Stravovacie obyčaje zahraničných hostí :)

Belgičania - nechutí im naše pivo, zdá sa im veľmi fádne.

Američania - poteší ich veľký biftek alebo klobása. Ale pozor, je medzi nimi čoraz viac vegetariánov.

Holanďania - nemajú radi mastné mäso[1] ani pečeň.

Francúzi - nie sú zvyknutí na knedle.

Španieli - zvyknú obedovať až po 15. hodine a večerať po 21. hodine.

Gruzínci

V Gruzínsku sa hovorí: „Hosťa do domu priviedol Boh.“ A ako k Bohu sa treba k návšteve správať, hovorí Gruzínka Ljuba Masuradzenová. Základom gruzínskej pohostinnosti je bohato prestretý stôl, na ktorom nechýbajú exotické jedlá ako čurčchela, chapačuri, chinkali či lobio. Všetky nie len výborne vyzerajú, ale ešte lepšie chutia. Aby hosť netrpel nedostatkom, dajú Gruzínci na stôl päťkrát viac jedla, ako je potrebné. Gruzínske, a vôbec kaukazské stolovanie sa odlišuje od európskeho predovšetkým tým, že obed ani večeru netvoria chody, ktoré sa prinášajú postupne, ale všetky jedlá sú na stole naraz. Na malých tanierikoch je zelenina, na väčších šaláty, v miskách je horúce mäso a niekde medzi tým možno nájsť syry, olivy či pomaranče. „Gruzínske jedlá sa nejedia, ale ochutnávajú. Zo všetkého si treba vziať len štipku, len to ochutnať,“ hovorí Masuradzeová, ktorá šéfuje hotelovej kuchyni. Po troch hodinách ochutnávania odchádza hosť od stola prejedený. Základom gruzínskej kuchyne je zelenina, najmä kapusta, špenát, pór či fazuľa. To všetko je ochutené orechmi a cesnakom a rôznymi koreninami. Mäso Gruzínci buď varia a podávajú vo vývare, lebo pečú. Ako všade na Kaukaze, aj tu je obľúbený šašlík grilovaný na dlhom meči - gruzínsky šašlík sa nazýva mcvadi. Typickým gruzínskym jedlom sú chačapuri - placky plnené ovčím syrom. „Je to najjednoduchšie jedlo, aké poznám. Voda, múka a syr,“ hovorí Masuradyeová. Na stole nikdy nesmie chýbať chlieb a víno. Gruzínsky chlieb - šóty - sú pretiahnuté chlebové placky pečené priamo na stenách hlinených pecí. Sladkou bodkou za gruzínskym hodovaním je čurčela - tyčinka z jadier vlašských orechov navlečených na ražnej niti a máčaných v uvarenom hustom roztoku vínovej šťavy, múky a cukru. Gruzínska hostina je obradom, ktorý demonštruje súdržnosť hostiteľov i úctu k hosťom. Viac či menej patetické prípitky má na starosti hostiteľ - tamada. Je to väčšinou najrešpektovanejší muž, ktorý sedí na čele stola. Keď chce predniesť prípitok niekto iný, musí o to požiadať jeho. Prípitky, ktoré sú zásadne mužskou záležitosťou, bývajú dlhé a často rozprávajú celý príbeh. Pripíja sa na priateľstvo, mier, krásu žien, zdravie detí, hostí a hostiteľa. Keď sa pije na ženy, páni sa postavia a pohár musia vypiť do dna. Gruzínske hostiny sprevádza vždy spev. Aj ten majú výlučne na starosti ženy - hrdelným hlasom mrmlú o priateľstve, láske i krásach prírody.

Japonci a suši

Suši je vlastne kôpka ryže, ktorá sa podáva prevažne so surovou rybou, ale namiesto ryby môže byť aj surová hovädzina, neúdená šunka či kaviár. Podáva sa so shoyu - sójovou omáčkou a wasabi - zeleným chrenom. Každá časť japonska má vlastné varianty na suši, čo je zrolovaná a na kúsky nakrájaná riasa, ryba, ryža. Obľúbené je aj nigiri suši, ryža je vyformovaná do valčeka a na nej je položený kúsok surovej ryby alebo avokáda.

[1] Napríklad bravčové kolienko.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania