

Dagskrá 25.mars föstudag

Morgunverður

Hefðbundinn morgunverður

Kl. 11:00 Bingó (tékkneskir vinningar) á Cafe Slavia – Kavárna Slavia



Hádegisverður í borðstofum

Tékkneskur kjúklingaréttur, kartöflur, euroblanda og apríkósumousse (merunkovy krem)

Cafe Slavia – Kavárna Slavia 14:00

Sýnd myndbönd frá Tékklandi og bækur og blöð liggja frammi.

Kaffitími í borðstofum

Pönnukökur með ferskum ávöxtum og rjóma (palacinky)

Kvöldverður í borðstofum

Smurt brauð og hrísgrjónagrautur

Dobrou chut

Íbúar geta boðið með sér ættingja sínum (1-2) á hátíðarkvöldverðinn. Verð fyrir gesti er 2.500.- í hátíðarkvöldverðinn 24. mars kl. 18. Skrá þarf þátttöku í móttöku ekki síðar en fyrir klukkan 16 þann 23. mars. (Sími 590-6003).

Aðstandendur geta fengið sendar auglýsingar í tölvupósti, um uppákomur í

Sóltúni. Vinsamlegast hafið samband við móttökuna.

Aðstandendur geta fengið raflykil að útidrym gegn vægu skilgjaldi í móttöku Sóltúns.

FRÉTTIR ÚR SÓLTÚNI

22.03.2011

TÉKKNESKIR ÞEMADAGAR VERÐA Í SÓLTÚNI 23.-25.MARS 2011

Í ÞESSU TÖLUBLADI

TÉKKNESKIR
ÞEMADAGAR
23.-25.MARS 1

DAGSKRÁ
ÞEMAVIKU
23.MARS 2

DAGSKRÁ
ÞEMAVIKU
24.MARS 3

DAGSKRÁ
ÞEMAVIKU
25.MARS 4

Á hverju ári hafa verið haldnar þemavikur sem ávallt hafa reynst hin besta skemmtun. Í fyrra voru franskir dagar í október og árið 2009 var fjölmenningsvika í september og gleði og hamingjuvika í maí. Árið 2008 voru írskir dagar í maí, og norskir dagar voru í sama mánuði árið 2007. Færeyskir dagar voru í september 2006 og breskir dagar í mars sama ár. Árið 2005 voru danskir dagar í nóvember og amerískir dagar í apríl 2004.

Þegar þemadagar eru þá er matseðill skipulagður í samræmi við þemað, lista- og menningarviðburðir sem tengjast efninu og fagnaðir skipulagðir. Nú liggur fyrir glæsileg dagskrá, sjá nánar á næstu blaðsíðum.



Tékknesk matarhefð

Matarhefð er fjölbreytt, hér áður fyrr var Mið Evrópa vaggja heimsmenningar og þaðan koma margir af þjóðarréttum Evrópu. Áhrifin í matarmenningunni koma fram í ólíkum réttum frá tékkneska – þýska eldhúsinu og tékkneska – slóvenska eldhúsinu.

Tékkland skiptist uppí 16 héruð sem hvert og eitt er með sína sérrétti. Helstu héruð í Tékklandi eru Prague og nánasta umhverfi, Pilsen, Sumava, Bohemia og Moravia. Aðalmáltíð tékka er í hádegi og er hann þrírétta og samanstendur af súpu, aðalrétti með meðlæti og eftirrétti. Kvöldmáltíðin er annaðhvort kaldur réttur eða heitur matur. Tékkneskur matur er orkuríkur, kjötmeti s.s. svínakjöt og nautakjöt er oftast notað ásamt sósum. Meðlæti með aðalrétti er oftast soðnar kartöflusoðkökur (dumplings), kartöflur eða hrísgrjón. Einnig er fuglakjöt s.s. kjúklingur, kalkúnn, andakjöt ásamt kanínukjöti, lambakjöti og fiskur úr ferskvatni oft á boðstólum. Helstu súpur eru kartöflusúpa (bramboracka), lauksúpa (polévka), hvítlaukssúpa (cesnekova polévka), gúllassúpa (gulásová polévka) og aðrar grænmetissúpur. Tékkar nota majónes og kaldar sósur á salötin, sykur er einnig notaður á salöt

Tékkar eru frægir fyrir pönnukökur sínar (palacinky) en þær eru fylltar með ís og/eða rjóma, ávöxtum og /eða sultum og skreyttar með möndlum og sykri

Síðan eru þeir einnig með ávaxtasóðkökur (dumpling ovocné knedlíky) og kolac tertur



Verði þér að góðu = Dobrou chut

„Cafe Slavia“ Kavárna Slavia

Samkomusalurinn breytist í Café Slavia, sem stendur við götuna sem liggur meðfram Moldá, ská á móti Þjóðleikhúsinu í Prag. Stemningin þar er ótrúleg, þar er boðið upp á kökur og kaffi vín-glas, bjór og smárétti. Kökurnar eru í glerskáp og þú velur og segir þjóninum að þú ætlir að fá köku númer þetta. Þetta kaffihús var stofnað árið 1881.

Dagskrá 23.mars miðvikudag

Morgunverður í borðstofum

Hefðbundið morgunverðarhlaðborð og tékkneskt rúsínubrauð (vánočka)



Tékkneskur fáni dreginn að húni

Tékknesk músík mun hljóma um allt hús alla dagana

Kl. 10: 15 Óskarsverðlaunamyndin „Kolja“ sem er gamanmynd frá 1996 verður sýnd í kvikmyndasal Cafe Slavia – Kavárna Slavia



Hádegisverður í borðstofum

Gúllas að hætti Técka, kartöflusoðkukur (bramborové knedlíky), súrkál og aspásúpa (vepřo-knedlo-zelo)

Cafe Slavia –Kavárna Slavia kl 13:30

Stjórnendur Sóltúns segja frá námsheimsókn til Tékklands haustið 2010, sagt verður frá heilbrigðisþjónustunni, landi og þjóð og sýndar myndir frá ferðinni. Eftir kynninguna verður staldrað við á kaffihúsinu og bragðað á tékkneskum bjór Urquell eða Budweiser Budvar, smáréttum og kaffi og sætindum.



Kvöldverður í borðstofum

St. pylsur (klobasy) með kartöflumús, rauðbeður, sinnep og kartöflusúpa (bramboračka)

Dagskrá 24.mars fimmtudag

Morgunverður í borðstofum

Hefðbundinn morgunverður og rúnstykki

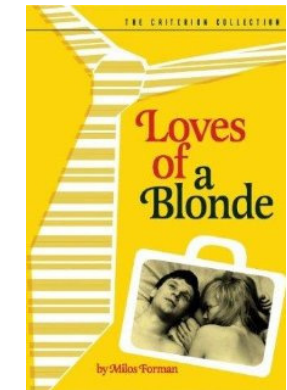
Tékknesk músík hljómar um allt hús



Kl. 10: 30 Tékkneska bíómyndin „Lásky jedné plavovlásky“ (Loves of a blonde) verður sýnd í kvikmyndasal Cafe Slavia – Kavárna Slavia

Hádegisverður í borðstofum

Soðin bleikja (char), kartöflur, soðið grænmeti, smjör og grænmetissúpa (zeleniny)



Kaffitími í borðstofum

Tékkneskir klattar

Hátíðarkvöldverður borinn fram í borðstofum kl. 18:00

*Andarbringur (kachna), st kartöflur, rauðkál, soðið grænmeti, appelsínusósa
Eplaterta með vanilluís (jablecny kolac)*

Tónleikar á Cafe Slavia –Kavárna Slavia kl. 19:30

*Peter Máté píanóleikari og kennari
Lenka Mátéová, organisti Kópavogskirkju og
Ingunn Gyða Hrafnkelsdóttir sópransöngkona, nemandi
Listaháskóla Íslands
flytja tékkneska tónlist eftir
Smetana , Dvořák, Janáček, Fibich og Martinů*

Tékkneskur bjór á barnum –