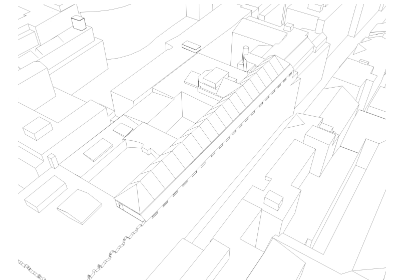
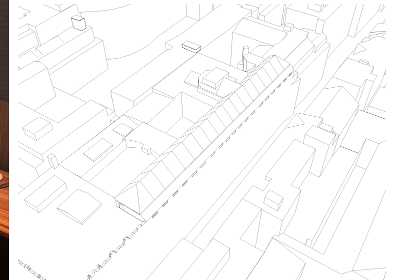
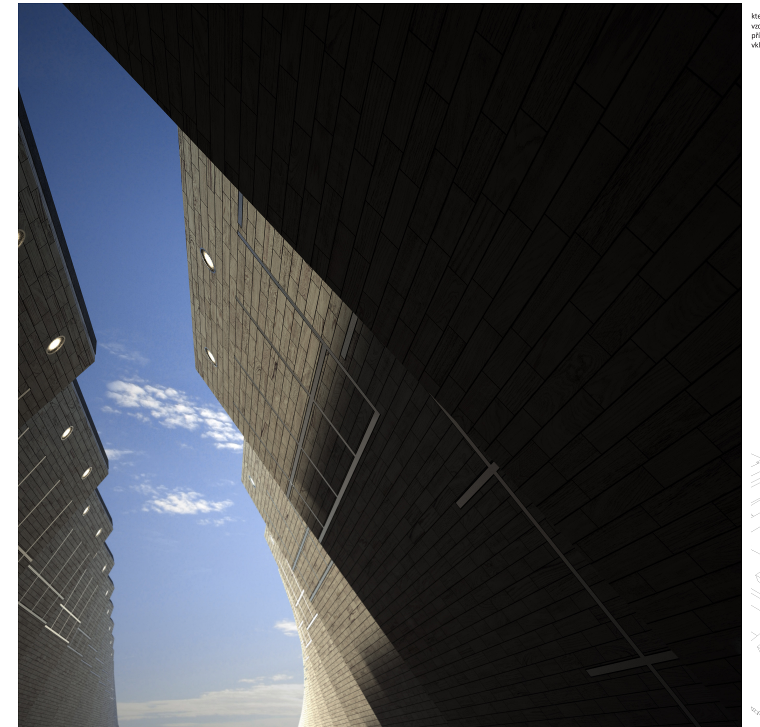
PŘÍCHOD HOSTŮ

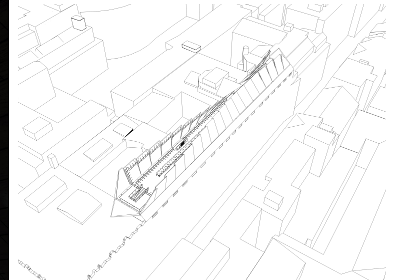


ZAČÁTEK HOSTINY

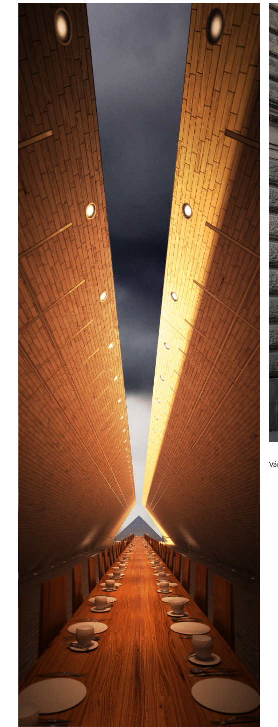


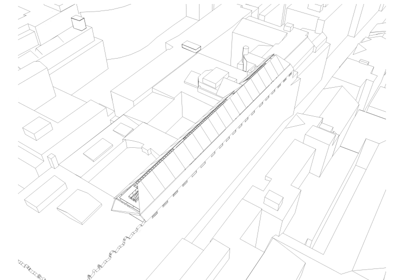
POLÉVKA





PŘEDKRM

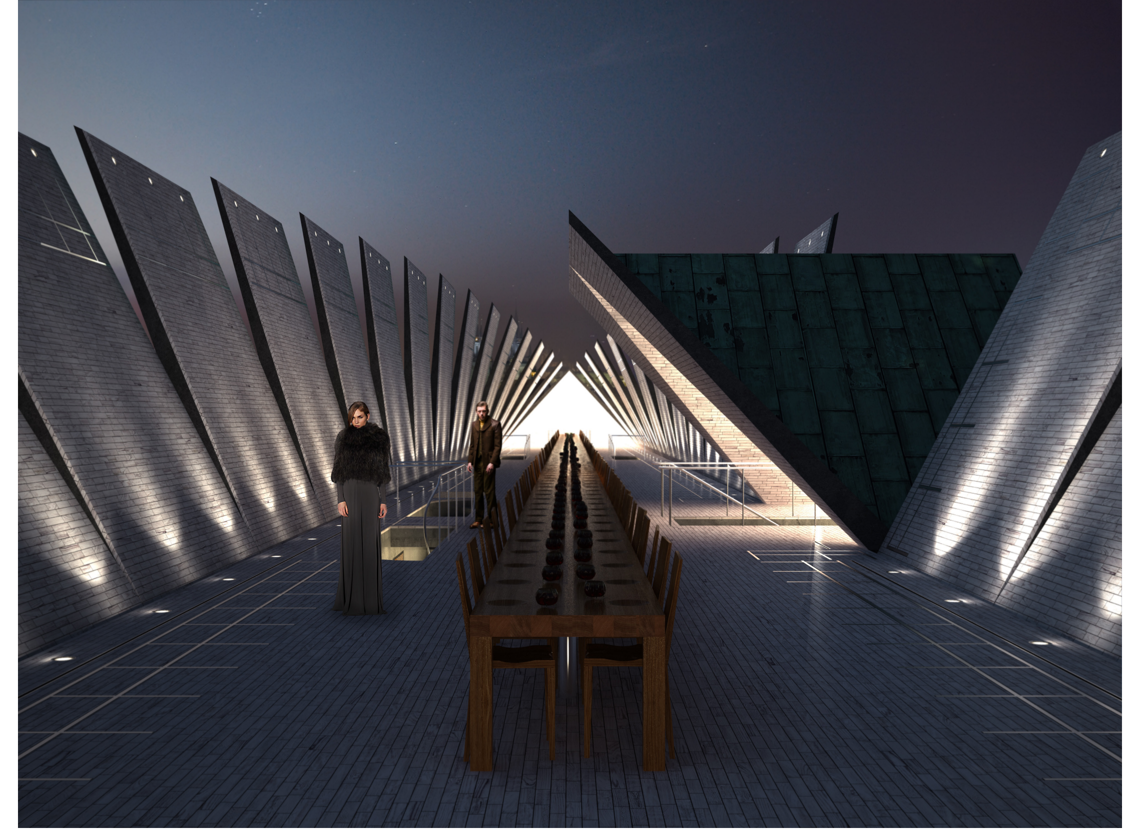




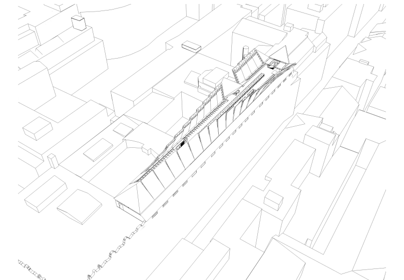
HOSTINA - tabule na Zelený čtvrtek velikonoční

HLAVNÍ CHOD

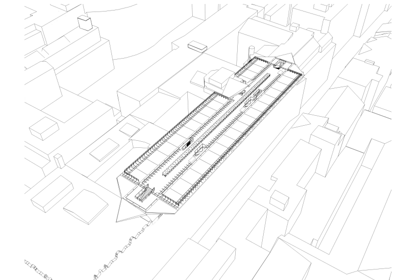
Nejdůležitější, hlavní chod se bude podávat v pospolném stylu, tedy na stůl budou přineseny podnosy s masy, zeleninou a přílohami. Stěžejním jídlem na Zelený čtvrtek bude jehněčí (beránek). Každý si na svůj talíř zasazený do stolu nabere tolik, kolik se mu zachce. Tento postup odkazuje na středověkou hostinu, kde se podobným způsobem dělilo celé, již upečené zvíře. Půjde o kulinářský vrchol, proto se celá střecha zase uzavře, světla pohasnou, aby se hosté plně soustředili na chutě a vůně jídla. Čelní stěny se pomalu během pojídání beránka sklápějí a dávají hodujícím navíc ochutnat první pohled na Prahu.



MOUČNÍK



KONEC HOSTINY



bakalářská práce - Adam Cigler - 2014 - ateliér Zdeňka Fránka a Dany Rakové