

29.1.2019

KULINARIČNA RAZGLEDNICA : Avstrija

Bilo je precej zabavnih torkov, ko smo skupaj ustvarjali in uživali v dobri hrani. Uspešno smo izvedli številne kuharske delavnice, poskusili smo že skoraj vse jedi, ki so značilne za slovensko kuhinjo. V tem času so se rodile nove ideje, nastala so nova prijateljstva in sodelovanja v društvu, utrdile so se vezi med člani, sodelavci prostovoljci in tudi zunanjimi obiskovalci.

Čas je za nekaj novih idej, da bo vse skupaj še bolj zabavno in zanimivo in hkrati poučno.

Želimo si še dodatnih znanj na področju kulinarike drugih narodov. Najprej bomo pogledali kaj radi jedo v sosednji Avstriji in kaj je njihova specialiteta.

Splošno o Avstriji:

Avstrija je srednjeevropska zvezna republika z 8,5 milijoni ljudi. Glavno mesto je Dunaj, ki je tudi najbolj znan po dunajskih rezkih. Avstrija je nevtralna samostojna država, ki jo sestavlja devet zveznih dežel. Vsaka ima svoje značilnosti v pripravljanju hrane, vsaka ima svojo specifično jed. Najbolj poznani so: sacher torta, cmoki z različnimi nadevi, palačinke, polnjena riba, najpogosteje je to krap, jabolčni zavitek, polži pripravljene v pašteti in zelo znani carski praženec. Tega bomo pripravili tudi na naši kuharski delavnici in se držali avstrijskega recepta. Ponudili ga bomo s jabolčnim kompotom.

Kako je nastal carski praženec (šmoren)?

Nekoč je preprosta avstrijska kmetica nepričakovano dobila obisk. Obiskal jo je sam avstrijski cesar. Za kosilo mu je pripravila skromen šmoren in kompot iz sadja, ki so ga takrat imeli na razpolago doma. Cesarju je bil šmoren všeč. Da pa ne bi bil tako preprost so šmornu na dvoru dodali še sladkor in rozine, da je bil še bolj slasten. Tako je nastal iz šmorna carski praženec.

