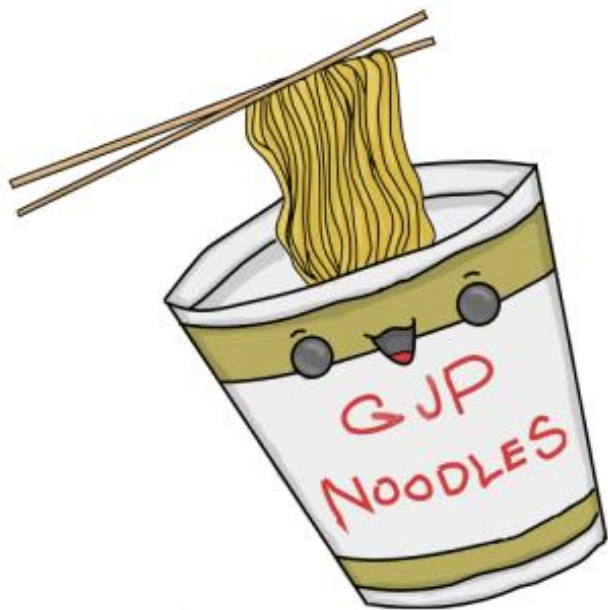


# “Gastrohrátky”

Projektový týden GJP, 2014



*“Řekni mi, co jíš, a já ti řeknu, kdo jsi.”*

# 1. DEN



**MUZEUM**  
**Gastronomie**  
**PRAHA**

[www.muzeumgastronomie.cz](http://www.muzeumgastronomie.cz)

- Dobové vyobrazení a 3D rekonstrukce
- Historie vaření od pravěku až po současnost
- Historie piva a destilátů
- Životní příběhy i recepty nejslavnějších českých a světových kuchařů
- Workshopy, ochutnávky, komentované prohlídky

- Workshop “stolování” – historie příborů a úpravy jídelní tabule včetně základních pravidel stolování
- Pracovní listy – historie vaření a historie příborů a stolování

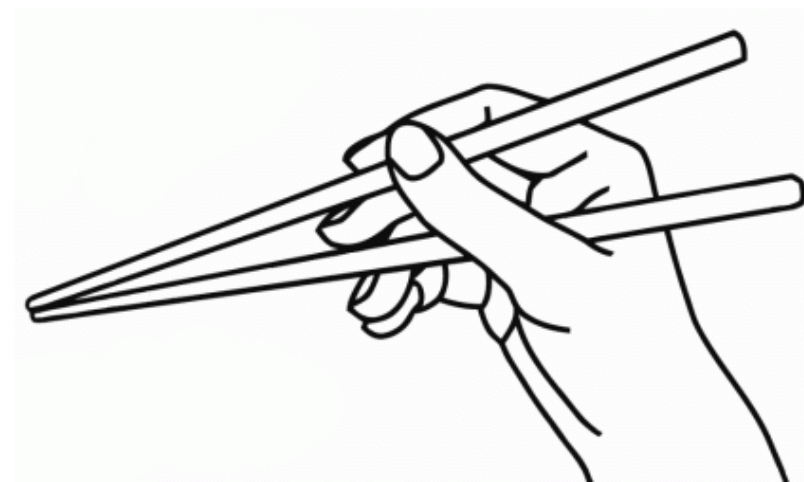
*“Zvířata žerou, člověk jí, vzdělaný člověk ví, co jí.”*

## 2. DEN



# ASIE

- Společné suroviny
- Vliv náboženství a klimatických podmínek
- Nezná chody
- Rovnováha mezi chutěmi
- Hl. ingredience: sójová omáčka, chilli



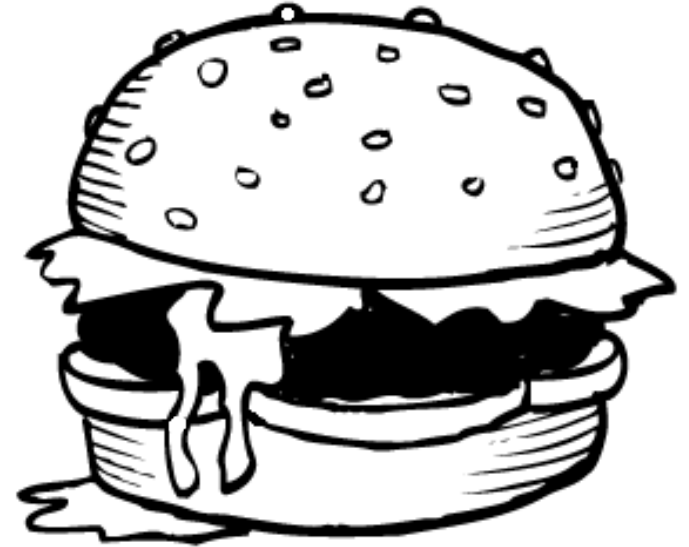
# AUSTRÁLIE

- BBQ
- Kolonizace po 2. S.V. -> mísení kuchyní
- Tradiční pokrm – masový koláč
- Další speciality: krokodýlí fileť či klokaní steak a polévka



# SEVERNÍ AMERIKA

- Vliv kolonizátorů
- Vydatná snídane
- Odpoledne lehký “lunch”
- Před večerí je “snack”
- Hl. jídlo dne je večeře
- Jídlo nejdříve rozkrájí, poté ho napichuje na vidličku, kterou drží v pravé ruce





# JIŽNÍ AMERIKA

- Země se liší charakteristickými pokrmy
- Hl. ingredience: chilli, mořské plody, kokosové mléko
- Skot (argentínští býci)
- Causa a la chiclayana – pokrm z brambor



# AFRIKA

- Venkovní ohniště
- Sever: Couscous
- Východ: minimální spotřeba masa, ugali
- Západ: příloha fufu



# EVROPA

- Udává tempo moderní gastronomie -> Itálie, Francie
- 1. konzervy – Napoleon
- Dovoz surovin z kolonií (brambory, kukuřice...)



- “chuť pravé Itálie”

# GASTROZÁLUDNOSTI



BALUT – vejce s embryem (Filipíny, Vietnam, Kambodža, Laos)



SANNAKJI – živé chobotnice (Jižní Korea)





CASU MARZU – sýr s výkaly larev (Sardinie, Itálie)



CHICHA – nápoj se slinami (Latinská Amerika)

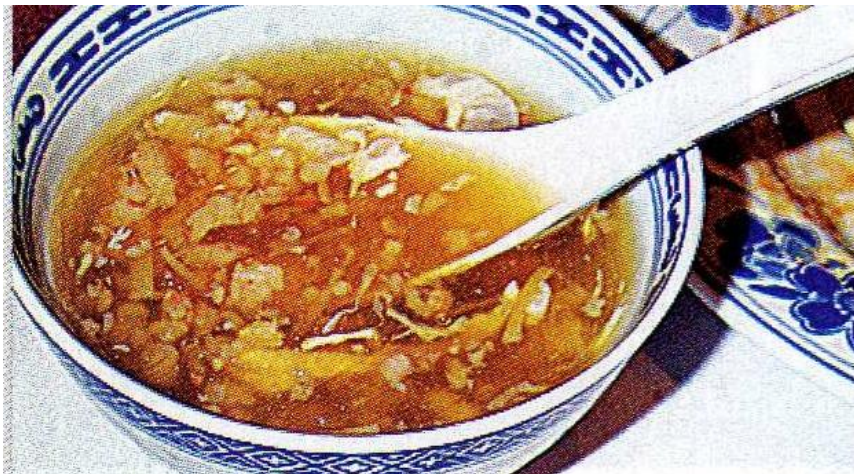


Netopýří polévka – (Tichý oceán, Japonsko)



Smažený hmyz – (celý svět)





Polévka z vlaštovčích hnízd – (Čína)



Smažení pavouci – (Kambodža)

# Co budou jíst naše děti za 50 let?

“Jestli se dramaticky změní společnost a její morální kodex, anebo bude tak těžká doba, že konvenční jídla budou nedostupná a náš jídelníček se vrátí zpátky do dávnověku...”

*- Pavel Maurer, Nejezte blbě!, 2014*





# DĚKUJEME ZA POZORNOST

**RNDr. Anna Koktová , CSc.**  
**Mgr. Kateřina NODŽÁKOVÁ**

Adéla Šmejkalová  
Adéla Tůmová  
Petra Oktábcová  
Filip Smil  
Kristýna Sedláková  
Ivana Rozlílková  
Michael Štěpánek  
Alex Makoveckaia  
Luboš Kovařík  
František Kment  
Jan Sedláček

