

Jak se jedlo na frontě?

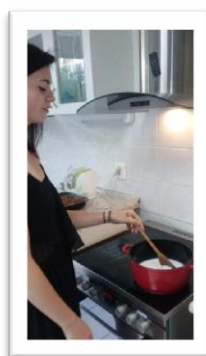
O gastronomii v době války se ví poměrně dost. Lze najít dokonce dobové receptury s podrobným popisem technologického postupu. Pokrmy se skládaly ze základních surovin a připravená jídla byla pravděpodobně dost jednostranná a mdlá.

Rozhodli jsme se studenty připravit pro začátek něco lehkého. Naším cílem bylo vytvořit pokrmy, které by bylo možné uvařit v těžkých podmínkách války. Zároveň jsme chtěli uvařit tak, aby neutrpěla chuťová a energetická hodnota jídla.

Příprava pokrmů

Pro první pokrm jsme si zvolili pohanku, která patří mezi chutnou, sytící a zdravou obilovinu. Jedná se o potravinu, která má svou specifickou chuť a je nutné si na ní nejdříve zvyknout. Hlavní výhodou z technologického hlediska je zajisté to, že jí lze velice rychle a snadno připravit.

Pohanku jsme nejdříve přebrali, propláchli studenou vodou a nakonec přelili horkou vodou. Okapanou pohanku jsme dali vařit do hrnce s mlékem. Vše jsme vařili na mírném ohni za častého míchání půl hodiny. K oslazení jsme použili trochu cukru, medu a nastrouhaná jablka.



Při přípravě druhého receptu byla naší hlavní surovinou opět obilovina. Jednalo se o jáhly doplněné o kořenovou zeleninu. Stačilo uvařit do měkka jáhly. Do uvařených jáhel jsme přidali na jemno nastrouhanou a uvařenou mrkev a tuřín, dochutili kořením a solí. Získali jsme tak nejen energetický, ale hlavně biologicky hodnotný pokrm.



Jak dopadl náš experiment?

Na prvním místě by měla být vždy kvalita připravovaných pokrmů. V našem případě jídla obsahovala vše po energetické, ale také po výživné a biologické stránce. Jídla připravovaná tak zajistila po dlouhou dobu energii pro fungování organismu a tělu dodala dostatek živin v náročném období válek.

Pokrmů však jíme nejen pro jejich nutriční hodnotu, ale také pro jejich chuťovou stránku. Připravená jídla nás bohužel neuchvátila. Je to možná dáno dnešní dobou, kdy konzumujeme chuťově výraznější pokrmy a základní chuť jídla je tak výrazně potlačena.

Ani vzhled pokrmů nebyl příliš atraktivní. Předpokládáme, že ani na frontě se na estetickou stránku příliš nedbalo. Ne nadarmo se říká, že jíme i očima. Závěrem jsme se tak shodli, že co nevypadá úplně dobře, nám bohužel negativně ovlivní i samotnou chuť jídla – i přesto, že se jedná o velice plnohodnotný pokrm.