



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_147

Datum: 20.3.2013

Anotace: Světová gastronomie ve
střední Asii



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Regionální a politická geografie světa

Světová gastronomie ve střední Asii

Střední Asie

- **Není přesně vymezena**
- **Nezařazují se vždy státy Ázerbajdžán, Arménie a Gruzie (JZ Asie)**
- **Podobná kultura států bývalého Sovětského svazu**



ZEMĚDĚLSTVÍ

- Pěstování tabáku, ovoce, zelenina, bavlník, rýže (Kazachstán), pšenice, ječmen, bourec morušový, pistácie



CO SE VYRÁBÍ Z LAREV BOURCE MORUŠOVÉHO?

- Chov skotu, ovcí, koz, velbloudů (Turkmenistán)



tabák

klikackynej.cz

Bourec morušový



cs.wikipedia.org

Kazachstán



- Jeden z uváděných zdrojů prvních **jablek**

POKRMY:

Bešbarmak – národní pokrm – skopové či koňské maso s vařenými nudlemi, jí se rukama (název v překladu pět prstů), někdy prováděn spolu s tradicí přidělů jednotlivých částí masa členům rodiny

Sorpa – skopový vývar

Šašlik – kebab (špíz) z jehněčího či hovězího masa, s cibulí

Tandyr nan – domácí pečený chléb

Afghánistán



ZÁSADY: jezení rukama, před jídlem omytí v konvičce, po jídle zelený hořký čaj, sladkosti (sušené ovoce)

- Skopové maso, čaj, jogurt, rýže

POKRMY:

- **Kofta** – masové koule v kořeněné omáčce se zeleninou
- **Gosh feel** (v překladu sloní uši) – dezert, placka s cukrem a pistácií
- **Doogh** jogurtový slaný nápoj

Např. s mátou, okurkou..

Gosh feel



Tádžikistán



Tradiční menu – sladký předkrm (sušené ovoce, oříšky, chalva), polévka Sorpa (jako v Kazachstánu), hl. jídlo – šašlik, Plov, k tomu řepa a mrkev

- Převážně využívané maso (skopové, hovězí, koňské)
- Mléčné výrobky




Plov



Chalva

Kontrolní otázky

- 1) Které suroviny mají všechny země dostupné?**
 - 2) Jaké pokrmy se často opakují?**
 - 3) Co tvoří ve většině států Střední Asie základ pokrmů?**
- 

Děkuji za
pozornost, dnešní
hodina je u konce



Použité zdroje

- <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Silkwormheadsm.jpg>
- <http://www.klikackynej.cz/domaci-tabak/>
- <http://cs.wikipedia.org/wiki/Afgh%C3%A1nist%C3%A1n>
- <http://oraneous-b.wikispaces.com/Food+%26+Dessert>
- http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Flag_of_Tajikistan.svg
- <http://www.bio-life.cz/clanky/faq/co-je-to-chalva.html>