



Ve čtvrté části neváhejme přidat i trochu exotiky. Vzhledem k tomu, že britská královna Viktorie vládla nějaké čtvrtině zeměkoule, není překvapující, že složení obyvatelstva (zejména velkých měst) dnešních britských ostrovů je velmi pestré, čemuž odpovídá i nabídka jídel, které si můžete koupit v bistrech a sníst si je tam či si je zabalené odnést s sebou. A jedním z nejoblíbenějších takových jídel je právě tikka masala a věřte nevěřte, vzniklo ve Velké Británii. Nebo takhle – *tikka* je tradiční pokrm pocházející z Indického poloostrova a sestávající z v koření a jogurtu naloženého kuřecího masa opečeného na špejlích, to ano. Ale kořeněná omáčka (zastoupená slovem *masala*), ta je výmyslem zrozeným až na ostrovech – údajně proto, že Britové jsou velmi omáčkomilní.

Omáčku zde označuje slovo *masala*, což ve spojení se slovem *tikka* odkazuje na konkrétní pokrm (na obrázku). *Masala* ale jinak znamená prostě „směs koření“, jež je typická pro indickou, pákistánskou, nepálskou či bangladéšskou kuchyni. Pokud je uvozená slovem *garam*, znamená to, že bude ostřejší. (Jinak již namíchanou *garam masalu* lze u nás již poměrně běžně koupit v obchodech s asijským proviantem.)

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Složení se může lišit dle zvyku a kraje, ale podle wikipedie v typické indické garam masale nechybí následující ingredience:

fennel

bay leaves

black and white peppercorns

cloves

cinnamon or cassia bark

mace (outer covering of nutmeg)

black and green cardamom pods

cumin

coriander seeds

red chilli powder

První úkol: Buďte té dobroty a s pomocí slovníku a internetu zjistěte, jak se výše uvedené položky řeknou v češtině a jak vlastně vypadají (ať jsme o krapet chytřejší). České ekvivalenty dopište k anglickým názvům (pokud byste byli v úzkých, řešení je opět na konci materiálu).

Výborně. A nyní si pustíme dvě videa. Jedno, kde uslyšíme Gordona Ramseyho, pojímá pokrm tikka masala expresně, zatímco to druhé, jehož hvězdou je nejmenovaná dáma, tak nespěchá. Oba recepty jsou si podobné, i když pár rozdílů se najde. Vaším **druhým úkolem** dnes je přiřadit ingredience k jednotlivým videím. Můžete tak učinit čistě na základně zhlédnutí receptů (v tom případě přeskočte seznam níže), anebo s pomocí nápovědy v podobě všech ingrediencí smíchaných dohromady (je tedy nutno je rozřadit, i když většina bude figurovat v obou variantách).

První video:

<https://www.youtube.com/watch?v=y-VjBxMufhw>

Druhé video:

<https://www.youtube.com/watch?v=gEAad1e6Ov8&t=2s>

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Ingredience v krátkém receptu (Gordon Ramsey):

Ingredience v delším receptu (nejmenovaná dáma):

Všechny ingredience smíchané dohromady:

onion, cinnamon, paprika, fresh chilli, ginger, butter, garlic, lemon, red pepper, chilli powder, cream, ground coriander, chicken, turmeric, rice, garam masala, sugar, cumin, black pepper, tomato puree, chopped tomatoes, mild or hot chilli powder, ground almonds, oil, salt, curry leaves, yoghurt, fresh coriander

A hle, už jsme u **třetího úkolu**, který spočívá v zodpovězení (klidně česky) několika otázek týkajících se delšího videa:

- 1) Nejmenovaná dáma nám v jedné chvíli sděluje, kde konkrétně lahůdku zvanou tikka masala údajně vymysleli – kdepak to bylo?
- 2) Jaké části kuřete nejmenovaná dáma používá?
- 3) Na jak dlouho dává nejmenovaná dáma naložené kuře odpočinout do ledničky?
- 4) Marinované kuře dává nejmenovaná dáma na plech a do trouby. Ale zmiňuje i trochu odlišnou přípravu – v čem spočívá? (nápověda: skewer, thread)
- 5) No a když to všechno nesníte? Co s tím? A jakým přídatným jménem nejmenovaná dáma označuje pokrm v poslední větě videa?

A **čtvrtý úkol**? Ale jistě, vzhůru do kuchyně, a ať to lítá!

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

ŘEŠENÍ

První úkol:

fennel	fenykl
bay leaves	bobkové listy
black and white peppercorns	kuličky černého a bílého pepře
cloves	hřebíček
cinnamon or cassia bark	skořicová či kasiová kůra
mace (outer covering of nutmeg)	koření ze slupky muškátového oříšku
black and green cardamom pods	tobolky černého a zeleného kardamonu
cumin	římský kmín
coriander seeds	semínka koriandru
red chilli powder	červené rozemleté chilli

Druhý úkol:

Ingredience v krátkém receptu (Gordon Ramsey):

onion, chopped chilli, ginger, garlic, chilli powder, turmeric, garam masala, sugar, tomato puree, chopped tomatoes, chicken, curry leaves, yoghurt, chopped coriander

Ingredience v delším receptu (nejmenovaná dáma):

chicken, yoghurt, garlic, ginger, lemon juice, ground coriander, turmeric, cumin, paprika, mild or hot chilli, cinnamon, salt, black pepper, bitter, oil, onion, garam masala, tomato puree, red pepper, tomatoes, water, rice, cream, ground almonds, fresh coriander

Třetí úkol:

- 1) Glasgow ve Skotsku
- 2) breasts (prsa)

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

- 3) na dvě až tři hodiny
- 4) navléci (thread) na špejle či špízy (skewers) a opéci
- 5) dát zamrazit; superquick

Citace:

Sriyao22. Wikimedia.org: Chicken Tikka Masala Curry [online]. 2015-06-11 [cit. 2021-09-07].
Dostupný pod licencí Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 na WWW:
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chicken_Tikka_Masala_Curry.png>.

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.
Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*