

<b>Číslo projektu</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
<b>Číslo materiálu</b>	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zvláštní polévky – exotické_19
<b>Název školy</b>	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
<b>Ročník</b>	1.
<b>Vzdělávací oblast</b>	Odborný výcvik
<b>Vzdělávací obor</b>	Kuchař
<b>Tematický okruh</b>	Polévky
<b>Téma</b>	Zvláštní polévky - exotické
<b>Jméno autora</b>	Helena Housková
<b>Vytvořeno dne</b>	20.2.2013
<b>Metodický popis (anotace)</b>	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky se zvláštními polévkami se zaměřením na exotické. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

# Zvláštní polévky

Exotické

# Exotické polévky

- Jsou to třeba polévky - z vlaštovčích hnízd
- ústřicová
  - želví
  - klokaních oháněk
  - žraločích ploutví
  - račí
  - z mořské trávy
  - z mořskou okurkou

# Polévka z vlaštovčích hnízd

## Vlaštovčí hnízda

- I když je ve světě tato delikatesa známá spíše pod názvem polévka z vlaštovčích hnízd, ve skutečnosti jde o hnízda rorýsů. Při jejich stavbě používají ptáci sliny, které na vzduchu tvrdnou a jsou, zejména v Číně, považovány za nepřekonatelnou pochoutku. Jakmile se hnízda uvaří s vodou, získají želatinovou konzistenci. Polévka z hnízd je jedním z nejdražších jídel světa.
- Ptáci druhu "salangan" z čeledi rorýsovitých "Apodidaer" si stavějí hnízda v proslulých indonéských tmavých jeskyních Niah na severu Bornea, na Sarawaku v Malajsii, Číně, Thajsku, Severovýchodní Austrálii a v Indii (ostrovy Andaman a Nicobar). Svá hnízda slepují slinami, které nanášejí špičkou jazyk na skálu, Sliny po ztuhnutí na vzduchu poskytují mléčně zabarvenou surovinu využívanou pro "polévku z ptačích hnízd" ("bird's nest soup").

V **Číně** platí za vyhlášenou pochoutku, které se někdy kvůli ceně přezdívá "kaviár východu", a pochutnávají si tam na ní už víc než čtyři sta let. Ačkoli je tato delikatesa známá jako polévka z vlaštovčích hnízd, ve skutečnosti se vyrábí z hnízd rorýsovitých ptáků, jimž se říká salangany.

*Příbytky si vyrábějí převážně ze slin, které na **vzduchu** ztvrdnou a působí jako lepidlo. Když se uvaří, získají želatinovou konzistenci a měly by údajně prospívat lidskému zdraví a působit jako afrodisiakum.*

*Drahá je tahle pochoutka proto, že hnízda si rorýsi staví v jeskyních na pobřeží a jejich sběr je obtížný a nebezpečný. Ceněná jsou zejména takzvaná černá hnízda, která vytváří salangana černohnízdá; jejich kilogram stojí přibližně deset tisíc dolarů.*

OBR.1



# Ústřicová polévka

- *20 ústřic, 600 ml studené vody, 200 gramů másla, 100 gramů hladké mouky, 1 střední cibule nakrájená na větší kousky, 1 lžička bílého pepře, 1 lžička kajenského pepře, 400 gramů sýra Brie nakrájeného na menší kousky, 300 ml smetany na šlehání, 100 ml sektu*
- Ústřice vložíme do vody, zamícháme a doložíme na hodinu do lednice. V menší pánvičce rozpálíme máslo, přidáme mouku a uděláme jíšku. Přidáme cibuli a celer, 3 minuty podusíme. Opepříme, přikryjeme pokličkou, dusíme další 2 minuty a pak dáme stranou. V hluboké pánvi přivedeme vodu z ústřic do varu. Vmícháme podušenou zeleninu, plamen zvýšíme na maximum, přisypeme sýr a vaříme až se sýr začne rozpoštět – zhruba 2 minuty. Snížíme plamen na minimum a povaříme další 4 minuty. Přidáme smetanu, vaříme 2 minuty, přidáme sekt a sundáme z ohně. Do polévky nasypeme ústřice a polévku necháme pod pokličkou 3 minuty dojít.

# Želví polévka

Živá chycená želva se dala na desku a přitiskla se k ní rozžhaveným železem. Jakmile vystrčila hlavičku a nohy, usekly se

Jakmile želvu zabijeme, skořápku otevřeme a želvu vyndáme. Ve vařící vodě opaříme. Otevřeme a odstraníme oči a vnitřek čistě opereme. V rozpáleném omastku osmažíme očištěné rozseknuté telecí kosti se zeleninou, bílým pepřem a bobkovým listem.

Zalejeme vodou a osolíme, vaříme polévku. To čisté želví maso v ní povaříme. Dobrý pozor, aby se nerozvařilo. Jest brzy měkké. Pak je dáme na led anebo do studena ztuhnout, aby se pak dalo krájet.

Vařená polévka se precedí, odmastí bílky a mletými játry se sčistí. Dáme do hrnce, přidáme do ní dušené pečárky, žampiony, krájené vařené lanýže, cayennského pepře, madeirského vína, koňáku. Dle potřeby přisolit tu krájenou želvu

# Polévka z klokaních oháněk

- **Potřebujeme** jednu větší klokaní oháňku, 300 g nakrájené mrkve, 3 stonky celeru, 3 střední cibule (nakrájené), lžíci másla, 2 lžičky mletého pepře, 2 lžičky mletého muškátového oříšku, 7 celých stroužků česneku, 150 a 200 g rajského protlaku, 3 lžíce sójové omáčky, sůl.
- **Postup:** odřežeme z oháňky maso a na másle je osmahneme. Přidáme cibuli, mrkev a zvolna restujeme asi dvě minuty. Pak přidáme nasekaný celer, pepř, česnek, muškátový oříšek a všechno osolíme. Ještě asi 10 minut necháme na mírném plameni. Poté přidáme sójovou omáčku, přidáme na teplotě a za stálého míchání vaříme asi 2 minuty. Nato přilejeme protlak (lehce nařaděný vodou) a zamícháme (chceme-li použít rajčata, je lepší si je oloupat, předvařit a propasírovat).
- Do hrnce dolijeme vodu, aby zalila vekeré ingredience. Můžeme přidat i zbytek očištěné oháňky na vyvaření. V tlakovém hrnci se polévka uvaří asi za 25 minut, v obyčejném pak asi za hodinku. Jesliže máte rádi polévku hustou, můžete ji zahustit jíškou nebo hladkou moukou. Samozřejmě pak necháme polévku chvilku povařit. Někteří kuchaři v době zahušťování přidávají vařenou či předvařenou rýži.

# Polévka z žraločích ploutví

- Na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme 1 l zeleninového bujónu, masox, nakrájené houby, nakrájené bambusové výhonky, žraločí maso z ploutví, cukr, citrónovou šťávu a sůl dle chuti. Ve zbylém zeleninovém bujónu důkladně rozmícháme solamyl a vlijeme do polévky. Vše důkladně promícháme a necháme projít varem.

OBR.2



# Račí polévka

- 1 ½ litru vody, 15 raků, sůl, kmín, zelená petržel, 8 dkg másla, 3 dkg hladké mouky, mletý pepř, 1 žloutek, 2 lžice mléka.
- Raký před vařením dobře očistíme ve studené vodě. Házíme je do prudce vařící osolené vody s petrželí a kmínem. Vaříme pod pokličkou asi 20 minut. Z uvařených raků vyjmeme masíčko z klepet a ocásků. Pak račí krunýře ve studené vodě dobře opláchneme, osušíme a jemně utlučeme. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme utlučené krunýře, trochu opražíme, podlijeme asi 1/8 litru vody a krátce povaříme. Pak procedíme a postavíme do chladu. Tím získáme račí máslo, které se usadí na povrchu vody.
- Z račího másla uděláme jemnou jíšku, kterou zalijeme přecezeným vývarem z raků a ještě chvíli povaříme. Do polévky přidáme nakrájené račí maso, opepříme, podle chuti osolíme a nakonec zjemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce. Podáváme s osmaženou žemlí.

# Polévka z mořskou okurkou

- *1 litr vývaru, 150 g vepřové kýty, 200 g vařené mořské okurky, 50 g bambusových výhonků, 1 lžička wei-su, 1 malý pórek, špetka bílého pepře a sůl*
- Do vařícího vývaru vložíme tenké plátky vepřového masa. Krátce povaříme, odstraníme pěnu, přidáme sůl, plátky bambusových výhonků a na plátky krájenou mořskou okurku. Na mírném ohni asi 5 minut povaříme, přidáme na tenká kolečka krájený pórek, ochutíme wei-su, bílým pepřem a podáváme.
- (Mořská okurka je sumýš )

OBR.3



# Zdroj

OBR.1 PEŠEK, Karel. *idnes.cz* [online]. [cit. 30.3.2013]. Dostupný na WWW: [http://xman.idnes.cz/dobrou-chut-pet-bizarnich-jidel-sveta-dw9-/xman-styl.aspx?c=A111208\\_104444\\_xman-styl\\_fro](http://xman.idnes.cz/dobrou-chut-pet-bizarnich-jidel-sveta-dw9-/xman-styl.aspx?c=A111208_104444_xman-styl_fro)

OBR.2 AUTOR NEUVEDEN. *srecepty.cz* [online]. [cit. 30.3.2013]. Dostupný na WWW: <http://www.srecepty.cz/polevka-ze-zralocich-ploutvi>

OBR.3 DANČÁKOVÁ. *google.com* [online]. [cit. 30.3.2013]. Dostupný na WWW: <http://picasaweb.google.com/lh/photo/ahsaZJKvy13ikjCO1kZ8jw>

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora