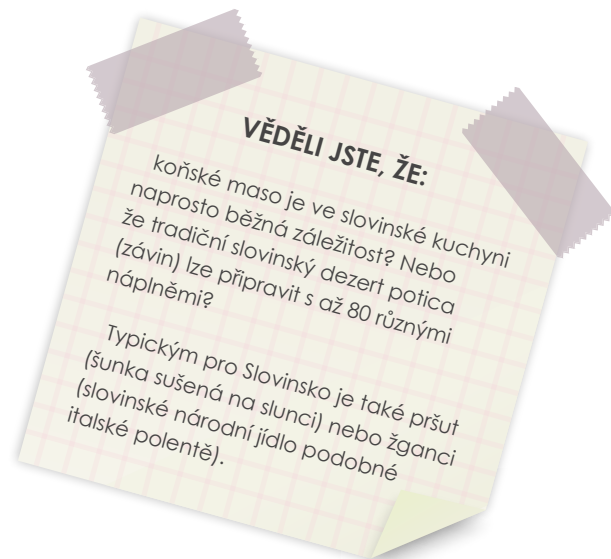
ROZLOHA: 20 273 km²

POČET OBYVATEL: 2 061 085

VSTUP DO EU: 1. května 2004

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: slovinština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 2007)



IDRIJSKI ŽLIKROFI TĚSTOVINOVÉ TAŠTIČKY

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

● TĚSTO:

- 300 g hladké mouky
- 1-2 vejce
- olej
- voda nebo mléko, pokud je to nutné

● NÁPLŇ:

- 500 g brambor oloupaných
- 50 g syrového vepřového sádla nebo mleté uzené slaniny
- 50 g cibule
- čerstvá majoránka
- sůl, mletý pepř



POSTUP:

Z mouky, vajec, oleje a mléka nebo vody vypracujte hladké, vláčné těsto. Přikryjte ho pečlivě utěrkou a nechte půl hodiny odpočinout. Mezitím si připravte náplň. Dejte vařit brambory. Na pánvi nechte opražit sádlo nebo slaninu. Nakonec přidejte cibuli a opečte dozlatova. Teplé vařené brambory rozštouchejte na kaši, přidejte vypražené sádlo, cibuli a koření. Vše promíchejte do vláčné směsi. Rozválejte těsto jako na nudle. Na plát nakladte kuličky náplně velké jako lískový oříšek – na prst od sebe. Těsto nožem nakrájejte na obdélníky 3 x 2 cm. Každý naplněný obdélník srolujte, na konci stiskněte, aby se vytvořila křídélka, a uprostřed promáčkněte dvěma prsty, aby žlikrof měl typický tvar klobouku. Taštičky vhodte do vařící osolené vody, zamíchejte a přikryjte. Jakmile se zvednou ode dna, jsou hotové. Ozdobte čerstvou majoránkou a slaninou.

VELKÁ BRITÁNIE



HLAVNÍ MĚSTO: Londýn

ROZLOHA: 248 528 km²

POČET OBYVATEL: 64 308 261

VSTUP DO EU: 1. ledna 1973

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: angličtina

MĚNA: libra šterlinků (GBP)

COTTAGE PIE

INGREDIENCE NA 6 PORCÍ:

- 2 lžíce olivového oleje
- 700 g mletého hovězího masa
- 1 velká mrkev
- 1 velká cibule
- snítka čerstvého tymiánu
- snítka čerstvého rozmarýnu
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce worcesterské omáčky
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 50-100 ml červeného vína
- 700 g brambor
- 100 ml teplého mléka
- 3 lžíce másla
- 2 žloutky
- ½ hrnku strouhaného parmezánu
- sůl a mletý pepř



POSTUP:

Mrkev nastroháme najemno, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek nasekáme. Z tymiánu a rozmarýnu otrháme lístečky. Brambory oloupeme a nakrájíme na stejně velké kostky. Brambory dáme vařit do osolené vody. Do rozpáleného hrnce dáme olivový olej a přidáme maso, osolíme a opepříme. Opečeme ze všech stran. Přidáme tymián, rozmarýn a česnek a asi minutu opékáme. Přidáme mrkev a cibuli a opékáme dalších 5 minut. Ochutíme worcesterem, protlakem a vínem (pokud je maso sušší, tedy libovější, přidáme více vína, případně trochu vody) a asi 5 minut povaříme. Troubu si přehřejeme na 200 °C. Z brambor, mléka, másla, žloutků a poloviny parmezánu uděláme kaši. Případně dochutíme solí a pepřem. Do pekáče dáme masovou směs, zakryjeme ji bramborovou kaší a zasypeme zbytkem parmezánu. Pečeme v přehřáté troubě asi 20 minut - dokud brambory nezezlátnou. Po upečení necháme asi 5 minut vychladnout.

ŠPANĚLSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Madrid

ROZLOHA: 505 970 km²

POČET OBYVATEL: 46 507 760

VSTUP DO EU: 1. ledna 1986

ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: španělština

MĚNA: euro (členem eurozóny od 1. ledna 1999)

PAELLA

INGREDIENCE NA 4-6 PORCÍ:

- 2 lžíce olivového oleje
- 200 g španělské klobásy chorizo
- 9 kuřecích křídel
- 1 cibule
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 100 g čerstvého nebo mraženého hrášku
- 6 stroužků česneku
- 300 g rýže
- 800 g sekaných loupaných rajčat z konzervy
- 2 špetky šafránu
- 800 ml drůbežího vývaru
- sůl
- čerstvě mletý pepř černý
- 12 slávek se skořápkou nebo bez
- 12 velkých krevet
- 1 citrón
- 1 limetka
- olivový olej

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

tapas jsou menší porce různých chuťovek? Jako jsou šunka, tortilly a olivy.

Typickým pro Španělsko je také gaspacho (studená polévka z drcených rajčat, olivového oleje, okurky, papriky a octa). V letních dnech velmi osvěžující.



POSTUP:

Papriky nakrájíme na větší kostky, cibuli nadrobno a česnek na plátky. Na pánvi orestujeme na olivovém oleji krevety, chorizo nakrájené na kolečka a papriky. Po orestování vše z pánve vyjmeme. Do pánve přilijeme ještě trochu oleje, vložíme kuřecí křídla, osolíme, opepříme, přidáme česnek a cibuli. Všechno společně dobře dozlatova orestujeme, přidáme propláchnutou a okapanou rýži, pak rajčata, promícháme a zalijeme vývarem. Přivedeme k varu, osolíme, opepříme, okořeníme šafránem a za průběžného míchání vaříme 10 minut. Do směsi rýže vložíme ostatní suroviny – chorizo, krevety, papriky, hrášek a slávky (ve skořápce jen zapícháme, během dušení se otevrou). Pánev přiklopíme poklicí či zakryjeme alobalem a ještě 10 minut mírně dusíme. Podáváme s řezem citrónu a limetky přímo z pánve.

ŠVÉDSKO



HLAVNÍ MĚSTO: Stockholm

ROZLOHA: 438 574 km²

POČET OBYVATEL: 9 644 864

VSTUP DO EU: 1. ledna 1995

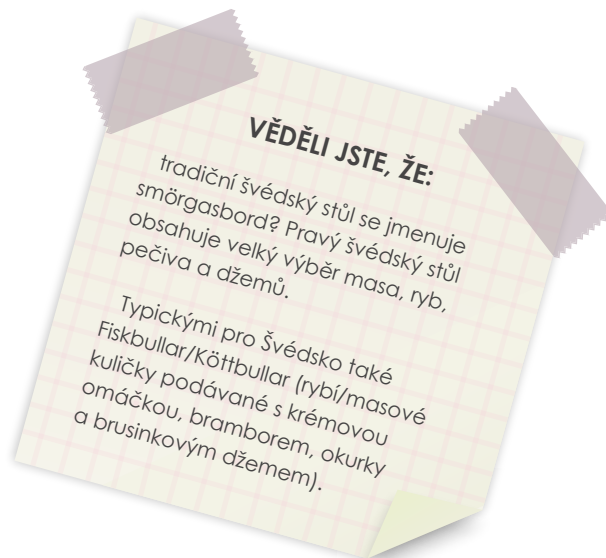
ÚŘEDNÍ JAZYKY EU: švédština

MĚNA: švédská koruna (SEK)

FISKGRYTA (RYBÍ HRNEC)

INGREDIENCE:

- 300 – 400 g zmražených ryb (nejlépe treska)
- 100 g krevet
- 1 cibule
- 1/2 póрку
- 1 velká mrkev
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1/2 litru rybího bujónu, nebo nějakého jiného, třeba hovězího.
- 2 dl zakysané smetany
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžička soli
- 1 lžíce tymiánu



POSTUP:

Rozpusťte v hrnci máslo. Nasekejte na kousky cibuli, pórek a mrkev. Zeleninu přidejte do hrnce k máslu a osmažte. Zasypte moukou a promíchejte. Zalijte vývarem a přiveďte k varu. Nechte chvíli pobublát. Přidejte rajský protlak, zakysanou smetanou a koření. Nechte to chvíli dusit. Nakrájejte rybu na kostky a přidejte do hrnce, vaříme asi 3 minuty. Nakonec přidáme krevety. Podáváme s čerstvým chlebem.



Máte dotazy ohledně Evropské unie? Služba Europe Direct Vám může pomoci.

Europe Direct je celoevropská informační síť, která informuje občany Evropské unie v jednotlivých regionech o záležitostech EU. Zastává funkci prostředníka mezi EU a jejími občany na místní úrovni a představuje tak sjednocený funkční informační nástroj o EU pro širokou veřejnost. Jejím cílem je šířit povědomí a informace o Evropské unii, podporovat diskuzi na regionální úrovni a získávat tak od běžných občanů zpětnou vazbu.

EUROPE DIRECT Bruntál

Hostitelská organizace: Institut pro regionální rozvoj, o. p. s.

Dr. E. Beneše 1873/61, 792 01 Bruntál

E-mail: europe.direct@iregio.org

Tel.: +420 558 846 420

www.europe-direct.cz/strediska/bruntal

Centrální bezplatná linka: 00 800 6 7 8 9 10 11