

KRŮTA INDIÁN MEZI PTÁKY

Co budeme
potřebovat?

Na
strouhání.

ZAPÉKANÁ KRŮTÍ PRSA

ingredience

sůl, pepř

2 plátky krůtích prsou

olej

½ pórku

2 čerstvé zralé papriky

hrst čerstvé bazalky

150 g sýru gouda

150 ml smetany

brambory

POZNÁŠ
INGREDIENCE
NA OBRÁZČÍCH?

Nejzdravější
příloha.

HUDRY
HUDRY
HUDRY



1/ Naklepaná krůtí prsa osolíme, opepríme a na rozpáleném oleji opečeme z obou stran.

2/ Na oleji necháme zesklouvatět pórek a potom přidáme papriku, zeleninu necháme asi 2 minuty restovat. Přidáme lžičku čerstvé bazalky, důkladně promícháme a odstavíme. Mírně osolíme.

3/ Opečená krůtí prsa rozložíme do zapékací misky nebo pekáče, na ně rozprostřeme zeleninovou směs a dáme do trouby rozeřáté na 180 °C.

4/ V misce rozmícháme strouhaný sýr se smetanou a před dopečením touto směsí maso zalijeme.

5/ Krůtí prsa s paprikou zapékáme tak dlouho, dokud povrch nezíská zlatavou barvu. Podáváme s vařenými brambory.

MŇÁÁÁÁM
TAK ZASE TO
VEGETARIÁNSTVÍ
O DEN ODLOŽÍM.

SNĚŽ MĚ!



KDE SE VZALA, TU SE VZALA ... *aneb trocha historie nezabije*

Víte, že nejmí krůtího masa spořádají Američané?

Američané snad baští hlavně hamburgery, ne?

No to jistě taky, ale krůta je ve Spojených státech něco jako u nás vánoční kapr. Stejně jako u nás nesmí kapr chybět na štědrovečerním stole, v Americe patří krůta k oslavám největšího amerického svátku, Dne děkuvzdání.

A za co vzdávají dík? A jak s tím souvisí krůta?

Kdybys mě nechal domluvit, už bys to věděl. Za tento zvyk mohou kolonisté plující roku 1622 z Anglie do Virginie. Tenkrát nedopluli k cíli a museli zakotvit u mysu Cape Cod, kde se jim podařilo přežít.

To ztroskotali na pustém ostrově? Jako Robinson?

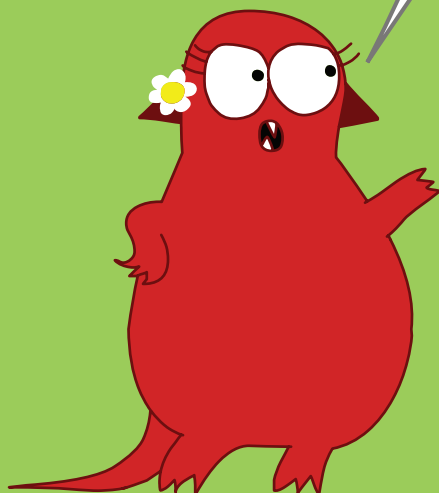
Ale vůbec ne. Zachránili je místní severoameričtí indiáni, kteří jim poskytli zásoby jídla a naučili je pěstovat kukuřici a skladovat ji na horší časy.

A co s tím má společného ta krůta?

Po roce se rozhodli kolonisté to štěstí, že přežili, oslavit. Na oslavu pozvali i své zachránce, indiány. Jako slavnostní pokrm zvolili to, co jim nabízela tamní příroda. Divokou krůtu s plody, které natrhali v okolí – s brusinkami.

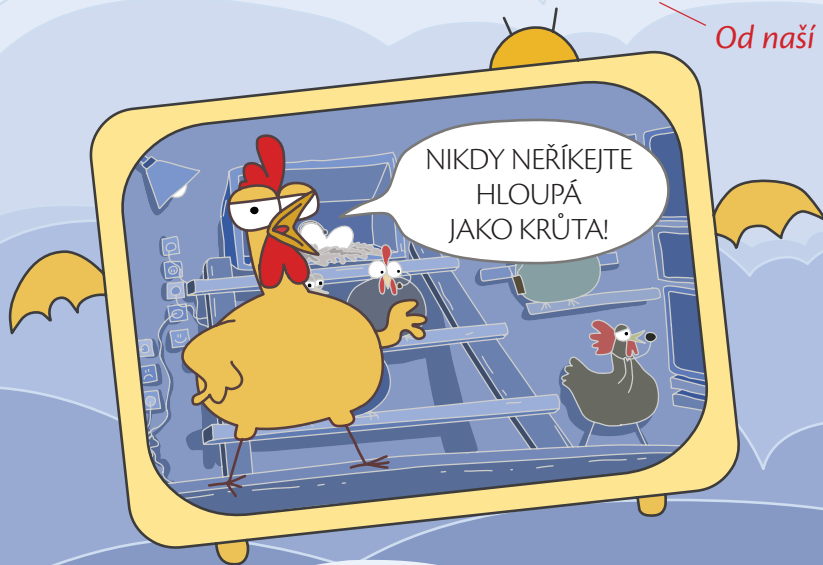
Jo ták! Takže proto je krůta něco jako americké národní jídlo!

Přesně tak. Od té doby každý rok v tuto dobu Američané nepracují a scházejí se v rodinném kruhu, aby poděkovali každý svému Bohu za milost, kterou jim poskytl. A k večeři mají vždy krůtu s brusinkovou polevou.



ZPRÁVY Z BEDNY

Od naší Edny



Vědci zjistili, že krůta je stejně inteligentní jako podobné živočišné druhy. Přestože se krůty nikdy neskrývají před deštěm, nemá to co dělat s tím, že by byly hloupé. Krůty mají odolné peří, kterému déšť neublíží, takže nemohou dopadnout jako zmoklé slepice.

Mám pro vás důležitou zprávu, která vyvrací to, že my slepice a jiná opeřená drůbež, jsme hloupé. S tím já naprosto nemohu souhlasit. Ze tří nezávislých zdrojů mám potvrzeno, že tomu tak není. Zlí jazykové sice tvrdí, že krůty jsou tak hloupé, že ani nevědí, že umějí létat. To je ale pouze nehorázná pomluva, hodná žaloby. Dnešní chovné druhy, které jsou několikrát těžší než původní létající divoké krůty, sice mají s létáním problémy, ale menší kusy mohou létat i na delší vzdálenosti. Výrazně těžší jedinci dokáží létat, jen když jim hrozí nebezpečí. V tom případě uletí až 90 metrů. A divoká krůta dokáže na krátkou vzdálenost letět rychlostí dokonce až 88 km/hod.

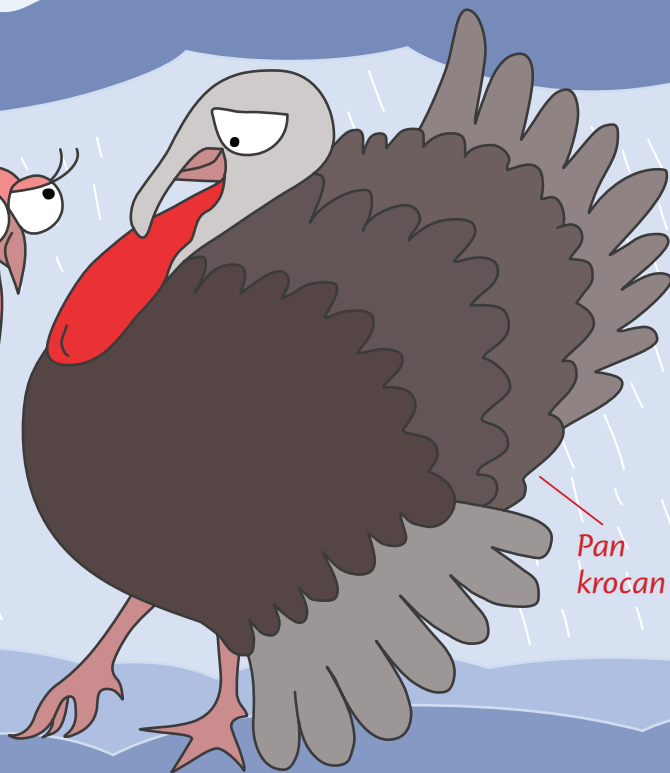
Budoucí krůtě



Paní krůta



Pan krocán



A kdyby přišla velká voda, krůta se neutopí, umí totiž plavat. Stejně jako např. kachny, které pro pohyb ve vodě používají nohy, i když nemají prsty srostlé plovací blánou. A kdyby krůta neuplavala, může před velkou vodou utéct. Je totiž zdatný běžec. Dokáže běžet rychlostí až 32 km/hod.



A VÍŠ, ŽE O KRŮTĚ SE ŘÍKÁ, ŽE MÁ 7 DRUHŮ MAS?

NEUVĚŘITELNÉ!

A TAKY JE ZE VŠECH DRŮBEŽÍCH MAS
NEJZDRAVĚJŠÍ.

JÁ ZVLÁDNU SEDM MAS NA JEDEN HLT.

U VŠECH PLAMENŮ!



POHÁDKA O MLSNÉM KROCÁNKOVI

V jednom malém statku choval sedlák na svém dvoře slepice, husy, kachny i krůty. Jednou na jaře se krutí rodince vylíhla z vajíček čtyři malá krůtata. Maminka krůta jim každý den pečlivě čistila peříčka a tatínek krocán je učil zobat zelené kopřivy, nabírat do zobáčku vodu z jezírka a vyzobávat zrníčka pšenice. Tři mládátka tatínka hezky poslouchala, jen tomu nejmenšímu se pořád něco nelíbilo: „Kopřiva je moc pálivá, voda příliš teplá, pšenice tvrdá.“ Pokaždé jenom zoblo a nic nesnědlo. A tak zatímco ostatní krutí sourozenci rostli jako z vody, vybírávé a mlsné krutí mládátko chřadlo a chřadlo. Všiml si toho sedlák a zabědoval. Takové hubené a malé krůtátko, nemůžu ho tady nechat s ostatními, musím se o něj postarat. Vzal ho s sebou do chalupy a zavřel do klícky na okno. Hospodářova malá dceruška se o něj moc hezky starala. Nosila mu tu nejlepší pšenici, nejšťavnatější trávu a občas se s ním podělila o sušenku nebo o kousek jablka. Krůtátko se mělo! Jedlo a pilo, zkrátka hodovalo. A také pěkně přibralo ... už nebylo takové hubené a slaboučké. Dostalo sílu. Ale šťastné nebylo.

„Jsem tu celý den zavřené“ a koukalo skrze mříž na dvorek. „Jak rádo bych se proběhlo, popovídalo si s kohoutem nebo s housátky a večer usínalo u maminky v peří. Vyměnilo bych všechny ty dobroty za náš starý dvorek.“

Naštěstí hospodář brzy usoudil, že z mládátka roste statný mladý krocán, otevřel klícku a pustil ho zpátky na dvorek. Krůtátko výskalo radostí a už nikdy neremcalo, nebylo vybírávé a s chutí jedlo všechno, co ostatní na dvorku. A za pár měsíců z něj vyrostl ten nejkrásnější krocán široko daleko.

