

# Pribudlo resp. Čo je nové? Rozšírený 2019, 02.mesiac 04.deň prehľad GASTRONOMIA o 1 nový článok :)

Pridaný 4. februára 2019 - 1 článok:

- [Digestivum](#).

Pridané 28. decembra 2016 - [Aká je Európska kuchyňa?](#), [Sushi \(suši\)](#) a [Kaškaval](#).

Pridané 1. septembra 2016 - 6 článkov na tému Zdravá exotika:

- [Ananás](#);
- [Camu camu](#);
- [Kvajája \(Guajava\)](#);
- [Mango](#);
- [Melón, žltý, vodový \(červený\), Kantalup, Honeydew, Charentais, Galia](#);
- [Papája](#),

[Recept na prípravu Gaspacha](#), [Recept na osviežujúci drink pre dospelých](#) a článok [Kebab](#).



## Pojmy

Aperitív

Degustácia

Degustátor

## Recepty a kuchyne

Čaje (recepty na prípravu)

Pitie a príprava čaju

Anglická kuchyňa

Arabská kuchyňa

Bulharská kuchyňa

Bulharské recepty

Banica so syrom

Kebapčety a kjuftety

Sarmi

Smiľanská fazuľa

Šopský šalát

Čínska kuchyňa

(všetky články až po článok Francúzska kuchyňa publikované v rámci kurzu Varenie po čínsky)

Zvláštne ingrediencie čínskej kuchyne

Príprava čínskych jedál, čínske menu

Krájanie surovín podrobne

Čínske recepty

Čínske cestoviny

Dočervena dusené kuracie krídelká (Chuang-šao-ti-čch' /z Chej-pej)

Dračí oheň (Lung-chou/zo S' -čchuanu)

Jarné rolky

Kung-pao  
Kura s ananásom  
Mäso s bambusom na sladkokyslo (Tchang-cchu ču sun ču-žou/z Kantonu)  
Omáčky k pochúťkam čínskej kuchyne (Sladkokyslá omáčka, Sečuánska pálivá omáčka)  
Pestrá zeleninová misa „Sien“ (Š´-ťin su cchaj/zo Šen-si)  
Pikantné kuracie kocky s arašidami (La-c´-ti-ting/zo S´-čchuanu)  
Pikantné kuracie krídla  
Ryba na sladkokyslo (Tchang-cchu jü/zo Šanghaja)  
Ryba s tofu (Tou-fu šao-jü/z Pekingu)  
Sečuánska polievka štipľavokyslá (S´-čchuang tchang/zo S´-čchuanu)  
Sépie so zeleninou (Su-cchua-j mo-jü/z Kantonu)  
Sklenené cestoviny so zeleninou  
Sladkokyslá polievka  
Vegetariánske čínske kapustové rolky (Paj-cchaj ťüan/z Pekingu)  
Poznámky a zoznam skratiek k čínskym receptom

## Francúzska kuchyňa

### Grécka kuchyňa

Cesto Fyllo  
Cibuľový koláč  
Plnené baklažány  
Telacina s čiernou fazuľou

## Kórejská kuchyňa

## Kuchyňa národov Juhovýchodnej Ázie

## Maďarská kuchyňa

## Poľská kuchyňa

## Rumunská kuchyňa

## Ruská a Gruzínska kuchyňa a kuchyne ostatných národov bývalého Sovietskeho zväzu

### Slovenská kuchyňa

Bryndzové halušky  
Domáce medovníky  
Trdelníčky

### Malokarpatská kuchyňa a jej recepty

Calta  
Dusená husacia pečeň  
Fazuľová polievka, fyzulnačka  
Grobské lokše  
Husacia pečeň s jabĺčkami  
Husacina  
Lahôdková husacia krv  
Lokše  
Lokše s makom  
Oškvarkové pagáčky  
Panenka s dubákovou omáčkou a knofľou  
Pečená hus  
Pečená kačka  
Pezinská fazuľovica

Sádlovníky  
Scískanice zo zemiakového cesta  
Tekvicový prívarok  
Tlačenka, presburšt  
Zemiaková baba, gerheň

#### Záhorácke recepty

Béleše  
Božie milosti  
Cesnačka  
Domáce jaternice  
Ďumbierniky (zázvorníky)  
Fazuľová kaša  
Fazuľová polievka s domácimi rezancami  
Hrachová kaša  
Kapustové lokše stupavské  
Kvasená kyslá kapusta (stupavská)  
Langoše  
Linecké srdiečka  
Lokše s makom po záhorácky  
Potrhané zemiakové lokše  
Stupavské rebierko so strapačkami  
Šišky  
Škvarkové pagáčky  
Šmorňa a la cisársky trhanec  
Šošovicová kaša  
Šúľance  
Vajcové trhance  
Záhorácka kapustnica  
Záhorácke kysnuté koláčky  
Záhorácky (skalický) trdelník  
Záhorácky bravčový závitok  
Záhorácky guláš  
Zázvorníky  
Zelníky  
Zemiaková omáčka

Srbská, Čiernohorská, Chorvátska a Slovinská kuchyňa

#### Talianska kuchyňa

Hrachová minestra  
Pizza so šunkou a salámou na neapolský spôsob  
Tortellini v parmezánovej omáčke

#### Slovníky

Slovník vinársko-vinohradníckych slov  
Slovník vinársky - pre degustátorov

#### História

História gastronómie (v rokoch)  
Na husacích hodoch v minulosti  
Príbeh čaju  
Slovenská kuchyňa v minulosti  
Zabíjačky kedysi

#### Mali by ste vedieť

Bryndza

Cestoviny

Druhy mäsa a ich použitie - Baranie mäso

Druhy mäsa a ich použitie - Bravčové mäso

Druhy mäsa a ich použitie - Hovädzie mäso

Druhy mäsa a ich použitie - Mäso z hydiny

Huby

Káva

Pitie a príprava čaju

Solenie od A po Z, Akú soľ používať a čím všetkým presolené jedlá zachrániť?

Stravovacie obyčaje zahraničných hostí

Už stáročia patria k sebe



E-testy

*Druhy mäsa - baranie mäso*

*Druhy mäsa - bravčové mäso*

*Druhy mäsa - hovädzie mäso*

*Druhy mäsa - mäso z hydiny*

[Vysvetlivky k prehľadom](#)