

Není „pudding“ jako „pudink“

Garant: Jitka Roškotová

členové expertní skupiny:

Brunová Kateřina	6.A
Janoušková Tereza	6.A
Neradová Eliška	6.A
Hrabánková Lenka	8.B
Marešová Petra	8.B
Sedlářová Radka	8.B
Burian Adam	9.B
Janská Anna	9.B
Pauknerová Michaela	9.B

Pojďme společně vypátrat co se skrývá pod anglickými názvy CHRISTMAS PUDDING, YORKSHIRE PUDDING či BLACK PUDDING, o kterých zatím víme jen to , že nemají s tím naším od dr. Oetkera vůbec nic společného.

Co budeme potřebovat? Encyklopedie, kuchařky, internet a nakonec i sporák, nezbytné suroviny, vařečky, foťák a správně naladěné chuťové buňky.

Vzdělávací cíl :

V rámci tohoto projektu by si děti měly rozšířit své znalosti anglických reálií, konkrétně zjistit něco o anglické kuchyni, popřípadě o vánočních tradicích.

S pomocí encyklopedií, kuchařek, ale především internetu by měly najít (popřípadě přeložit) informace k daným heslům a nejzajímavější poznatky sepsat pro ostatní na PC. Vybraný recept pak vyzkoušet v praxi, samy ochutnat a v následné anketě se zeptat i na názor ostatních.

Jak šel projekt

Na první **tříhodinovou schůzku** si už někteří z nás přinesli poznámky o tom, co všechno o anglickém pudinku zjistili. Navzájem jsme si vyměnili informace a uvědomili si, že pudinků existuje více druhů. Nakonec jsme vybrali tři nejznámější, rozdělili se do tří skupin a každá skupina se na jeden pudink specializovala. Postupně jsme se vystřídali v pátrání na internetu a vyhledávání českých i anglických textů. Nakoukli jsme i do encyklopedií ve školní knihovně, ale bez úspěchu. Neocenitelným pomocníkem se stal slovník. Jedna specializovaná skupina se dokonce zdařile pokusila o překlad z původního anglického receptu na vánoční pudink. Pro praktickou část projektu jsme hledali výrobek, na který by naše síly stačily. Vybrali jsme Yorkshire, který ovšem nevypadá jako náš pudink, ale spíš jako český svítek.

Během **projektového dne** jsme se tedy pokusili převést Yorkshirský pudink z teorie do praxe. Ráno jsme se sešli ve školní kuchyňce, uvázali si zástěry a pustili se do vaření. Začali jsme českým vanilkovým, aby bylo s čím srovnávat. Zatímco pudink chladl, třídili jsme získané informace, vylepšovali překlady a vše dávali do počítače.

Pak přišlo to hlavní. Rozpálili jsme troubu (Yorkshirský pudink se totiž peče!) a dali se do přípravy těsta. Postupovali jsme přesně podle návodu, ale výsledek nás trochu překvapil – o nafouknutých „těstových vlnách“ nikde nic nepsali. Ale co, na chuť byl přesně podle našich představ: neslaný, nemastný, neutrální, prostě čekající na nějakou slanou nebo sladkou polevu.

Po krátké návštěvě televizního štábu a skupinovém focení jsme podnikli s oběma pudinky ochutnávací výpravu po škole. Zde jsou některé z odpovědí těch, kteří ochutnali a kterých jsme se ptali jak jim chutná.

Reakce na **český puding**: „Vynikající!“ „Výborný!“ „Je skvělejší!“ „Mňam!“ „Je lepší!“ „Je nejlepší!“

Reakce na **yorkshirský pudink**: „Dobrá!“ „Málo sladký.“ „S masem ano.“ „Vypadá jako palačinka.“ „To je pudink?!“ „Na sladko bych to snědla.“ „Snědl bych to se vším!“ „S vepřovým vředy.“ „Ne, nechutná.“ „Ano, velmi chutná.“ „Není to špatné.“ „Výborný!“ „Dobrá, zajímavý.“

Jak vidíte, co člověk, to jiný názor. Je ale potřeba přiznat, že ten český jsme vylepšili šlehačkou a ovocem, zatímco ten anglický jsme nechali „jen tak“. Péči k němu hovězí a polévat ho šťávou z masa jsme si netroufli. Ale určitě by mu to u mnohých ochutnávačů získalo body navíc.

Co jsme zjistili o jednotlivých pudinkách

Vánoční pudink - Christmas pudding

Tradiční recept na tmavý a vláčný pudink: (přeloženo z anglického originálu)

Přísady:

3 unce mouky
5 uncí strouhanky
5 uncí tuku
1 a ¼ libry namíchaného sušeného ovoce
1 malý pomeranč
1 malý citron
1 vařené jablko
2 vejce
1 polévková lžíce sirupu
½ lžičky koření
½ lžičky skořice
½ lžičky muškátového oříšku
1 malá mrkev
6 uncí cukru (hnědého nebo bílého)
4 unce kandované kůry
špetka soli

Pracovní postup :

Suché ingredience se promíchají a pak smísí s vyšlehanými vejci a ostatními tekutinami. Vymastíme dno formy na pudink a směs do ní namačkáme. Navrch dáme voskovaný papír a folii. Vaříme 2 hodiny v tlakovém hrnci nebo 4 hodiny na vodní lázni. Dobře zabalený se potom pudink nechá proležet. Dříve se dělal i několik měsíců před vánocemi.

Podává se politý omáčkou z brandy nebo whisky, která se zapaluje. Zdobí se větvičkou cesmíny, tradičního symbolu vánoc.

Zajímavosti:

K přípravě vánočního pudinku se váží různé tradice. Například když se pudink připravuje, tak každý člen rodiny si jde pro štěstí zamíchat. Nebo se dovnitř ukryjí mince pro štěstí toho, kdo je potom najde (a nevylomí si zub).

Black pudding

„Black pudding“ je něco jako naše krvavá jitrnice nebo jelito. Ve Velké Británii se k hlavní ingredienci, kterou je vepřová krev, přidává cibule, lůj nebo nakrájené vepřové sádlo, ovesná mouka nebo vločky, ječná krupice, sůl a směs koření. Buď se vaří v párkovém střívku nebo se peče ve vodní lázni v nádobě a pak se krájí na plátky. Popularita „černého puddingu“ stále roste a objevuje se na jídelním lístku řady restaurací.

A ještě jedna zajímavost. Rodným krajem „černého pudinku“ musí být hrabství Lancashire. Koná se tam každoroční „Světová soutěž v hodů černým pudinkem“. Podstatou této soutěže je hod „černým pudinkem“ do řady Yorkshire pudinků s cílem jich co možná nejvíce srazit dolů.

Yorkshirský pudink

Yorkshirský pudink je klasická, tradiční příloha k roastbeefu. Není to pudink, alespoň ne tak, jak si většina lidí pudink představuje. Jde spíše o náky. Hlavní je k čemu slouží a nikoliv co to je. V anglické kuchyni slouží jako velká náhrada za brambory, rýži nebo jiné škrobovité přílohy k masu. Je křupavý na povrchu, kyprý uvnitř a velmi chutný.

Suroviny

400 ml mléka
4 vejce
250 g hladké mouky
špetka soli
špetka pepře
tuk na vymazání pekáče

Postup přípravy

Každý má svůj způsob, jak dělat tento puding. Nejprve smícháme 4 vejce se 400ml mléka a v míse rozšleháme. Směs necháme 15 minut usadit. Když si směs vajíček a mléka dostatečně odpočinula, přidáme po lžících celkem 250g prosáté mouky - pomalu jednu lžici za druhou a stále mícháme v mixeru. V tomto stádiu se většinou nechává puding odpočinout, ale to není nutné.

Teď je již připravený jít do trouby. Hlavním klíčem k co nejúžasnějšímu yorkshirskému pudingu je co nejvíc rozpálená trouba. Raději použijeme rostlinný tuk, protože tak nekouří jako jiné tuky. Teplotu nastavíme na 250 C. Pečeme po dobu 20-30 minut a během té doby by měl puding nabývat na objemu a lesknout se jako královská koruna.

Obvykle se podává s pečeným hovězím masem, opékanými brambory a zeleninou. Ale lze ho jíst i na sladko - s džemem, studeným krémem nebo politý zlatým sirupem.

Reflexe

„O tomto tématu jsem nic nevěděla a teď jsem zjistila spoustu zajímavých věcí. Nejen že mě to zajímalo, ale i bavilo.“

„Tento projekt se mi velmi líbil. Bavilo mě vaření, pobavily mě výroky některých učitelů při ochutnávce.“

„Hlavně mě bavilo vaření a chození s ochutnáváním po jiných skupinách. A bylo to tady fajn a byla legrace.“

„Překvapilo mě, že BLACK PUDDING je vlastně tlačěnka nebo jitrnice a že se yorkshirský pudink podává s hovězím masem. . . . A bavilo mě rozdávat pudinky a poslouchat názory na ně.“

„Nejvíce mě bavilo chodit po škole a poslouchat co na ty pudinky říkají učitelé. Čekala jsem, že anglický pudink bude jiný, ale jsem spokojena.“

„Bavilo mě chození po třídách a také jak jsme vařili. Někdy mi vadilo, že někteří občas neměli co dělat. Jinak to bylo velmi zábavné. Pobavily mě odpovědi učitelů. Někdo ani nevěděl, že anglický pudink existuje. Já dosud taky ne.“

„Tak celkově si myslím, že se nám náš projekt povedl. Většinou jsme pořád něco dělali, takže jsme se nenudili a bavili jsme se.“

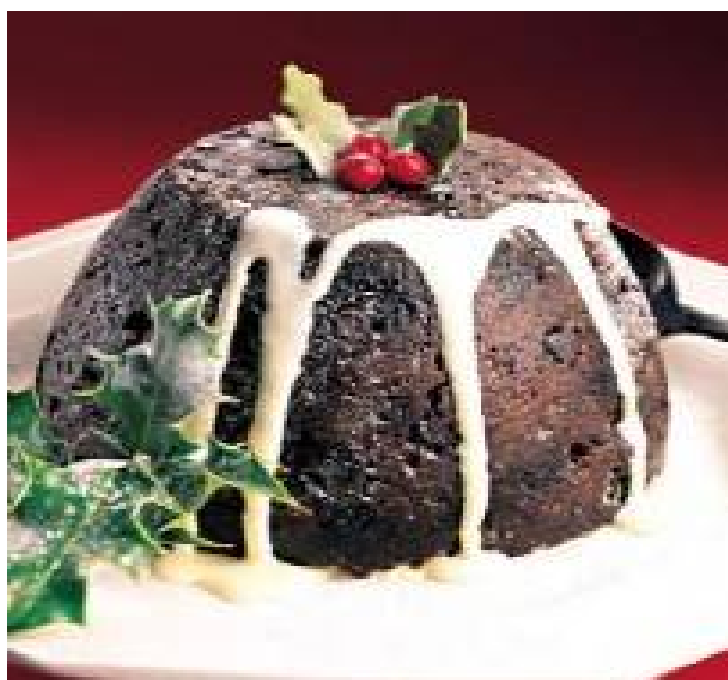
A na závěr ještě jedno stručné shrnutí, kde je prostě všechno. Včetně optimistického závěru.

„ Zjistili jsme, že anglický pudink se **peče**! Mysleli jsme si, že se nám to upeče velmi dobře, ale stalo se, že nám na anglickém pudinku vyrostly obrovské vlny. Už nikdy nebudeme péci anglický pudink. **PŘÍŠTĚ ZKUSÍME NĚCO JINÉHO !**“

Přílohy



HOŘÍCÍ VÁNOČNÍ PUDINK



PUDINK S VĚTVIČKOU CESMÍNY

Mrs Mackie's Christmas Pudding Recipe



A traditional recipe for a rich dark moist pudding. Ideal to be served with a brandy or whisky sauce.

The Ingredients

To make 2 x 2 pound or 4 x 1 pound puddings

- 3 ounces of flour
- 5 ounces of bread crumbs
- 5 ounces of suet
- 1¼ pounds of mixed dried fruit
- 1 small orange
- 1 small lemon
- 1 small cooking apple
- 2 eggs
- 1 tablespoonful of treacle
- ½ teaspoonful of mixed spice
- ½ teaspoonful of cinnamon
- ½ teaspoonful of nutmeg
- 1 small carrot
- 6 ounces of sugar (brown or white)
- 4 ounces of candid peel
- Pinch of salt



The Method of Mixture

Mix flour, bread crumbs, suet, and mixed dried fruit into a large bowl. Add grated orange and lemon rind and juice. Add grated cooking apple. Mix well. Add eggs, treacle, spices and grated carrot. Add sugar, candid peel and salt. Mix well. (Optional ingredient tablespoon of whisky or brandy).

Allow mixture to stand over night in a covered bowl.

Place mixture into well greased pudding bowls. Cover with grease proof paper and secure with string.

Pressure cook according to pressure cooker instructions.

Allow to mature for approximately one month before final serving.

The Serving

Warm through using a saucepan of water on a low heat for two hours approximately, being careful not to let any water enter the pudding or the saucepan to boil dry. **DO NOT MICROWAVE.**

The pudding may then be flamed at the table. Pour over the pudding two tablespoons of high proof whisky and set alight.

Ideally serve with a brandy or whisky sauce.



