Anglická kuchyňa :)

Pokrmy pôvodnej anglickej kuchyne boli pomerne jednoduché a svojrázne. Charakter vtedajšej kuchyne vo veľkej miere ovplyvňovala domáca produkcia surovín. Rozkvet anglickej kuchyne začína až prenikaním vplyvu francúzskej kuchyne, ktorá bola v tom čase už na vysokej úrovni. Národnú kuchyňu nemalou mierou ovplyvnila aj nadvláda nad kolóniami, odkiaľ sa dostáva do anglickej kuchyne najmä čaj a rozličné druhy korenín. Čaj sa stáva národným nápojom a koreniny okrem využitia v domácej kuchyni dali podnet aj rozvoju moderného spracovateľského priemyslu, ktorého výrobky sa stali známymi po celom svete. Angličania ako prví používajú moderné kuchynské stroje, z nich varenie v pare má dôležitú úlohu z hľadiska správnej výživy. Angličania boli prví, ktorí v stolovaní používali už začiatkom minulého storočia nôž a vidličku. Deň Angličana sa začína šálkou čaju, ktorý pije ešte pred raňajkami.

Raňajky. V Anglicku raňajky patria k hlavným jedlám dňa. Pred raňajkami pijú Angličania rozličné druhy ovocných a zeleninových štiav, z ktorých najobľúbenejšie sú pomarančová, citrónová, grapefruitová, rajčiaková a kapustová. Ďalším chodom je obľúbený čaj, ktorý pijú s mliekom alebo so smotanou. Doplnkom bývajú hrianky, maslo, pomarančový džem alebo marmeláda. Ďalšou dôležitou súčasťou raňajok sú kaše, a to z kukuričných, z otrubových a u ovsených vločiek.

Z mäsitých pokrmov sú to rozlične upravené ryby, ako treska škvrnitá, sleď, kambala alebo údený sleď a údenáč. Veľmi obľúbené sú aj vaječné pokrmy, napríklad rozličné upravené sádzané alebo stratené vajcia, miešané vajcia a mnohé druhy omeliet.

Z mäsitých jedál je to šunka, anglická slanina, jahňacie, baranie a hovädzie mäso a hovädzie obličky, ktoré sa upravujú na rošte.

Obed býva jednoduchý a skladá sa prevažne z čaju a z teplých alebo studených obložených chlebíkov.

Večera je hlavným jedlom dňa, býva veľmi bohatá a pokladajú ju za slávnostnú udalosť, podľa čoho sa aj riadia či vo výbere jedál, ale aj samotným oblečením. V Anglicku nie je nijakou zvláštnosťou, že si k večeri obliekajú sviatočné oblečenie.

Polievky pripravujú z hovädzieho a baranieho mäsa. Napríklad najviac rozšírený je írsky baraní guláš (iris-stew). V mäsovej polievke uvarené kurča sa podáva s vložkou zo šalotky a z varenej ryže a podáva sa v tej istej nádobe, v ktorej bolo upravené. Pri mimoriadnych slávnostných príležitostiach sa podáva korytnačia polievka. Z obľúbených polievok je to čaj z hovädzieho mäsa (beaf-tea), ktorý je najlepší zo všetkých druhov vývarov. Pripravuje sa výlučne zo sviečkovice.

Predkrmy sú veľmi dôležitou súčasťou večere. Najobľúbenejšie sú rozlične upravené morské raky, ktoré sa podávajú teplé alebo studené. Veľmi obľúbené sú aj jedlá zo syrov. Najobľúbenejší je Chester. Z bravčového mäsa sa pripravuje najmä yorkshirska šunka, ktorá sa podáva teplá s omáčkou madeira.

Hlavné jedlá sa upravujú z hovädzieho, z teľacieho, z baranieho a z jahňacieho mäsa. Z teľacieho mäsa sú to hlavne teľacie rebierka so šunkou na smotane, teľacie rezy plnené husacou pečeňou a teľacie rebierko v papilote. Z baraniny sú to najmä baranie mäso pečené na anglický spôsob, baranie s kelom (írsky baraní pokrm), dusené baranie rebierko, baranie pliecko na majoráne a baranie rebierko na rošte. Z hovädzieho mäsa sú to u nás menej známe úpravy, ako pečená sviečkovica s pudingom, sviečkovica v zemiakovom ceste, sviečkovicové rezy so špikom, dvojitá roštenka s bylinkovým maslom a pod. Z vnútorností sú najobľúbenejšie teľacie, z ktorých sa pripravujú veľmi chutné pokrmy. Z nich najobľúbenejšie sú teľacie obličky na rošte, teľacia pečeň na rošte, teľací jazyk pečený na masle a pod.

Z hydiny je to najmä moriak plnený gaštanovou plnkou alebo hydinová paštéta, ktorú pripravujú zo surových kurčiat, z anglickej slaniny, z cibule, zo šampiňónov a z hydinového vývaru.

Mäso zveriny sa pripravuje na anglický spôsob a podáva sa s rozličnými pikantnými omáčkami, ako s brusnicovou (Cumberland) alebo jablkovou, s egrešovou, kečupom a worcestrom.

Prílohy k hlavným jedlám. Najčastejšou prílohou sú vyprážané zemiaky a dusená ryža. Pokrmy sú bohato obložené zeleninou upravenou na anglický spôsob.

Z múčnikov sú najznámejšie pudingy, prípravu ktorých je veľmi ťažko napodobniť. Pripravujú sa z receptúr starých niekoľko storočí a ich tajomstvá vedia úzkostlivo strážiť. Pudingy sú jedlá, ktoré nesmú chýbať pri nijakej slávnostnej príležitosti. Najobľúbenejší je vianočný puding pripravovaný v niekoľkých variáciách. Mnohé z nich sa začínajú pripravovať už mesiac pred podávaním. U nás je známy puding diplomat, ktorý sa podáva na záver

Copyright © 2013 - 2025 Encyklopédia poznania

slávnostného stolovania.

V anglických reštauráciách sa stretávame aj s napoly zmrazenými **ovocnými zmrzlinami,** ktoré podávajú po predkrme alebo po medzichode. Ich úlohou je pripraviť žalúdok na konzum hlavného jedla. Na jeho prípravu sa používajú likéry a ovocná dreň s malým množstvom cukru. Hustota týchto zmrzlín musí byť taká, aby sa dali piť.

Z nápojov sú v anglickej kuchyni známe najmä škótska whisky, veľký výber kvalitných pív, rozličné výborné šťavy z ovocia, ktoré Angličania radi konzumujú aj ako aperitív.

Copyright © 2013 - 2025 Encyklopédia poznania