

NEDĂ•TE SI "BROKOLIÄŒEŇO"?

Nedăle, 07 Ā•ervenec 2019

V Austrăjlii uň¾ năjakă½ ā•as jedna ā•eskăj autorka natăjă•ā- videa ā€ž Jak năjs vidă- svătâœ. PoĀ™ad o tom, co si o năjs myslă-cizinci, tedy ā€žne ā•e ā•i ā•e, jak vnă-majă- naăje jă-dlo, mădu, jazyk, zvyky, chovăjnă-. Pohled zvenku stojă- za to a u năkteră½ch dă-lă- Ā™vu smă-chy. A năjslednăj ā•eskăj diskuze bă½văj k video vă½ň¾ivnăj. (VĂ™ele doporuă•uju).

Ā.

U stavebnice Merkur jsou cizinci păekvapeni jejă-nebezpeă•nostă- a sloň¾itostă-

Ā.

U likărovă© ā•ipiă•ky se ď¾dnă½ ā•ech nad jejă-m tvarem nepozastavă-, ale cizinci se ji stydă- jă-st na veĀ™ejnosti.

Ā.

Jeň¾ka v kleci povaň¾ujă- za zbraň nebo minu,

Ā.

povidla v buchtă- jsou jistojistă- păibarvenăj Ā•ă•ky,

Ā.

makovă½ kolăjă• asi nebude legălnă-

Ā.

a ā•leha ā•ku jă- jen tu pravou, tu ze spreje.

Â.

ÂŒeÂji jako ÂjÃ©fovÃ© jsou nesnesitelnÃ-, protoÂ¾e nutÃ-do prÃjce, u nich si v prÃjci nikdo nemÃ¬Â¾e ani pospat.

Â.

SvaÂ™Ãjk cizinci povaÂ¾ujÃ- za ohÂ™Ãjtou Sangriju a pÂ™ikusujÃ- k tomu smotek nemletÃ© suÂjenÃ© skoÂ™ice.

Â.

Australanka se divÃ-, proÂ• podÃjvÃjme punÃ•ovÃ½ Â™ez studenÃ½ a nedÃjme ho do toustovaÂ•e, kdyÂ¾ vypadÃj jako banÃjnovÃ½ chleba,

jenom mÃj
ÃoplÃnÃ› jinou barvu, jinÃ½ tvar a ÃoplÃnÃ› jinak chutnÃj.

Â.

ÂŒeskÃ© chlebÃ-Ã•ky? Jak se tahle vÃ›c vÂ°bec jÃ-?

Â.

A proÂ• tam na tom nejsou olivy a avokÃido?

Â.

Na Velikonoce se mlÃjtÃ-me a mÃjme blbÃ© VeÃ•ernÃ-Ã•ky.

Â.

Utopence by grilovali

Â.

a buchtiÃ•ky se ÂjodÃ³
povaÂ¾ujÃ- za vanilkovÃ½ gulÃjÃj.

PoÂ™ad se - jak jsem jiÂ¾ uvedla - natÃjÃ•Ã- v AustrÃjlii, ale do poÂ™adu se hliÃjsÃ- mezinÃjrodnÃ- smÃ›sice Ã°Ã•astnÃ-kÃ-. Ten, kdo je tam ovÃjem za nejÃ›tÃjÃ- exoty, tak to jsou zrovna prÃjvÃ› AustralanÃ©. Opravdu to jsou protinoÂ¾ci, v poÂ™adu se vÃ›tÃjinou prezentujÃ- jako namyÃjenÃ- burani, co majÃ- vÃ›jechno nejlepÃjÃ- a vÃ›jechno zcela samozÃ™ejmÃ› oni umÃ- nejÃ©pe na svÃ›tÃ›. Â½e vÃ›tÃjina Ã°Ã•astnÃ-kÃ- z toho kultivovanÃ©ho zÃjpadi neumÃ- jÃ-st pÃ½sluÅjnÃ› stolovat, tak to uÂ¾e mne ani nepÃ™ekvapuje.

TÃ›ch dÃ-IÃ- je natoÂ•eno kolem Âjesti desÃ-tek a

vÃ¾dycky zrovna Australan je kousek. NÃ›kteÂ™Ã- prÃ½ se uÂ¾e i odmÃ-tli Ã°Ã•astnit dalÃjÃ-ho natÃjÃ•enÃ-, kdyÂ¾ si nÃjslednÃ› pÂ™eÃ•tli diskuzi, kde si z nich ÂŒeÂji dÃ›lali

prÃ•u. JÃj se nejvÃ-c

pobavila pÂ™i dÃ-lu, kdy mÃ›li vyndat jeÂ¾ka z klece. Australan:

â€žDejte mnÃ› tÂ™i minuty, dejte mnÃ› deset minut, nebudu to dÃ›lat, je to blbostâ€œ. (MÃ›li mu dÃjt alespoÂž IÃ-znout milovanÃ©ho keÂ•upu, hned by mu to Âjlo IÃ©pe.)

Tady se ukázala

i povaha AsiatĂ, jsou sluĂjnĂ, pilnĂ- a soutĂ, Ā¾ivĂ-. JedinĂ i ĀŒEĂ- Āanka dokĂjzala je Ā¾ka vyndat a je ĀjtitĂ se bĂjla, Ā¾e byla poslednĂ-. V dĂ-le se stavebnicĂ- Merkur zase pouze Indka umĂla zachĂjet se ĀjroubovĂjcem a dokĂjzala sestaví podle nĂjvodu auto.

O co mÃ©mÃ©

Australané vás dělají uměle, o to jsou sebeváš domájí. U nás jeich klasické chlébě ažeské chlébě jídel jsou ochotni vás vydát, jak bychom je měli vylepšit. Rada je jednoduchá: cokoliv ogrilovat a polejt kečupem, nebo BBQ omáčkou. Oni vás kvízovat, nejdří a snad ani neviděli jen obyčejná uvařená brambory, nechápiou, proč nejsou fritované. Vášak také dřívku tomu, že jejich strava je tak jednostranná, tak si odprálí chuťováčka ažichováčka buďky, a pak už jim logicky ani nic jiného nemáte čekat.

Podle prÁzku mu

společnosti CSIRO (Organizace výzkumu a průmyslového výzkumu Commonwealthu) založeného roku se ujalo, že tyto technologie z dospělých Australanů nesplňují doporučenou denní dávku zeleniny a tak ve spolupráci se zemědělskou organizací Hort Innovation patří s unikátním projektem vytvořeným speciálně brokolicový průjárek, který se může přidávat do polévky, smoothie nebo pečiva.

DvÄ› I Ä¾ce tÄ©to pÅ™ady obsahujÄ› zhruba jednu porci brokolice, co Ä¾ je vÄ½znamnÄ½ zdroj vÄ¡kniny, vitaminÅ© C, K, A, B6 a E, mangany i draslÄ-ku. PÅ™i vÄ½robÄ› tohoto prÄjku z brokolice se vyuÄ¾ije celÄ½ kus zeleniny, vÄ•etnÄ› stonkÅ-. Snahou je zachovat co nejvÄ›tÄ- mnoÅ¾stvÄ-pÅ™vodnÄ-barvy, chuti a Ä¾ivin. Ve vÄ½sledku tak v tÄ©to podobÄ› mÄ¾e bÄ½t brokolice jeÄ¡tÄ› mnohem zdravÄ›jÄ- neÄ¾ když ji vaÅ™íme.

Språkjäkem uÅ¾ zaÄ•ala

experimentovat i jedna z melbournskÃ½ch kavÃ¡ren, kterÃ¡ jej vmaÅ¡e do kapuÄÃ¡na.

A jak si

pÅ™ipravit sprÃ¡vnÃ© â€žbrokoliÄ•Ä•noâ€œ? StejnÄ› jako kapuÄ•Ä•no, do kterÃ©ho pÅ™idÃ¡te naÅ¡ehanÃ© vychlazenÃ© mlÄ•ko, ale navÄ•c s rozmÄ•chanÄ½m brokolicovÄ½m prÄ•jekem. Brrrr... ale uznÄ•vÄ•jm, nÄ›jak do nich tu zeleninu asi musÄ• dostat.

Jo, a je Ä|i Ä| jedna zajÄ|mavost. Jestlipak vÄ|te, proÄ|nÄ|kte Ä|tmÄ|
lidÄ| nesnÄ| Ä| Ä| brokolici a kapstu? Tak to zkoumÄ| Ä|eskÄ|½ genetik RNDr. Pavel LÄ|zal z Brna. PÄ|tmÄ| Ä| Ä|inou
mÄ| Ä|¾e bÄ|½t jeden zmutovanÄ|½ gen z vÄ|ce neÄ|¾e desÄ|tky genÄ| pro receptory hoÄ|tmÄ|kÄ| chuti.
Ten, kdo mÄ|j tuto mutaci, tak necÄ|tÄ| hoÄ|tmÄ|kou chuÄ|v v brokolici a kapustÄ|. (Tak mnÄ| urÄ|itÄ|
nic nezmutovalo. Jenom, kdyÄ|¾ si vzpomenu, jak se mÄ|jma do mne snaÄ|¾Ä|vala
nacpat zadÄ|vÄ|vanou kapustÄ|ku, â|žkterÄ|i je pÄ|tmÄ|ece tak vÄ|½bornÄ|!â|¾e, tak se mi dÄ|vÄ|i blivno. Nojo, o jÄ|dle se
nemÄ| Ä|tmÄ| Ä|kat, Ä|¾e je fuj, ale zadÄ|vÄ|vanÄ| kapustÄ|ka pro mÄ|fuj je, a je Ä|i Ä| smrdÄ|!)

deeres

P.S. ta horn- fotka - pochybuju, že by Aboriginci na tých stránkach konverzovali, ale lepšie fotka na tejto stránke "Australia mne nenašlo :-)