

Test gurmána Európskej únie

Každému z nás, ktorý sa zatúla do niektorej z krajín Európskej únie, sa určite naskytne príležitosť ochutnať na dovolenkových potulkách aj národné špeciality, nápoje a dezerty členských krajín EÚ. O nich sme roky často iba počuli, čítali, alebo ich ochutnali u nás, ale bez originálnych receptúr. Preto sme pripravili dovolenkový test, previerku, ako kto dokáže ku každej členskej krajine EÚ priradiť správny názov jej tradičného jedla, nápoja či dezertu .

1. Národným nápojom Belgičanov je pivo (vyše 600 registrovaných značiek). Mimoriadnej obľube sa tešia tzv. silné pivá varené v kláštoroch tradičnými metódami. Aký je originálny názov tmavého silného belgického piva?

2. Cyperskou špecialitou pre maškrtné jazýčky je dozaista krém z rybacích ikier. Pod akým názvom by ste ho hľadali v kvalitných cyperských reštauráciách na jedálnom lístku?

3. Ktoré dve polievky sú originálnymi českými polievkami?

4. Krajec bieleho, čierneho, ražného či gazdovského chleba, potrujú Dáni ochuteným maslom a na to nakladú mäso, syr a mušle podľa druhu chleba. Zapíjajú ich pivom alebo studeným mliekom. Ako sa volá dánska podoba bohato obloženého sendviča?

5. Estónskou špecialitou sú údené ryby, najmä pstruhy. Pod akým názvom by ste ich hľadali v estónskom jedálnom lístku?

6. Ktorý druh rýb je národnou špecialitou Fínov?

7. Francúzska kuchyňa je označovaná za jednu z najchýrnejších na svete. Jednou z maškrt je aj gigot de présalé. Čo sa pod týmto honosným názvom skrýva?

8. Grécke kulinárske umenie má štyri tisícročia. Grécke reštaurácie sú prakticky na všetkých kontinentoch sveta. Ako Gréci pomenovali jednu zo svojich špecialít, ktorou sú voňavé, na ohni pečené kúsky jahňaciny, či bravčoviny na ražni?

9. Ktoré svetoznáme značkové liehoviny preslávili Holandsko?

10. Svetoznáma írsky whisky sa líši od škótskej tým, že sa destiluje na trikrát. Ako sa volá najstaršia írsky pálenica, ktorá je zároveň najstaršou na svete?

11. Jednou zo špecialít, okrem studenej polievky z repy, litovských klobások či zemiakových palacinek, sú i zemiakové knedle plnené mäsom, tvarohom či hříbikmi. Ako sa táto litovská špecialita volá?

12. Obľúbeným nápojom Lotyšov je limonáda s medom. Čo by ste si pýtali, keby ste si ju chceli v Lotyšsku objednať?

13. Národnou polievkou Luxemburčanov je polievka zo zelenej fazuľky, cibule, masla, zemiakov a kyslej smotany. Pod akým názvom sa skrýva v luxemburskom jedálnom lístku?

14. Keby ste si chceli dať v Maďarsku smotanový kurací paprikáš s haluškami, pod akým názvom by ste si ho mali objednať?

15. Maltská kuchyňa je rustikálna. Cítiť v nej arabský, ale najmä taliansky, presnejšie sicílsky vplyv, čo sa odzrkadľuje na množstve cestovín. Pod akým názvom sa skrýva maltská zmes cestovín s mäsovou omáčkou?

16. Nemecko je rozľahlou krajinou. Preto má v ňom vlastné špeciality každý región. Špecialitou hlavného mesta Berlína je ale jednoznačne pečené bravčové koleno s kyslou kapustou. Ako si ho objednať?

17. Ako sa volá dlhá, tenká, veľmi korenená poľská klobása?

18. Najchýrnejšou portugalskou špecialitou je sušená treska, ktorá sa podáva k vyše sto druhom pokrmov. Ako sa volá?

19. Jednou z chýrnych rakúskych špecialít okrem viedenského rezňa, štrúdle, Sacherovej torty, je hovädzia špička varená v zeleninovom vývare so zemiakmi a zeleninou. Podáva sa aj s jabličkovým chrenom. Ako by ste si ju objednali u čašníka?

20. Ako sa volajú polosuché sladké hroznové bobule, ktoré sa oberajú neskoro na jeseň v tokajských viniciach na východe Slovenska a na ktoré pôsobí špeciálna ušľachtilá pleseň, ktorá dáva tokajským vínam typickú chuť?

21. V Slovinsku sa vysoko cení údená, pomaly sušená šunka, ktorá sa krája na tenké plátky. Ako sa volá?

22. Od šafranu žlté rizoto s krevetami, mušľami a zeleninou, ale môže byť i s kuracinou, sa v Španielsku volá?

23. Zo Švédska do celého sveta prenikol jedinečný gastronomický nápad pestrého bufetového stravovania – švédsky stôl. Viete, aký je jeho originálny švédsky názov?

24. Už starí Rimania usporadúvali lukulské hody. Dnešné talianske hodovanie sa začína polievkou. Zvyčajne z rýb. Pokračuje studenými alebo teplými, kyslými či sladkými cestovinovými predjedlami, označovanými všeobecne jedným slovom. Cestoviny pre Talianov a celý svet objavil cestovateľ Marco Polo. Ako teda zhrnúť špagety, makaróny, tortelini a iné talianske cestoviny pod jediný spoločný názov?

25. Svet za anglickú kuchyňu pokladá pravý rostbif, zverinu a baraninu na mnoho spôsobov, chutné morské i riečne ryby. Veľká Británia je aj vlasťou pudingov, ktoré však majú úplne inú chuť ako stredoeurópske. „Škvrnitý“ puding je s ríbezľami a hrozičkami, populárny je i slivkový puding. Ale britskou špecialitou číslo jeden je stredoveký pokrm z dvojitého krému, bieleho vína a citrónovej šťavy. Ako sa volá?

Pomôcky

Advocaat, Bols, Curacao , Bacalhau, Bohnenschlupp, Bushmills Distillery, Cepelinai, Cibéby, Cibulačka, Cesnačka, Eisbain mit Sauerkraut, Kabanos, Losos, Miestins, Paellas, Paprikáscsirke, Pasta, Pečená jahňacina, Pršut, Smorrebrod, Smorgasbord, Suitsukala, Suvlaki, Syllabub, Tafelspitz, Taramosalata, Timpana, Trappist .