

Časopis pro chovatele holubů



Celobarevný dvouměsíčník

Předplatné v ČR
SEND Předplatné spol. s r.o.,
e-mail: send@send.cz

nebo na adrese:

Svět holubů
Podolská 401/50
147 01, Praha 4
tel.: 241 087 183
602 832 950

redakce@svetholubu.cz

www.svetholubu.cz



**STŘEDNÍ ZAHRADNICKÁ ŠKOLA
A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILISTĚ S.R.O.**

KONTAKT: Střední zahradnická škola s Střední odborné učiliště, s.r.o.
Hloubětínská 78/26, Praha 9 - Hloubětín, telefon: 267 910 144

www.zahradnickaskola.cz

**Střední zahradnická škola a Střední odborné učiliště s.r.o.
nabízí**

✿ 4-leté obory - studium ukončeno maturitou

ROSTLINOLÉKAŘ

ZAHRADNICTVÍ

- FLORISTIKA
- GREENKEEPER
- PROJEKTOVÁNÍ
ZAHRAD

✿ 3-leté učební obory

Učební obor ukončený závěrečnou
zkouškou a vydáním výučního listu

ZAHRADNÍK

Neplatí se školné!

PRODAVAČ - se zaměřením na prodej květin!

VČELAŘ

**Dále pořádáme KURZY: Vazačské práce,
Florista, Zahradník, GREENKEEPER**

Přihlašte se a staňte se odborníkem!



Roasted Chestnuts (Pečené kaštiny) EVROPA

Žádná jiná vůně nevyvolává tak jasné náladu zimy a svátečních dnů jako vůně kaštanů pomalu opékáných na dřevěném uhlí. Pouhý závan jejich výrazného aromátu a zemitě vůně vám našeptávají, že vánoční melodie jsou tady raz dva.

Co to je?

Pouliční vozíky s kornouty plnými lesklých hnědých plodů se silnou slupkou a béžově zbarvenými jádry jsou v zimě všudypřítomní na ulicích a na vánočních trzích po celé Evropě.

Původ

Jedlé kaštiny jsou součástí stravy již od dob starověkých Řeků, kteří se v některých spisech zmiňují, že způsobují nadýmání. Mlela se z nich mouka, která vesničánům v horských oblastech nahrazovala mouku z obilí, protože v těchto místech nebylo jednoduše obilniny pěstovat. Obal čerstvých kaštanů, tvrdý jako kámen, je těžké oloupat bez opražení. V minulosti se proto před dlouhými zimami pražily. Pečené kaštiny se prodávaly na ulicích Říma již od 16. století, ale jako hlavní součást stravy pozvolna přestávaly být v módě. Postupem doby téměř vymizely i ze zimních tržišť. V současné době jsou pečené kaštiny opět mnohem populárnější a pojdají se jako zimní pochoutka.

Ochutnávka

Jen těžko lze v chladných dnech odolat božskému krouhovému závanu pečených kaštanů z pouličního vozíku. Malé občerstvení v podobě horkých kaštanů, čerstvě opéčených na dřevěném uhlí, jako je dělají v Padově, je typický evropský předvánoční zážitek. Nepříjemná chuť čerstvých kaštanů se záračně promění ve sladkou chuť a plnou vůni pouze pořádným propečením. V Římě jdou pouliční prodáváči ještě dále, aranžují jednotlivé kaštiny po upečení a prasknutí obalu do zlatohnědých řad. Když se plody kaštanovníku připravují, je docela těžké naríznout jejich slupku. Jejich oloupaní, dokud jsou ještě teplé, je celý rituál a vaše snaha bude odměněna delikátní ořechovou chutí, ne nepodobnou chuti pečených sladkých brambor. Zimní procházka je daleko příjemnější s kornoutem pečených kaštanů v kapse, již proto, že nejen příjemně chutnají, ale neměně příjemně i hřejí.

Zdroj: Nejlepší světová street food
Nakladatelství Svojíka & Co.