

Kvíz na mezinárodní den kuchařů

1. Jak se jmenuje italská omáčka z bazalky, olivového oleje, česneku, parmezánu a piniových oříšků?

- a) Salsa verde
- b) Pesto alla genovese
- c) Aioli

2. Co znamená, když recept říká „blanširovat zeleninu“?

- a) Krátce povařit a pak zchladit ve studené vodě
- b) Nechat změkhnout v páře
- c) Orestovat na másle

3. Který pokrm je tradičním jídlem z Maďarska?

- a) Paella
- b) Guláš
- c) Moussaka

4. Jaká surovina dává kari směsi typickou žlutou barvu?

- a) Šafrán
- b) Kurkuma
- c) Paprika

5. Jak se jmenuje francouzské zeleninové jídlo z lilku, cukety, paprik a rajčat?

- a) Ratatouille
- b) Bouillabaisse
- c) Quiche

6. Co se připravuje metodou „sous-vide“?

- a) Vaření v páře
- b) Pomalu tažené maso pod pokličkou
- c) Vaření ve vakuu při nízké teplotě

7. Z čeho se vyrábí hummus?

- a) Z čočky
- b) Z cizrny
- c) Z fazolí



8. Jaký tuk je hlavní složkou tradičního českého sádla?

- a) Vepřový
- b) Husí
- c) Hovězí

9. Jak se jmenuje dezert z vrstvených piškotů, kávy, mascarpone a kakaa?

- a) Tiramisu
- b) Panettone
- c) Cannoli

10. Jak se jmenuje francouzská technika, kdy se jídlo zapéká pod vrstvou sýra nebo strouhanky?

- a) Gratinování
- b) Karamelizace
- c) Glazování

11. Z jaké země pochází pokrm sushi?

- a) Korea
- b) Čína
- c) Japonsko

12. Jaká ryba je tradičně hlavní součástí české štědrovečerní večeře?

- a) Pstruh
- b) Kapr
- c) Candát

13. Co se v české kuchyni tradičně zavařuje na podzim?

- a) Rajčata, okurky a zelí
- b) Banány a mango
- c) Rýže a těstoviny

14. Jak se jmenuje italský dezert z vařené smetany, cukru a želatiny?

- a) Cannoli
- b) Panna cotta
- c) Panforte

15. Která bylinka se používá do mojita i do letních salátů?

- a) Meduňka
- b) Máta
- c) Bazalka

