



# EUROPA EXPRESS

*Kulinaria*





RYBA Z FRYTKAMI to tradycyjna potrawa w Wielkiej Brytani


WIENER SCHNITZEL to panierowany w bułce kawałek cieleęciny.

PUDDING BOŻONARODZENIOWY /ang. Christmas pudding/ to tradycyjne angielskie danie bożonarodzeniowe z suszonymi owocami, podawane na ciepło

Tradycyjne ciasteczka podawane 24 grudnia po kolacji to VANILIEKIPFERL (kruche ciasteczka w kształcie księżyca), LINZER KEKSE (kruche ciastka z mielonymi migdałami i przekładane dżemem), LEBKUCHEN (pierniki), SPRITZGEBÄCK (ciastka maczane w stopionej czekoladzie).

APPLE PIE to serwowany na deser placek jabłkowy

KAISERSCHMARRN to cesarski omlet



YORKSHIRE PUDDING to potrawa kuchni angielskiej, znana i spożywana na terenie całej Wielkiej Brytanii. Często podawana w niedzielę do obiadu. Robiona jest z mąki, jajek i mleka

KRAPFEN to austriacki pączek.

NALEŚNIKI to tradycyjna potrawa, podawana w Londynie w tłusty wtorek, (w niektórych krajach w 'Naleśnikowy wtorek')

PALATSCHINKEN to naleśnik

SERY – to angielskie smakołyki. Uznawane są za szczególny przysmak. Ser ma nawet swój festiwal. W hrabstwie Gloucestershire mają miejsce zawody zwane toczenie sera (Cheese Rolling). Celem wyścigu, jest wyprzedzenie spuszczonego z wysokości sera. Wygrywa ten to pierwszy doturla się do podnóża stoku i uchwyci ser. Ser osiąga prędkość nawet do 100 km/h!

FRITTATENSUPPE to rosół, w którym zamiast makarony są paseczki delikatnych naleśników.




TRADYCYJNE ANGIELSKIE ŚNIADANIE (Full English Breakfast) tradycyjny posiłek serwowany na ciepło (obecnie w hotelach, pensjonatach lub restauracjach). Składa się z co najmniej kilku składników smażonych na głębokim tłuszczu lub pieczonych w piekarniku: jajek (smażonych, jajecznicy lub "w koszulkach"), plastrów bekonu, parówek wieprzowych, krojonej w plastry kiełbasy, pomidorów, grzybów, fasolki w sosie pomidorowym, tosty z masłem i dżemem, płatki zbożowe z mlekiem, owsiankę, kawę lub herbatę, soki owocowe lub warzywne, sosy typu ketchup i brown sauce, w niektórych wariantach także podaje się ziemniaczane lub ryżowe krokiety w panierce, smażone w głębokim tłuszczu

W 1902 roku Franciszek Trześniewski otworzył w Wiedniu Bufet z kanapkami.







PUB to specyficzny rodzaj lokalu jest nie tylko miejscem konsumpcji napojów alkoholowych, ale również miejscem spotkań towarzyskich, gier jak np. domino, szachy, rzutki, kręgle. W wielu pubach można oglądać telewizyjne relacje ze spotkań sportowych.

Jerzy Franciszek Kulczycki to założyciel pierwszej w Wiedniu kawiarni.

Angielska herbata parzona jest wg. odpowiedniego rytuału (nie torebki!), podawana z mlekiem.

MELANGE (wym. melanz) to wiedeńska mocna kawa zalewana lekko podgrzanym mlekiem oraz ze szczyptą kakao lub cynamonem albo wanilią.





Wszystkie zdjęcia lub szkice wykorzystane w prezentacji pochodzą z prywatnych zasobów opiekunów KE lub zostały wykonane przez uczniów ZSPG nr 2 oraz SP16 w Nowym Sączu i подарowane KE