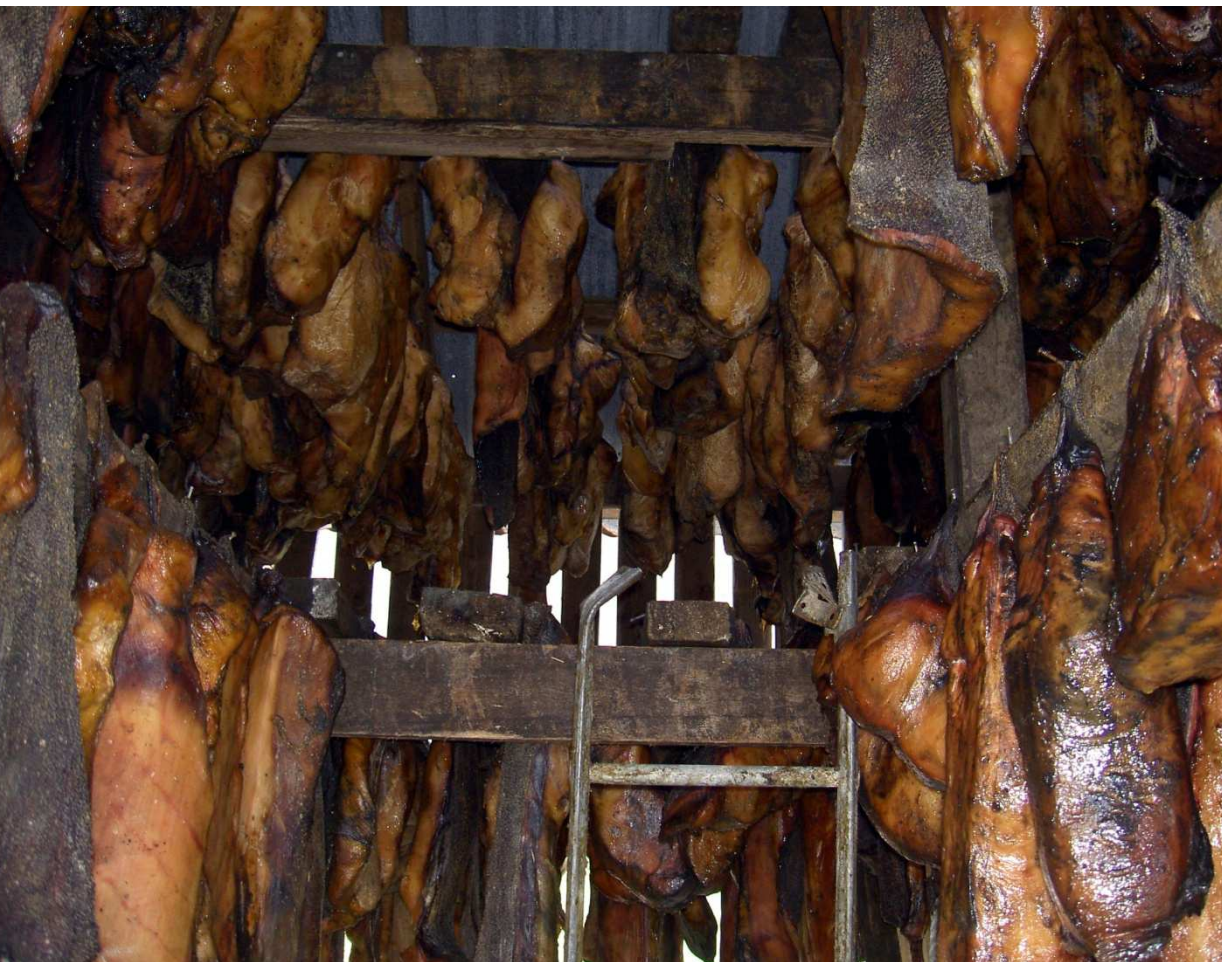


ISLANDIA



Hákarl



- Zwany „zgniłym rekinem”
- Mięso rekina pozostawia się na kilka miesięcy, aby sfermentowało. Często zakopuje się je w ziemi.
- Później poddaje się procesowi wędzenia przez pięć miesięcy
- Uważany za coś ohydneho i śmierdzącego.
- Często częstuje się nim turystów w hotelach i restauracjach, jako typowy islandzki przysmak
- Hákarl tak został podsumowany przez jednego z degustatorów: „Jedzenie Hákarl jest jak jedzenie gangrenowatego, poczerniałego palca u nogi dawno umarłego polarnika, który został rozmnożony i pozostawiony za kaloryferem na kilka dni”





W takiej postaci Hákari jest powszechnie dostępny w hipermarketach.

Slajd 4

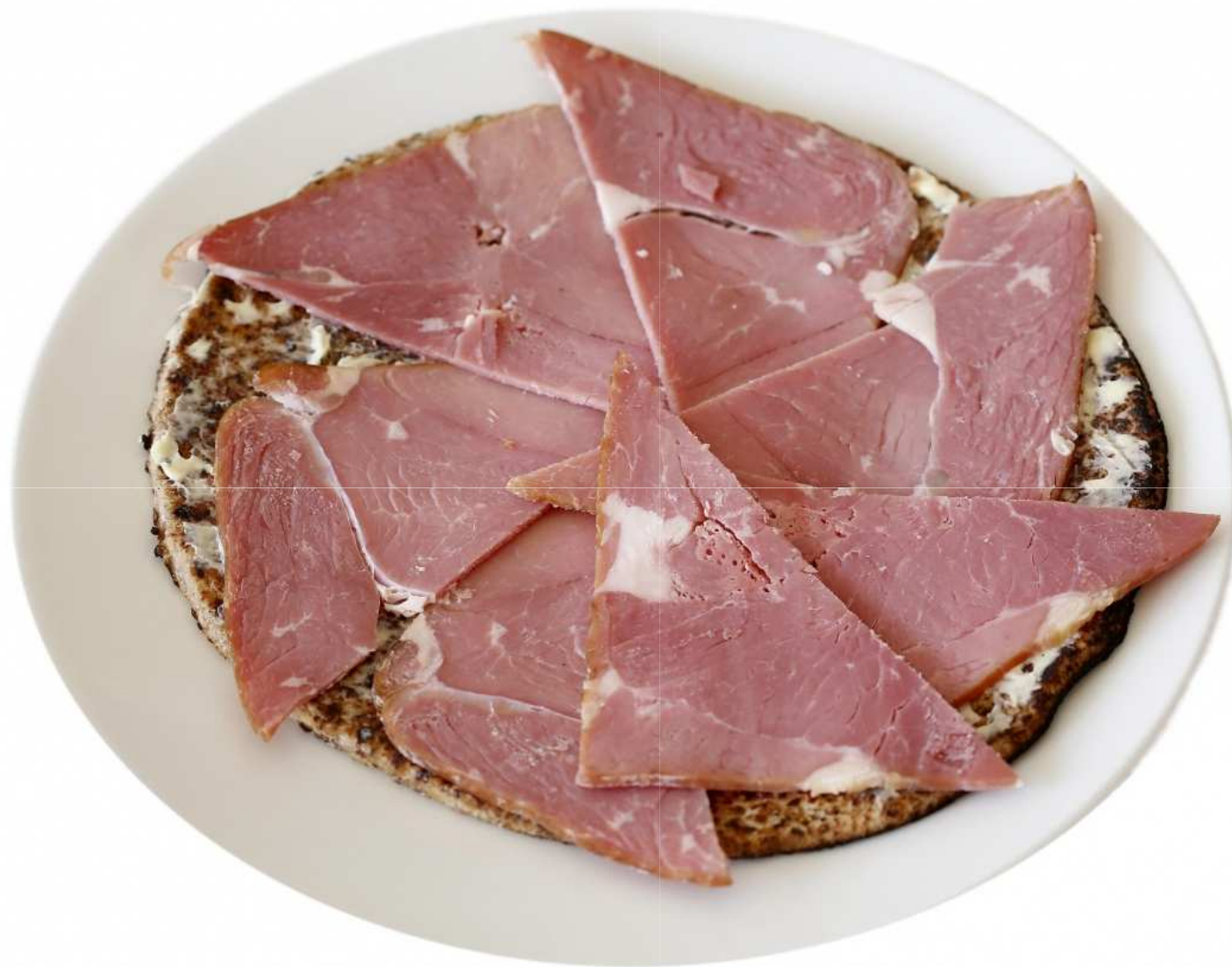
A1

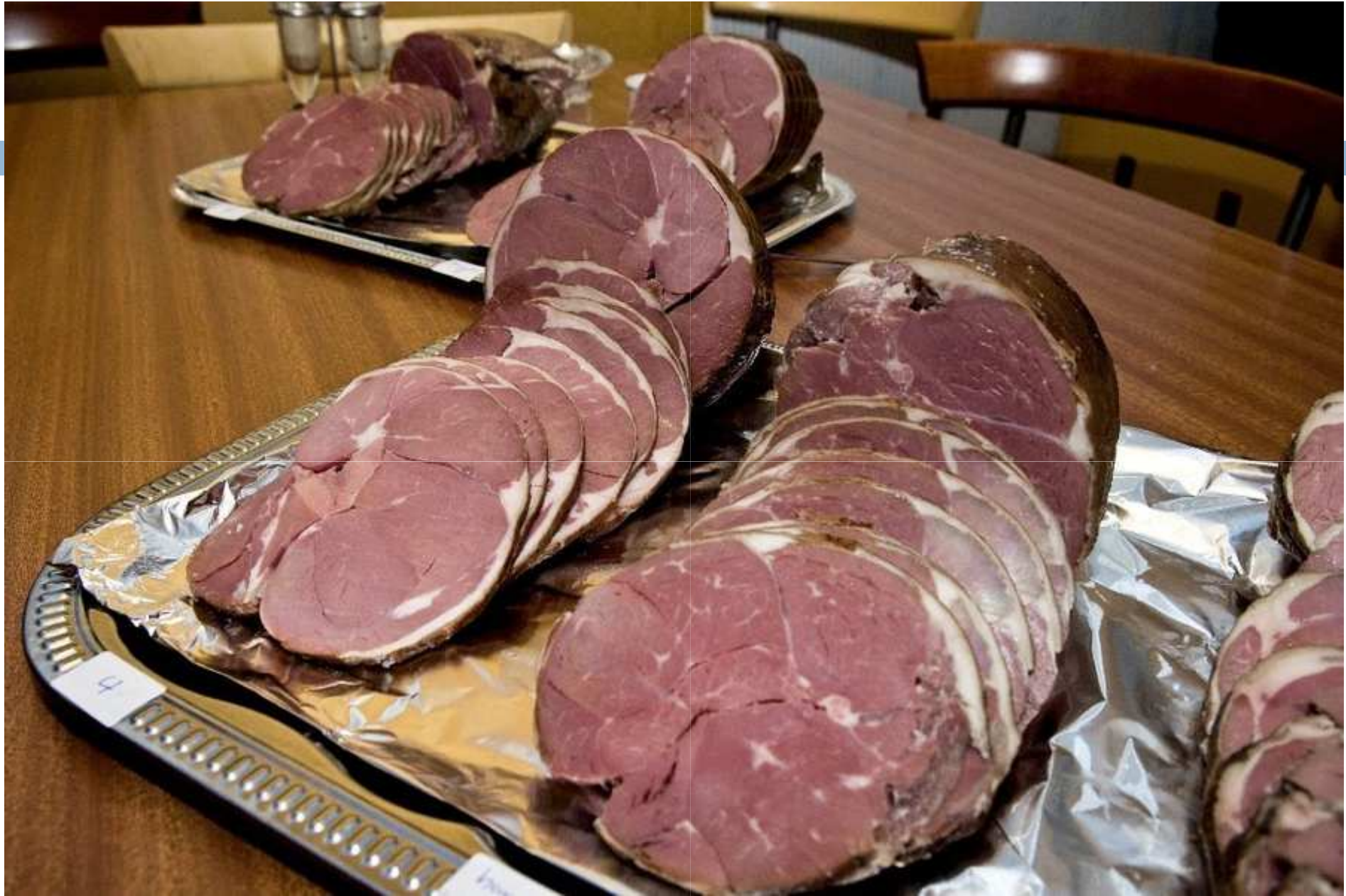
Agnieszka; 2016-04-16

Hangikjöt



- Wędzony, a najczęściej później jeszcze gotowany, przysmak z mięsa jagnięcego lub baraniego jest podstawowym daniem na Boże Narodzenie





Skyr



- Skyr przypomina w smaku jogurt.
- Występuję nie tylko w wersji naturalnej, ale także w wielu smakach taki jak: bananowy-czekoladowy, truskawkowy, kokosowy, malinowy.



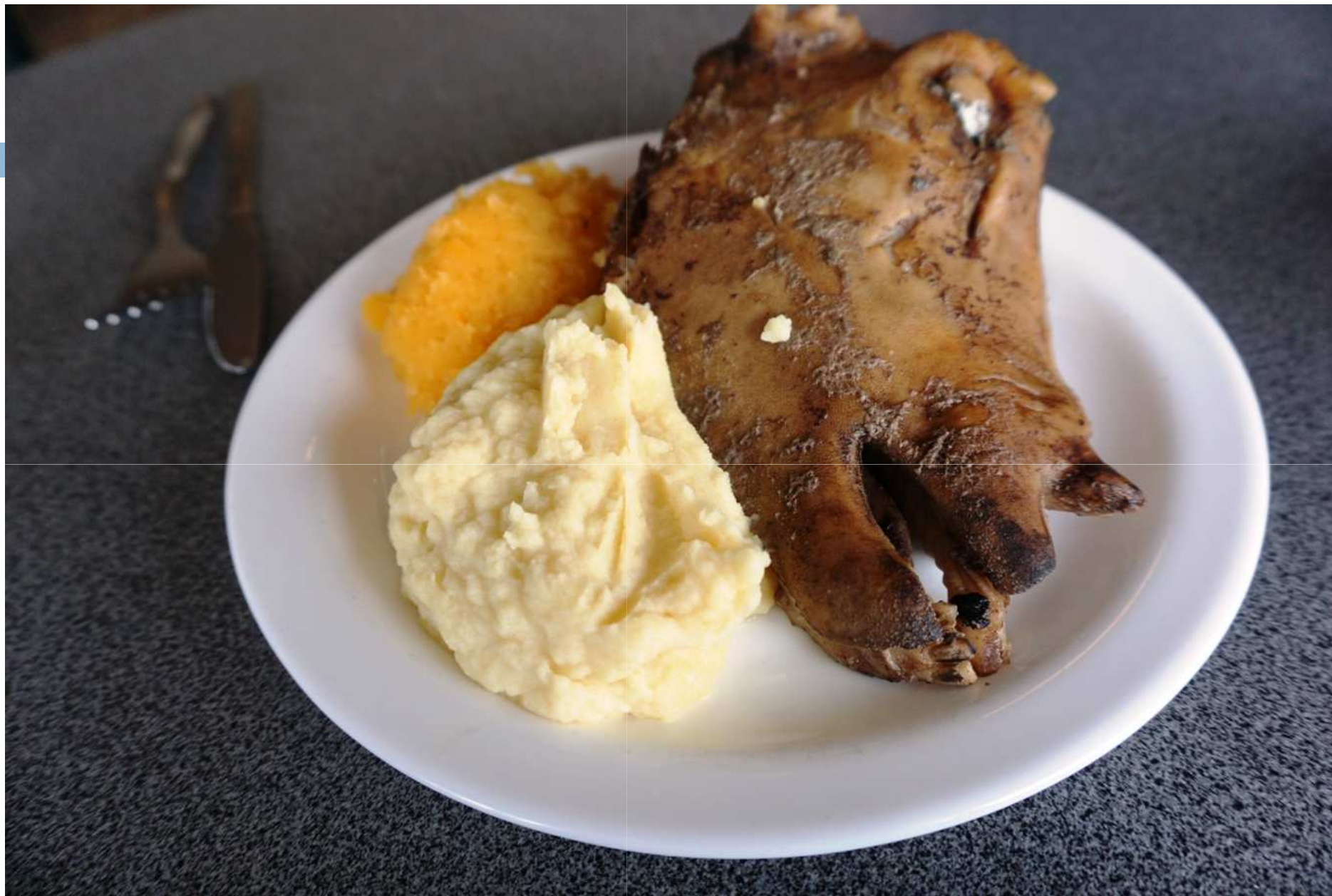


Barania głowa - Svið



- Barania głowa podawana z ziemniakami i gotowaną rzepą





Lifrarpylsa



- Pudding z wątroby owczej z dodatkami mąki żytniej i płatków owsianych





Litrarpylsa sodin

Samsetning: Litur í vatni, kindamör, rugmýki, andlættreminguduft, sólarprósti, hvítt salt

Nær gildi: 100 g: 1282 kJ/229 kcal Protein: 8 g
 Sæwín: 16 g Fetta: 23 g Natríum: 0,4 g

01.12.09 17.12.09 **400**

236394 000003
 Límbútur: 0,006 kg
 Framleitt af SS Reykjavík www.ss.is

SS *Fremsta fyrir bragðið*
 Íslensk framleiðsla
 Íslensku kjöti

Sursadir hrutspungar



- Wędzone baranie jądra
- Czasem podawane w galarecie



