



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Zeměpis cestovního ruchu

Ročník: 1.
**Téma: Regionální a politická
geografie světa**

Vypracoval: Mgr. Laibnerová Andrea
Materiál: VY_32_INOVACE_146

Datum: 20.3.2013

**Anotace: Světová gastronomie v
Africe**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



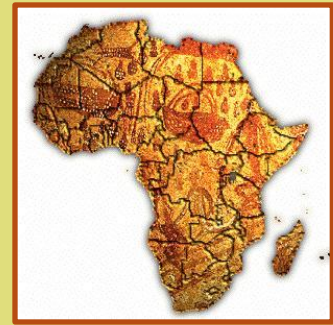
OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Regionální a politická geografie světa

Světová gastronomie v Africe

Národní kuchyně v Africe



- Kontinent mnohých národních pokrmů dle oblasti
- Tradiční africké



CO JE TYPICKÉ

- odlišná kuchyně
- Mnoho národních jídel
- Často se používá olej, černý pepř
- MASO kuřecí



ur – národní

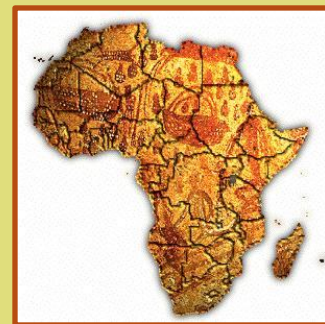
ídla

STRAVOVÁNÍ?

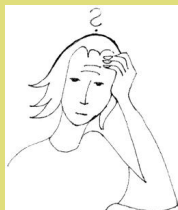
kotlík

, podzemnice
brambory

Národní kuchyně v Africe



- Podobná struktura pokrmu jako arabská



JAKÉ ARABSKÉ ZEMĚ NAJDEME V AFRICE?

(Egypt, Alžírsko, Libye, Maroko, Mauritánie, Tunisko, Západní Sahara)

- Některé země značně ovlivněny Francií a Itálií (ve vyspělejších městech tedy lze dostat i typická evropská jídla)



POMOCÍ ATLASU ZJISTI, KTERÉ Z TĚCHTO ZEMÍ BYLY V MINULOSTI KOLONIZOVÁNY A KÝM.

OVOCE je nedílnou součástí každé kuchyně severní Afriky.

ZEMĚDĚLSTVÍ v severní Africe

PLODINY pěstované v severní Africe:

- Datlová i kokosová palma, citrusy, broskve, meruňky, fíky, banánovníky, olivy, zelenina
- Obiloviny – ječmen, pšenice
- Chov ovcí, koz a velbloudů
- Rybolov

ZEMĚDĚLSTVÍ v západní Africe

- **Fufu** – škrobovitá kaše z banánů či brambor (podobné šťouchaným bramborům) – typická příloha k masu
- **Masa** – kozí, drůbež, skopové
 - Příprava masa – nejčastěji *dušení*
- **Sušené ryby** smažené v oleji

Fufu



wordpress.com

Národní kuchyně

POKRMY:

Kebab, pšeničné placky, těstoviny, masité pokrmy, omáčky,
Hotový pokrm např. Jehněčí špíz s kuskusem



Národní kuchyně střední Afrika

- Převážně lovená zvěř později připravená na ohni
 - Antilopy, zebry, drobná i velká lesní zvěř, plazi, ještěři, ryby, krabi
- Chov drůbeže
- Užívání koření, bylinek
- Pštosí vejce, maniok, batáty, rýže, zelenina
- V některých státech běžný doplněk stravy **hmyz** (mravenci, brouci, pavouci..)
- Státy jako Ghana, Kongo, Nigérie – denní stravu provází určité **rituály**

Národní kuchyně jižní Afrika

- Ovlivněna Nizozemím, Francií, Indií pouze do jisté míry
- Nejčastější pokrmy ze **zvěřiny, kořenové a listové zeleniny, kukuřice**
- **Indické curry** (město Durban – přibližně 1 milion Indů)
- Specialita - sušené hovězí nebo pštrosí maso **Biltong, doerwors**
- Exotická zvířata, mořské plody, ryby, omáčka z ovoce a zeleniny, s rozinkami, hořčicí a octem)
- V hlavním městě se konají gastronomické festivaly



Kontrolní otázky

- 1) Jaké znáš arabské země a co je pro ně typickým pokrmem?
- 2) Ve kterých částech Afriky se můžeme setkat s tzv. „doerwors“?

Děkuji za
pozornost, dnešní
hodina je u konce



Použité zdroje

- http://www.lidovky.cz/afrika-u-vas-doma-snadno-0s3-/dobra-chut.aspx?c=A091124_100050_dobra-chut_glu
- <http://recepty.vareni.cz/jehneci-spizy-s-kuskusem/fotografie/>
- <http://www.bietjiebiltong.co.za/>
- <http://majalouisa.files.wordpress.com/2008/07/fufu-med-groundnut-soup.jpg>