Pokrmy 18. Století

Hned v první hodině jsme šli s naší paní učitelkou do cvičné kuchyňky vařit pohankovou kaši a meltu, protože se nyní učíme o životě na vesnici v 18. Století. Nejdříve jsme vařili pohankovou kaši. Do kastrůlku jsme nalili mléko, nasypali pohanku a chvíli jsme to nechali vařit. Vzápětí jsme do hrnce nalili 1 litr vody, přidali jsme směs na meltu a chvíli jsme to nechali povařit. Velmi mi to chutnalo, obzvlášť pohanková kaše. Podle mého názoru si tehdejší obyvatelé vesnic ohledně jídla nežili zas tak špatně.

Tomáš Fišer

Kuchyně 18. století

Dne 23. 2. 2012 jsme se rozhodli, že uvaříme podle učiva vlastivědy jídlo z 18. století: pohankovou kaši, chleba ze solí a meltu. Ve školní kuchyňce jsme se rozdělili na čtyři skupinky a začali vařit kaši: Ohřáli jsme mléko a osladili. Potom přisypali pohanková zrnka, až začala kaše tuhnout, nechali jsme kaši odstavit. Až bude kaše hotová, přisladíme ji a přidáme máslo. Potom melta: Nechali jsme ohřát litr vody a přidali do ní meltovou směs a necháme uvařit. Lze podávat i s mlékem. Celá svačina se velmi povedla.

Jan Kratochvíl

VAŘENÍ JÍDEL Z 18. STOLETÍ

V dějepisné části jsme se učili o životě na vesnicích. Dozvěděli jsme se o vesničanech co jedli, co měli za zvyky, jak vypadaly jejich domy a jejich šaty. Jejich obvyklým jídlem, které jedli skoro pořád, byla melta a pohanková kaše, kterou jsme si měli možnost vyzkoušet uvařit. První krok byl ten, že jsme se měli přesunout v tichosti do kuchyňky. Hned potom jsme se rozdělili do čtyř skupin. Nachystali jsme všechny věci, které jsme potřebovali. Byl to malý hrnec a hrnek, do kterého nám paní učitelka nalila mléko, které jsme potom přelili do tohoto malého hrnce. Za chvíli nám tam paní učitelka dala pohanku a čekali jsme zhruba 3-5 minut než jsme všechno sundali ze sporáku. Dále jsme si měli napustit do konve 1 litr vody, který jsme nalili do velkého hrnce. Hned potom tam dala paní učitelka meltu a čekali jsme, než se to uvaří 2-3 minuty, až to začalo bublat. Potom jsme hrnec sundali ze sporáku. Všechno jsme přecedili a nalili do džbánu. Za pár minut se začala všechna jídla podávat na stůl. Všichni jsme si pochutnali a chválili se, jak jsme si dobře navařili.

Martin Petlach

Jak jedli v 18. století

Paní učitelka koupila potřebné suroviny, které jsme potřebovali. Potom jsme spravedlivě každé skupině rozdělili suroviny a začali jsme vařit **pohankovou kaši** a **meltu**. Výrobky jsme naservírovali na stoly a začali jíst. Potom jsme vše vzorně umyli a uklidily.

Dominik Kopecký

JÍDLO Z 1.POLOVINY 18.STOLETÍ

Ve vlastivědě jsme se učili, jak lidé jedli v 1. polovině 18. století a chtěli jsme si to jídlo uvařit a zkusit. Paní učitelka nakoupila potřebné suroviny. Jako první jsme uvařili pohankovou kaší. Směs jsme nasypali do rendlíčku a 5-10 minut jsme míchali, než kaše z houstne. Nakonec přidáme máslo, naservírujeme do misky a posypeme skořicovým cukrem. Příprava melty: do hrnce smícháme směs s litrem vody, necháme být a čekáme, až voda začne vřít. Až bude voda s meltou vřít, zamícháme, přes cedítko nalejeme do džbánu. Podáváme s chlebem a solí. Jídlo bylo moc dobré, zkuste to také.

VOJTA FABÍK

Jídlo z 18. Století

Paní učitelku napadlo u dějepisu že bychom si uvařili jídlo z vesnic. Dělali jsme Pohankovou kaši a meltu. Příprava byla docela lehká ale chvíli to trvalo. Měli jsme k tomu chléb a sůl. Potom jsme šli jíst Musí se uznat že to nebyl zrovna Luxus. Kaše se dělala tak že se Nalilo mléko do kastrolku. Potom se Přidala Pohanková zrnka a mohlo se to vařit. Melta se přidala do kastrolku z litrem vody . Melta chutnala jako káva. MĚ OSOBNĚ CHUTNAL NEJVÍC CHLÉB ZE SOLÍ.

Šimon Bedan

Ve vlastivědě jsme se učili o 18. století, jak žili a jak jedli. Chtěli jsme si to vyzkoušet, tak jsme šli do cvičné kuchyně. Uvařili jsme si meltu, pohankovou kaši a koupili si chléb. Nejdřív jsme uvařili kaši. Začali jsme tím, že jsme do kastrůlku nalili mléko a přidali pohanku. Mezitím jsme začali dělat meltu. Jak to vše bylo hotové, tak jsme nakrájeli chléb. Začali jsme prostírat a jíst. Vše bylo móóc dobré.

Radka Novotná

JÍDLO Z 18. STOLETÍ

Ve vlastivědě jsme se učili o 18. Století. O tom jak lidé v té době žili, jak se oblékali, a co jedli. Abychom si vyzkoušeli jak se stravovali, šli jsme do cvičné kuchyňky, kde jsme si zkusili uvařit některé pokrmy, které v této době lidé jedli. Uvařili jsme si meltu, která chutnala jako káva, a pohankovou kaši. K tomu jsme si ještě koupili chléb. Bylo to složité, ale nakonec jsme to zvládli. Až jsme to měli hotové, tak jsme si na pohankovou kaši nasypali skořicový cukr a do melty jsme nalili mléko. Bylo to dobré. Až jsme dojedli, všechno jsme uklidili a šli jsme do třídy.

Alexandra Vašířová

STRAVA V 18.STOLETÍ

Ve čtvrtek 23.2.2012 jsme šli do cvičné kuchyňky, abychom si vyzkoušeli jak lidé jedli v osmnáctém století. Jak jsme přišli do kuchyňky tak jsme se rozdělili do čtyř skupin. Pak jsme začali vařit, vařili jsme pohankovou kaši, meltu a chléb. Do každé skupinky jsme dostali půl chleba ten jsme rozkrájeli na čtvrtky a naskládali na talíř. Pak jsme vařili pohankovou kaši vařili jsme jí tak že jsme dali do kastrůlku litr mléka a přidali hrnek pohanky a trochu skořicového cukr. Pak jsme dělali meltu do kastrůlku jsme nalili litr vody a přidali meltu pak jsme čekali a míchali 2 minuty, pak jsme meltu přecedili meltu. Pak jsme si prostřeli a jedli a bylo to dobré. Meltu jsme si mohli dochutit mlékem, pohankovou kaši skořicovým cukrem a chleba posolit. A pak jsme už jenom uklízeli.

Monika Smetanová

Vaření

Nedávno jsme se začali učit o životě na vesnici v polovině 18. století a tak naši paní učitelku napadlo že jsi půjdeme do naší kuchyňky ve škole uvařit pohankovou kaši, meltu. A k tomu jsme měli chléb. Nevařili jsme na ohništi, ale na sporáku. Kaše byla moc dobrá, ale melta mi moc nechutnala.

Ondřej Trávníček

Pokrmy z 18. století

Jednoho dne jsme se ve škole začaly učit o 18. století a tak naši paní učitelku napadlo zajít si do naší cvičné kuchyňky a uvařit si pokrmy z 18.století.Tak jsme každý přinesly 8 KČ a 16.2.2012 jsme šli do naší cvičné kuchyňky a začaly jsme vařit. Nejdříve jsme se rozdělily na 4 skupiny. Po té jsme začaly vařit Pohankovou kaši. Nejdříve jsme vzali hrnec a nalili jsme do něj mléko. Poté jsme do hrnce nasypali pohanku a dali jsme hrnec i s přísadami dali sporák a dlooooooouho jsme míchali. Pak jsme začali dělat Meltu. Nalily jsme 1l. vody do hrnce. Poté nám naše paní učitelka nasypala do hrnce meltu a to jsme si nalily do již zmiňovaného hrnce s vodou. Míchaly jsme a míchaly až jsme měly hotovo…… .Mezi tím co jsme míchaly meltu tak dva ze skupiny krájeli chleba a zbývající dva míchaly. Až se melta zhotovila, tak jsme začaly stolovat. Všichni jsme si sedli ke stolu a začaly jsme jíst. Meltu jsme si mohli dochutit mlékem a chleba jsme si mohli přisolit a namazat na něj máslo. Všem nám moc chutnalo a byli jsme rádi že jsme se přiučily něco nového a ochutnali jsme *pokrmy z 18.století.*

Martin Navrátil

O 18. století

Ve vlastivědě jsme se učili o 18. století, jak lidé žili, jak se oblékali a co jedli. Tak jsme si to chtěli vyzkoušet. Šli jsme do kuchyňky a uvařili jsme si meltu a pohankovou kaši. Také jsme si koupili čerstvý chléb.

Výroba melty: do hrnce jsme nalili litr vody, nasypali meltu a uvařili.

Výroba pohankové kaše: do hrnce jsme nalili mléko, přidali jsme pohanku a uvařili. Uvařenou kaši jsme dali do misek a posypali skořicovým cukrem.

Melta mi moc nechutnala, ale pohanková kaše byla výborná.

Míša Henzlová

Jídlo z 18 století

Dne 23. 2. se ve cvičné kuchyňce pokusila třída 5. A uvařit jídlo z 18 století. Začalo to tak že třída 5A se rozdělila na 4 skupiny. Všechny skupiny vařily stejné jídlo. Recept na pohankovou kaši: do malého hrnce nalejeme sklenku mléka, přidáme špetku soli, cukru a pohanková zrna. Takto připravenou směs dáme za stálého míchání vařit, až do zhoustnutí. Recept na meltu: do hrnce nalejeme1L vody, přivedeme do varu a přidáme meltu a vaříme asi deset minut. Meltu jsme nalili do hrníčků, nakrájeli chléb, který jsme mírně osolili, a jídlo bylo připravené. Myslím, že si všichni uvědomili, jak dobré jídlo máme v současné době a jak skromný život měli obyčejní lidé.

David Slezák

Pokrmy v 18. Století

Jednou, když jsme se ve vlastivědě učili o životu na vesnici v 18. století naši paní Učitelku napadlo ,že by jsme si vyzkoušeli jaké to bylo jíst pohankovou kaši, suchý Chléb a k tomu pít meltu.Tak jsme si to šli uvařit do cvičné kuchyňky tady na naší Škole.rozdělili jsme se na čtyři skupiny a začali jsme.Začali jsme pohankovou kaší. Vzali jsme menší hrnec a nalili jsme do něj mléko.Potom jsme asi jeden hrníček Pohanky nasypali do hrnců s mlékem a začali jsme vařečkou míchat hrnec a dali Jsme ho na sporák.míchali jsme to asi deset minut a pak jsme hrnec sundali ze Sporáku a dali jsme ho bokem.Pak jsme začali připravovat meltu.nalili jsme jeden Litr vody do hrnce.Přidali jsme tři lžíce melty a asi na tři minuty jsme ta dali na Sporák a míchali jsme.Mezi tím jsme si nakrájeli chléb na malé kousky.Počkali Jsme až se melta dovařila a pak jsme šli prostírat.Doprostřed stolu jsme dali Nakrájený chléb na talíři, který si mohl každý přisolit.Každý dostal pohankovou kaši na misku.vedle chlebu jsme dali meltu ve džbánu tak, aby si mohl každý nalít do hrníčku.Bylo možno si meltu osladit nebo si přilít mléko.Všem nám to moc chutnalo. Doporučoval bych i vám si tyto pokrmy uvařit.Podle mého názoru si lidé v 18. Století ohledně jídla žili docela dobře.

Marek Navrátil

Jídla z 18.století

Jídla z 18. Století nejsou tak suproví jako ty naše ale mají své jídla,Např:.pohanková kaše,melta a suchý chleba.Moc jsme tomu nevěřili tak jsme to šli vyskoušet do odborné laboratoře Evropské unie v takzvané “kuchince,, .Příprava byla jednoduchá.Nakonec to bylo výborné,když jsem dojedl svou

porci tak mě dal Honza Machan dal ještě jednu.Myslel jsem že prasknu,ale to jsme odbočili,chtěl jsem tím říct že ve starých dobách se neměli tak špatně aspon v něčem.

Dominik Husák