

NAŠA KUCHYŇA - JEDÁLNIČEK

KELT 1: Náš jedálňiček je veľmi podobný tomu, aký poznáte aj vy. Môže byť aj pestrý – záleží na okolnostiach čo príroda dá :) K našim základným a veľmi obľúbeným jedlám patria obilné placky, nekvasený chlieb, kaše, polievky, či pečené mäsko MŇAAAM! Mäso varíme vo vode alebo pečieme na žeravom uhlí alebo na ražni. Najradšej máme mäso hovädzie, bravčové a pečené solené ryby.

KELT 2: Na poliach pestujeme pšenicu, proso a jačmeň. Zo strukovín sa v tejto našej krásnej oblasti darí hrachu a šošovici. Zo zeleniny zase je to mrkva, cibuľka, cesnak a červená repa. Ovocie nám poskytuje tiež príroda – hlavne jablká, hrušky a orechy. K jedlám často využívame rady našich druidov, ktorí sú naši experti na bylinky a teda dochucovanie – napr. do polievok či k mäsu používame petržlen, majoránku, fenikel a žeruchu. To potom voniaaa ...

KELT 1: V našom oppide – teda hradisku máme samozrejme aj rýchlych lovcov zvery, ktorým neubíjke ani muška. Najčastejšie sa im do cesty postaví diviak, jeleň, zajac alebo kačka. Ak majú smolu, vyberú sa na rybolov a o večeru je postarané.

KELT 2: Takže vidíte, že výber je veľký a keď k tomu pridáme aj náš domáci med, maslo, či tvaroh ... my Kelti veru hladom neumrieme!

(hudba – svetlá a na scénu prichádzajú Kelti na hostinu ...)

Z JEDÁLNIČKU ...

Výroba obilných placiek

KELT 1: Tak toto je moje najsamviac obľúbené jedlo. Jeho výroba je veeelmi jednoduchá. Takže – na žarnove, teda keltskom mlynčeku si najskôr pomelieme jačmeň na múku, k nej pridáme vodu alebo mlieko – podľa toho či naše ovce neštrajkujú zase a vytvorím si cesto. Z neho vyrobím placiek a placiek a placiek ... (no už hádam stačí) v tvare asi mojej dlane a upečiem na peci. Naše pece sú najlepšie široko ďaleko – má ich každá rodina, sú z ílu a pieskovca. Tak veru.

Výroba nekvaseného chleba

KELT 2: Prečo nekvaseného? Noo lebo my Kelti sme ešte nepoznali kvasnice teda hmmm to vaše droždie ... Recept na náš chlieb je prísne strážené tajomstvo, ktoré sa prenáša z generácie na generáciu ... ani neviem, či vám ho vôbec môžem prezradiť, hmmm (môžeš môžeš, ja ho aj tak nejem). Takže recept je presne taký istý ako na placky (po tichu), s tým že pridáme viac múky a vytvarujeme bochníček cca 10 cm (nahlas). Dávame ho ale do pece na žulový kameň, pec si najskôr vyhrejeme ohníkom tak aspoň 2 hodinky. Uhlíky vymetieme brezovou metličkou a otvor prikryjeme, aby nám neodchádzalo teplo. Hodinku počkáme, natrieme medom a hotovo. DE-LI-KA-TE-SA!