Co pijí, pečou a vaří o Vánocích v zahraničí?



Evropské menu

Typická štědrovečerní večeře se liší nejenom v jednotlivých státech, ale také v regionech. **Na Slovensku je sváteční hostina velmi podobná té české**, u ostatních sousedů už tomu tak není. **V Německu se dle regionů na Vánoce podává vařená šunka, bramborová kaše s klobásou či párkem**, ale v mnohých oblastech můžete ochutnat taktéž rybu s bramborovým salátem. **Namísto vánočky počítejte spíše se štolou.** Ta může být buď mandlová, ořechová, s rozinkami i kandovaným ovocem. Každopádně na ní nesmí chybět pořádná peřina moučkového cukru.

Polští hostitelé by vás uctili hustou polévkou podobnou ruskému boršči, pečenou rybou – nejčastěji sleděm, plněnými pirohy či zelím s houbami a hrachem. **V Maďarsku byste zase ochutnali místní hustou rybí polévku – halászle**, zelné listy plněné mletým masem i bejgli, tedy sladkou roládu plněnou ořechy či mákem.

Ve Francii vévodí štědrovečernímu stolu mořské plody, husí játra, šneci, žabí stehýnka i pečený krocan s kaštanovou nádivkou. Jako dezert se pak podává čokoládová roláda (bouche de Noel) připomínající dřevěné polínko. **V Anglii byste v tento den ochutnali pečeného krocana s nádivkou a hlavně proslulý vánoční pudink**. **Dánové na Vánoce servírují pečenou nadívanou kachnu, krocana či husu** s karamelizovaným bramborem a červeným zelím, ale na mnoha stolech lze nalézt i vepřové maso či drůbež na jablkách i švestkách. Jako sladkou tečku si dopřávají mandlovou rýži s višňovým přelivem.

Zaoceánské menu

Vydáme-li se ještě více do světa, nesmíme opomenout **vánoční dobroty v Mexiku**. **Ochutnat zde můžete samozřejmě krůtu a mexický zeleninový salát s fazolemi.** Jeho obsah se liší podle oblastí, ale nejčastěji obsahuje mrkev, jablka, pomeranč, ananas a nejrůznější oříšky. Svátečním jídlem jsou **také kukuřičné tamales – tedy mexické „knedlíky“** s různými náplněmi připravované v kukuřičném šustí či banánových listech na páře. **Jako sladká tečka se podává niño envuelto, piškotová roláda** plněná ovocem i džemem. Z Evropy pak pochází další místní lahůdka – bacalao. Jedná se o nasolenou sušenou tresku.

O něco jižněji, tedy **v Argentině byste na vánočním talíři ochutnali pečínku ze selátka i páva**. Štědrovečerní večeře se nejčastěji připravuje jako barbecue na čerstvém vzduchu a nejednoho středoevropana by nasytila na celé svátky! Jako předkrm se podává matambre – plněná hovězí rolka s vejci, klobáskou, špenátem aj., podávaná teplá i studená, nebo plněná rajčata. Vynikající je také studené telecí maso s tuňákovou omáčkou. A sladkou tečku představuje hutný biskupský chlebíček s ořechy a čokoládou.

Symbolická roláda

Pokud se podivujete, v kolika zemích je na Štědrý večer oblíbeným pokrmem sladká i slaná roláda, věžte, že důvod je především náboženský. Roláda má symbolizovat narozeného Ježíška zabaleného do peřinky.

Co pijí, pečou a vaří v jiných zemích?

Mexická horká čokoláda

100 g hořké čokolády, 1 l plnotučného mléka, 1 l vanilkové zmrzliny, ¾ šálku krystalového cukru, 1,5 šálku vody, 1,5 lžičky mleté skořice, pravá vanilka

Čokoládu nastrouháme nahrubo. Ve větším hrnci zahřejeme mléko, zmrzlinu a cukru, dokud se nezačne pomalu rozpouštět. Poté přidáme nastrouhanou čokoládu, koření a jemně promícháme, dokud se směs nezačne spojovat. Podáváme s pikantní šlehačkou, ozdobenou čokoládovými lupínky a chilli.

Pikantní smetana

1 šálek smetany ke šlehání, 1/3 šálku jemného třtinového cukru, ¼ lžičky skořice, ¼ lžičky cayenského pepře, ¼ lžičky chilli, 2 lžičky čokoládových lupínků

Ve větší míse vyšleháme smetanu do polotuhé konzistence, přidáme jemný třtinový cukr, koření a vyšleháme dotuha.

Vánoční pudink

150 g černého rybízu, 150 g rozinek, 150 g nahrubo nakrájených sušených švestek, 170 ml cherry likéru, 100 g hladké mouky, 125 g strouhanky, 150 g loje, 150 g třtinového cukru, 1 lžička mleté skořice, špetka mletého hřebíčku, 1 lžička prášku do pečiva, nastrouhaná kůra z 1 citronu, 3 vejce, 1 nastrouhané a uvařené jablko, 2 lžíce medu, cesmína na ozdobení

Rybíz, rozinky a nakrájené sušené švestky naložíme do cherry a necháme týden odležet. Větší formu na pudink vymažeme máslem. Všechny zbývající suroviny dobře promícháme, nakonec přidáme naložené ovoce

včetně cherry a hotovou směs vlijeme do pudinkové formy. Dobře utěsníme, můžeme přikrýt fólií, abychom zabránili kontaktu s vodou, a vaříme ve vodní lázni (asi do poloviny nádoby) zhruba 5 hodin. Průběžně kontrolujeme a dolíváme vodu. Po 5 hodinách pudink vyjmeme z vodní lázně a uskladníme na chladném a tmavém místě do Štědrého dne (případně můžeme zmrazit). Před podáváním opět pudink vaříme ve vodní lázni asi 3 hodiny. Poté opatrně vyjmeme z formy, ozdobíme cesmínou a před podáváním můžeme oflambovat vodkou. Podáváme s vaječným likérem. Pudink připravujeme ideálně 6 týdnů před Vánocemi.