

Vaření německých pokrmů

Miriam Hladíková, Tereza Kučerová a Petra Rosová za 5. A

Ve středu 30. ledna jsme společně s paní učitelkou Pospíšilovou zamířili na ZŠ Sokolovská. Na tento den byla totiž naplánována poněkud pestřejší hodina němčiny – vaření německých a rakouských pokrmů. Největší úspěch zaznamenaly sladké dezerty v čele se „Schwarzwaldským dortem“. I přes obtížnost receptu byl výsledek opravdu vynikající. K naprosté dokonalosti dortu přispěly i výborné třešně v rumu, které v létě nakládal jeden z našich spolužáků. Velkým konkurentem Schwarzwaldského dortu byl bezesporu „Sachr“. Tradiční vídeňský dezert byl za chvíli pryč, na některé se ani nedostalo. Ze slaných receptů stojí za zmínku především lahodné špecle se sýrem. Rychle se snědla také tradiční bavorská pomazánka „Obatzda“, kterou připravili kluci. Tuto pomazánku bylo také možné ochutnat během Odpoledne otevřených dveří 2019 na GVM. Dále bylo možné vyzkoušet cibulový koláč či trhance s jablečným pyrém, jejichž příprava dala holkám velice zabrat. Několikahodinové smažení však přineslo své plody a my jsme si mohli pochutnat na této rakouské delikatese. Nesmíme zapomenout na pravé německé či rakouské párky a bavorskou sekanou, které speciálně pro nás přivezl přímo z Rakouska jeden náš velice ochotný spolužák.

Na závěr bychom chtěli poděkovat panu řediteli ZŠ Sokolovská za umožnění využití prostor jejich kuchyně, panu řediteli Trojánkovi za uvolnění z výuky a paní učitelce Pospíšilové za zorganizování celého dopoledne vaření německých jídel.





