



Financovaný
Európskou úniou



WHITE PUDDING

Kajka Nini

David Adam



WHAT IS WHITE PUDDING ?



- White pudding is a traditional sausage-like dish commonly found in Ireland, Scotland, and parts of England. It's similar to black pudding, but without the blood.
- It is a type of sausage consisting mainly of pork meat and fat, oatmeal, onions, and spices.

ČO JE BIELY PUDING?

- Biely puding je tradičné jedlo podobné klobáse, ktoré pochádza z Írska, Škótska a častí Anglicka. Je veľmi podobné čiernemu pudingu, ale neobsahuje krv.
- Je to druh klobásy pozostávajúci prevažne z bravčového mäsa a masti, ovsených vločiek, cibule a korenia.



HISTORY



The dish dates back several centuries and was originally created as a way to use all parts of the animal, reflecting a “waste nothing” food tradition. It became a popular part of the full Irish or Scottish breakfast.

HISTÓRIA

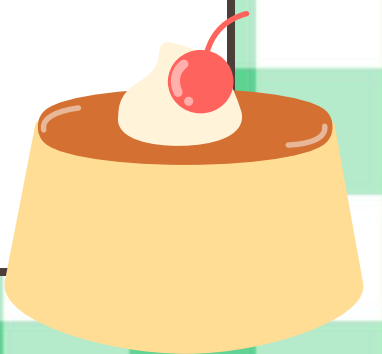


Toto jedlo vzniklo pred niekoľkými storočiami ako spôsob, ako zužitkovať všetky časti zvieratá, čo odráža tradičný prístup „nič sa nevyhadzuje“. Postupne sa stalo obľúbenou súčasťou tradičných írskych a škótskych raňajok.



HERE'S WHAT TYPICALLY GOES INTO IT:

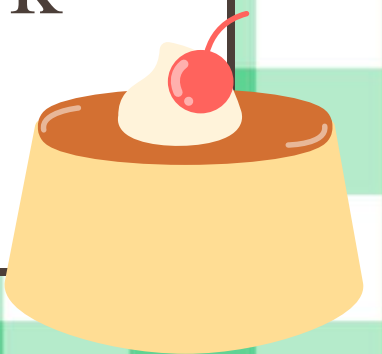
- Oatmeal or barley – the main filler
- Suet or pork fat – for richness
- Pork meat or offal (optional in some versions)
- Onions, salt, and spices – like white pepper, mace, or nutmeg





ČO JE TYPICKÉ PRE TENTO POKRM

- Ovsené vločky
- Loj a lebo bravčová masť- pre bohatšiu chuť
- bravčové mäso a lebo droby
- Cibula, soľ a koreniny- ako biele korenia, a lebo muškátový oriešok



PROCEDURE

1. Toast oats until golden.
2. Mix pork meat, fat, oats, onion, spices, and milk/ stock until combined.
3. Stuff into casings (optional).
4. Poach in hot (not boiling) water for 30–40 minutes.
5. Cool, slice, and fry until golden.
6. Serve hot with breakfast.



POSTUP

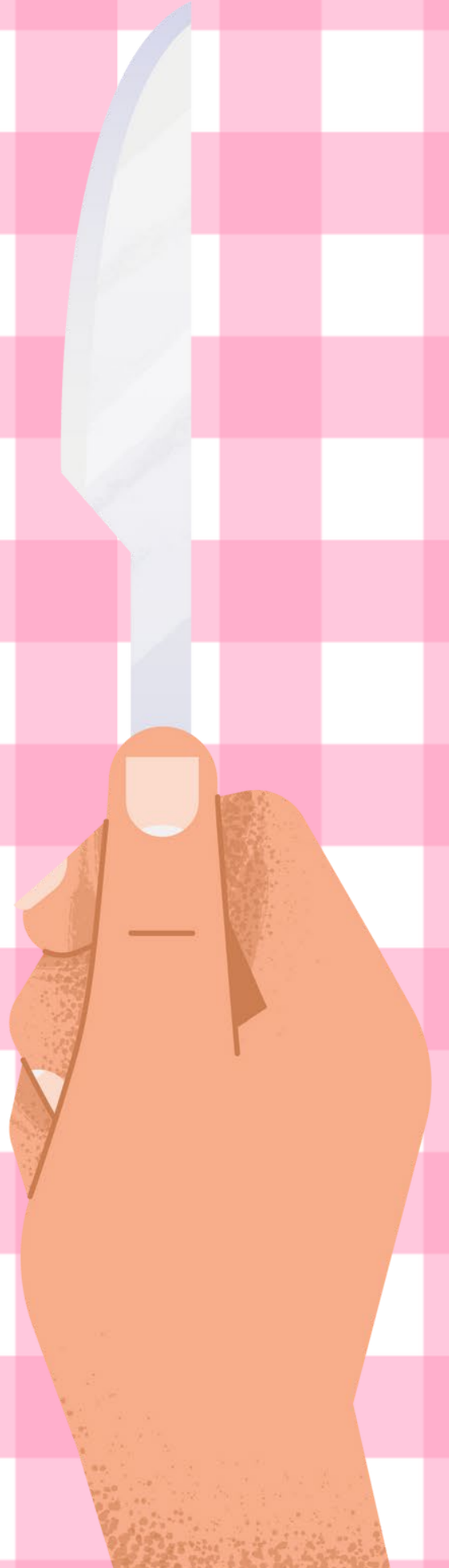
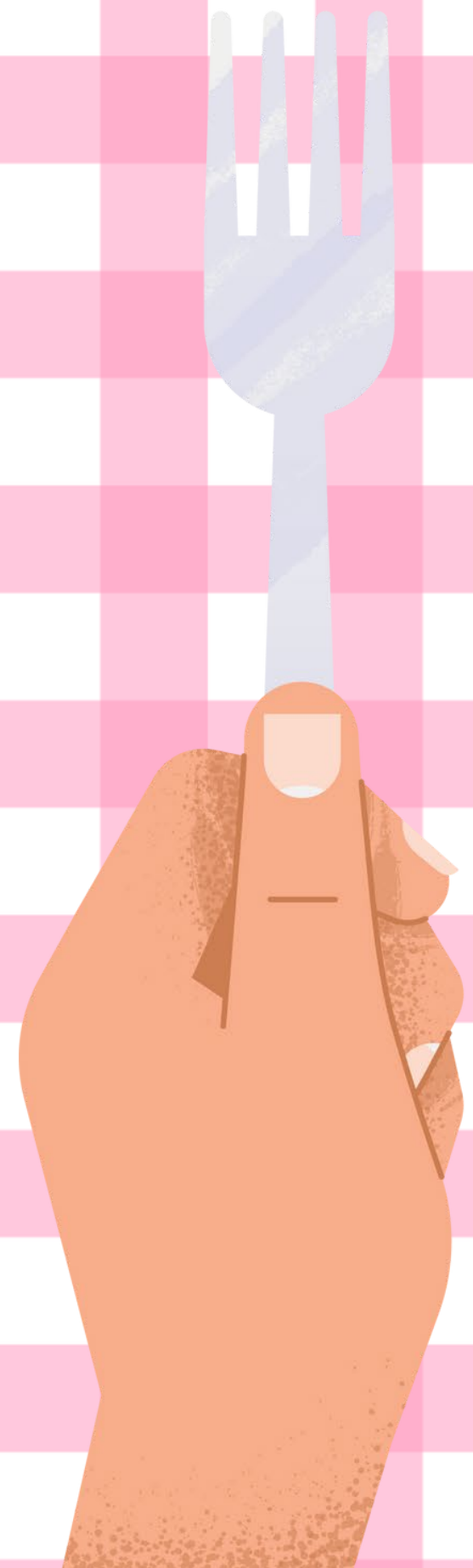
1. Opraž ovsené vločky dozla tista .
2. Zmiešaj mleté bravčové mäso, tuk, vločky, cibuľu, koreniny a trochu mlieka alebo vývaru.
3. Naplň zmes do črievka (voliteľné).
4. Poširuj (var bez varu) v horúcej vode asi 30–40 minút.
5. Vychlad', nakrájaj a opeč dozla ta .
6. Podávaj teplé s raňajkami.







That is
all





**Co-funded by
the European Union**

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Národnej agentúry programu Erasmus+ pre vzdelávanie a odbornú prípravu. Európska únia ani organizácia udeľujúca grant za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.