

NEDĀ•TE SI "BROKOLIĀĀ•NO"?

NedĀ•le, 07 Ā•ervenec 2019

V AustrĀ•lii uĀ³/₄ nĀ•jakĀ¹/₂ Ā•as jedna Ā•eskĀ•
autorka natĀ•Ā•- videa â€žJak nĀ•s vidĀ•- svĀ•tâ€œ. PoĀ™ad o tom, co si o nĀ•s myslĀ•
cizinci, tedy â€žneĀ•eĀ•iâ€œ, jak vnĀ•majĀ•- naĀ•je
jĀ•dlo, mĀ•du, jazyk, zvyky, chovĀ•nĀ•-. Pohled zvenku stojĀ•- za to a u nĀ••terĀ¹/₂ch
dĀ•lĀ• Ā™vu smĀ•chy. A nĀ•slednĀ• Ā•eskĀ• diskuze bĀ¹/₂vĀ• k videu vĀ¹/₂Ā³/₄ivnĀ•. (VĀ™ele
doporuĀ•uju).

Ā•.

U stavebnice Merkur jsou cizinci pĀ™ekvapeni jejĀ•-
nebezpeĀ•nostĀ•- a sloĀ•itostĀ•-.

Ā•.

U likĀ•rovĀ• Ā•piĀ•ky se Ā³/₄Ā•dnĀ¹/₂ Ā•ech nad jejĀ•-m tvarem
nepozastavĀ•-, ale cizinci se ji stydĀ•- jĀ•-st na veĀ™ejnosti.

Ā•.

JeĀ³/₄ka v kleci povaĀ³/₄ujĀ•- za zbraĀ• nebo minu,

Ā•.

povidla v buchtĀ• jsou jistojistĀ• pĀ™ibarvenĀ•
Ā•Ā•ky,

Ā•.

makovĀ¹/₂ kolĀ•Ā• asi nebude legĀ•lnĀ•-

Ā•.

a Ā•lehaĀ•ku jĀ•- jen tu pravou, tu ze spreje.

Tady se ukázala i povaha Asiatů, jsou slušní, pilní a soutěživí. Jediná překážka dokázala je vydat a je třeba se bít, a byla poslední. V době se stavebnice Merkur zase pouze Indka uměla zachytit se újroubovákem a dokázala sestavit podle návodu auto.

O co máš?

Australanů v době a umě, o to jsou sebestřední. U našich klasických esků jidel jsou ochotni vždy poradit, jak bychom je měli vylepšit. Rada je jednoduchá: cokoliv ogrilovat a polejit kečupem, nebo BBQ omáčkou. Oni v životě nejedli a snad ani neviděli jen obyčejně uvažené brambory, nechápou, proč nejsou fritované. Vážak takhle děky tomu, a jejich strava je tak jednostranná, tak si odprdí chuťovinu a aichová buřky, a pak už jim logicky ani nic jiného nemůže chutnat.

Podle průzkumu

společnosti CSIRO (Organizace vědeckého a průmyslového výzkumu Commonwealthu) z loňského roku se ukázalo, že je tytmí z pěti dospělých Australanů nejlepší doporučenou denní dávkou zeleniny a tak ve spolupráci se zemědělskou organizací Hort Innovation ptali s unikátním projektem vytvořit speciální brokolice pro děti, která se má pít do polévky, smoothie a peřiva.

Dvě lžičky této pěstě obsahují zhruba jednu porci brokolice, což je významný zdroj vlákniny, vitamínů C, K, A, B6 a E, manganu i draslíku. Pít v robě tohoto průběhu z brokolice se využívá celý kus zeleniny, včetně stonků. Snahou je zachovat co nejvíce množství vodní barvy, chuti a živin. Ve výsledku tak tato podobá máže brokolice je třeba mnohem zdravější, než když ji važíme.

S průběhem už začala

experimentovat i jedna z melbournských kaváren, která jej vměchává do kapučína.

A jak si

připravit správně žebrolika-no? Stejně jako kapučína, do kterého přidáte například vychlazené mléko, ale navěc s rozměchanými brokolicovými průběhem. Brrrrr... ale uznávám, nějak do nich tu zeleninu asi musíme dostat.

Jo, a je to jedna zajímavost. Jestliže vás te, proč někteří lidé nesnášejí brokolici a kapustu? Tak to zkoumá esků genetik RNDr. Pavel Lázel z Brna. Pěstěnou máže bít jeden zmutovaný gen z věce než desítky genů pro receptory chuti. Ten, kdo má tuto mutaci, tak nemá chuť v brokolici a kapustě. (Tak mně určitě nic nezmutovalo. Jenom, když si vzpomenu, jak se máma do mne snažívala nacpat zadávanou kapustičku, až která je pěstě tak borní! až, tak se mi dělá blivno. Nojo, o jde se nemá pěstěkat, že je fuj, ale zadávaná kapustička pro mě fuj je, a je třeba smrdět!)

deeres

P.S. ta horní fotka - pochybuju, že by Aboriginové na těch strážních konverzovali, ale lepší fotka na téma "Australané mne nenapadla :-)