

Manchester jídlo

Chcete zkusit lokální kuchyni nebo něco typického pro Manchester? Tady jsou naše tipy:

Eccles cakes

Ecclesovy dorty ve skutečnosti nejsou dorty v obvyklém smyslu. Namísto toho jde o listové těsto plné rybizu a bohatě posypaným cukrem. Jméno pochází z města Eccles, které je v Greater Manchester. Real Lancashire Eccles Cakes, jednu z největších společností, které stále vyrábějí autentické dorty Eccles, však najdete v Ardwicku.



Oliver Cromwell je v 17. století na čas zakázal s tím, že jde o pohanský výtvar. Celkově ho lidé ignorovali a naštěstí byl zákaz zrušen. James Birch byl prvním komerčním pekařem, který je prodával. Své prostory Eccles otevřel v roce 1793, i když je nyní najdete mnohem dále.

Rag Pudding

Rag Pudding (Hadrový pudink) je návratem k průmyslovému dědictví severozápadní Anglie. Dlouhá práce v chladných zimách vyvolala potřebu jídla, které by poskytlo energii. V důsledku toho byl v sousedním Oldhamu vynalezen „hadrový pudink“. Obsahuje mleté maso a cibuli obalenou v lůjovém těstě.



Černý pudink

Black Pudding (černý pudink) vznikl v Bury, obchodním městě v Greater Manchester. Ve skutečnosti to není pudink, ale typ krvavé klobásy s vepřovou krví. Na rozdíl od evropských krvavých klobás má ale vyšší obsah obilovin. Na celém severozápadě, včetně Manchesteru, ho lidé rádi jedí jako součást tradičního smažení.



Manchester tart

Popularitu manchesterského koláče lze částečně vysvětlit dětskou nostalgií – ještě před několika desetiletími byl součástí školních obědů ve městě. Vrstvy malinového želé, pudinku a kokosových vloček vyplňují obal z křehkého těsta, který je přelitý maraschino třešní a bílou polevou.

