

Banátská kuchařka

Mezinárodní projekt Děti dětem



ZŠ KOMENSKÉHO 15
NOVÉ MĚSTO NAD METUJÍ

PÁR SLOV NA ÚVOD

Cestovat v čase je luxus, který si navzdory dnešním moderním vymoženostem nemůžeme dovolit. Nebo snad ano? Budete se divit, ale nám se to podařilo. Díky našemu školnímu projektu Děti dětem, který nám umožňuje již od roku 2007 navštěvovat českou komunitu v rumunském Banátu, máme možnost na vlastní oči vidět a na vlastní kůži zakusit, jak žili lidé v minulém století i u nás. Návštěvníky Banátu oslní nejen panenská krajina překypující šťavnatou flórou, ale také tamní způsob života místních obyvatel. Jejich jednoduchost a čistota bytí, kterou jim civilizovanější země mohou pouze závidět, přivádí k obdivu a snaze načerpat něco z banátské atmosféry a poklidného leč nelehkého způsobu života. Část Rumunska si do Čech přivést nemůžeme, ale něco z tamní lahodné kuchyně jsme si přivést mohli a také přivezli. Díky práci dětí ze Základní školy Komenského z Nového Města nad Metují a ochoty obyvatel české komunity v Gerniku, ve Svaté Heleně a v Eibenthalu, jsme získali řadu nejrůznějších receptů. Děti zapisovaly recepty a fotografovaly již hotové dobroty maminek, babiček i tetiček, které ochotně sdílely své kulinářské dovednosti i s možností ochutnávek. U paní Ludmily Štěpničkové jsme měli možnost na vlastní oči vidět, jak se peče chleba v podomácku postavené peci. Jak se pečou výborné koláčky a plněné sladké rohlíčky nám ukázala paní Rahela Peková a u Máni Boudové z Heleny, která dříve učila na Gerníku, jsme ochutnali domácí sýr, škvarky, klobásky, brambory a vynikající mátový čaj, připravený z čerstvě natrhaných bylinek. Kouzlo banátské kuchyně je nejen v jednoduchosti, ale hlavně v kvalitě surovin, které si lidé nekoupili

v supermarketu ani jiném marketu, ale vypěstovali na políčkách vlastnoručně obhospodařovaných.

Velké poděkování patří všem, kteří se na vzniku kuchařky podíleli, ale i všem, kteří nám umožnili a umožňují českou komunitu v Banátu navštěvovat.

Ing.E.Pelikánová

OBSAH

POLÉVKY	3
MASITÁ JÍDLA	4
ŠKVARKOVÉ DOBROTY	8
BRAMBOROVÁ JÍDLA	9
ZELENINA	12
DEZERTY	13

Čorba

Suroviny:

cibule, mrkev, petržel, rajče, paprika, kost na vývar, rýže, mleté maso, vajíčko, trochu smetany

Postup přípravy:

Podusíme cibuli, mrkev, petržel, rajče a papriku to poté zalijeme vodou přidáme kost a necháme to vyvařit. Smícháme vajíčko s mletým masem v rukou vytvoříme malé kuličky a vhodíme do vařícího vývaru nakonec přidáme smetanu.

Paní Klepáčková

Rychlý vývar

Suroviny:

mrkev, petržel, tuk, maso

Postup přípravy:

Do vařící vody vhodíme tuk přidáme nakrájenou mrkev, petržel a maso celý to necháme povařit a vývar je na světě.

Bára Hrkalová

Zeleninová s masovými kuličkami

Suroviny:

zelenina, mleté maso, rýže, vajíčko, pepř, bobkový list, krupice

Postup přípravy:

Podusíme všechnu zeleninu, zalijeme vodou a přidáme bobkový list. Rozemleté maso smícháme s rýží, vajíčkem, pepřem a krupicí, vytvoříme ze směsi kuličky, které vhodíme do už vařícího vývaru. Jak budou hotové, tak můžeme podávat.

Chudá (smetanová)

Suroviny:

1 rajče, 1 paprika, 1 cibule, 1 mrkev, 1 petržel, 2 brambory, 1 vajíčko, mouka, 2 lžíce smetany

Postup přípravy:

Zeleninu a brambory nakrájíme (mrkev nadrobno nastrouhat) a dáme do vařící vody. když změknu smícháme vajíčko s moukou a zahustíme to tím ještě smetanu a je hotovo.



Nedělní nudlová

Suroviny:

Sádlo, slepičí maso, mrkev, nudle

Postup přípravy:

Nudle vhodíme do vařící vody a vaříme dokud nezměknu. Mezitím dáme vařit další vodu do které dáme trochu sádla přidáme mrkev, maso, posolíme a přidáme už uvařené nudle.

Příjemná paní z Eibenthalu

Vepřový guláš s kynutými knedlíky na páře

Suroviny na těsto:

3 hrnky bílé mouky, 1 vajíčko, kostku čerstvých kvasnic, asi čtvrt' litru mléka, lžičku soli;

Suroviny na guláš:

400 g vepřové plece, 2 větší cibule, 4-5lžic slunečnicového oleje, 2 červené papriky a koření - pepř, červenou papriku, tymián, majoránku;



Příprava knedlíků

Z přísad na knedlíky vypracujeme tužší těsto a necháme asi půl hodiny vykynout. Když těsto vykynulo vyklopíme na vál, trochu ještě vypracujeme a vyválíme placku silnou asi 1 cm. Chvilku necháme vykynout.

Z těsta vykrájíme knedlíky a poklademe je na pomastěný pařák na knedlíky, který jsme položili do nádoby s horkou vodou (Voda nesmí dosahovat pařák).

Ještě knedlíky pomastíme, aby se neslepily. Nádobu přiklopíme pokličkou a necháme asi 20 minut vařit na mírném ohni.

Příprava guláše:

Do nádoby nalijeme olej, přidáme nakrájenou cibuli a červenou papriku, posmažíme a přidáme maso nakrájené na kostky. Rychle posmažíme, přidáme koření, sůl a necháme ještě chvíli smažit. Potom zalijeme horkou vodou, přivedeme do varu a pomalu vaříme asi půl hodiny, aby maso změklo. Často zamícháme a jestli je potřebné, přiléváme vodu. Když maso změklo, nakrájíme na malé čtverečky červenou papriku, přidáme do guláše a krátce povaříme aby změkla. Lžící mouky rozkvedláme ve studené vodě a pomalu přiléváme do guláše za stálého míchání. Guláš ještě mirně povaříme asi 5 minut.

Podává se s knedlíky a zeleninovým salátem nebo kyselými okurkami.

Vepřo - knedlo - zelo

Vepřo knedlo zelo je české národní jídlo, skládá se z pečeného vepřového masa, z bramborového knedlíku a z bílého kysaného zelí.

Suroviny: pro 4 osoby

0,5 kilogramu vepřového masa,
koření, sůl;

0,5 kilogramu kyselého zelí,
jeden větší brambor,
lžíci mouky,

červenou papriku,
jednu cibuli,

1 lžíci oleje;

0,5 kilogramů vařených bramborů,

1 vejce,

mouku na knedlíky;



Postup přípravy:

Maso osolíme a okořeníme grilovacím kořením. Zprudka na pánvi osmahneme, potom pečeme mírně a podlíváme vodou. Pečeme do měkka. Nakrájené zelí uvaříme do měkka. Cibulku drobně nakrájíme a usmažíme do červena, přidáme červenou papriku a přidáme do zelí a povaříme. Oloupeme jeden větší brambor, jemně nastrouháme, přidáme lžíci mouky a asi pět lžic vody, dobře rozmícháme a nalijeme do zelí, mírně povaříme a často zamícháme, aby se nepřipálilo. Vařené brambory ve slupce oloupeme, rozmačkáme na kaši, osolíme a přidáme vajíčko a mouku postupně, tak, aby vzniklo tužší těsto, které dobře vypracujeme. Rozválíme na tenké válečky, ze kterých krájíme menší knedlíky, které uvaříme ve slané vodě.

Na talíři polijeme tukem, ve kterém se peklo maso.

Alena Gecse



Vepřovo-bramborový guláš

Suroviny:

1kg Vepřové maso
0,5kg brambory
4x cibule
sůl pepř červená paprika

Postup přípravy:

Nakrájíme cibulku a osmažíme, přidáme na kostky nakrájené maso, koření dle chuti a dusíme do změknutí.

Ve slupce uvaříme brambory a nakrájíme do hotového guláše.

K hotovému guláši podáváme chléb.

Maruška Boudová

Sarma

Suroviny:

1 kg zelí celé listy
500 g míchaného mletého masa
1 cibule, 80 g rýže
500 ml masový vývar
2-3 lžičky rajského protlaku
Sůl, pepř, olej, bobkový list



Postup přípravy:

Na pánvi s trochou oleje osmažíme cibuli, přidáme rýži s mletým masem, sůl, pepř, asi 5-7 minut osmahneme.

Sundáme a zamícháme vejce, ochutíme pepřem, solí. Směs klademe na krátce povařené zelné listy (ty by měly být velikosti dlaně), smotáme do válečku.

Nandáme jednu vedle druhé do kastrolu a zalejeme vývarem, ve kterém jsme rozmíchali rajčatovou pastu. Vařené je to, když je vařená rýže a zelí je měkké.

Masové kuličky

Suroviny:

vepřové a hovězí mleté maso, rýže, sůl, pepř

Postup přípravy:

Maso se rozmíchá, přidá se rýže, sůl a pepř.

Vytvarují se kuličky a dají se na pekáčku do trouby upéct.

Romina Pospíšilec

Plněný kapr

Suroviny:

1 kapr
 1 skleničku vařených hub
 1 červenou papriku
 1 žlutou papriku
 3 cibule
 8 stroužků česneku
 100-150 ml oleje
 250g rýže
 4 mrkve
 zelenou petržel, sůl, mletý pepř, olivy,
 citron.



Postup přípravy:

Ryba se umyje, posolí a opepří.
 Do nádoby se dá podusit 1 drobně nakrájená cibule 50 ml oleje, papriky nakrájené na kostky, 1nakrájenou mrkev, 4 nakrájené stroužky česneku, sůl, pepř. Vše se podusí asi 5 minut. Často se musí směs zamíchat. Přidají se drobně nakrájené houby, zelená petrželka. Rýže se uvaří ve vodě a přidá se do usmažené zeleniny. Touto směsí se naplní ryba a párátky se zavře.

Pekáč se pomastí olejem, položí se na něho plněná ryba, vyloží se vrstvou nakrájené cibule na plátky, 3 mrkve nakrájené na kolečka, 4 stroužky nakrájené na plátky a zbytkem zeleninové směsi. Přidá se trochu vody, ryba se pomastí a pekáč se dá do vyhřáté trouby a peče se asi 30-40 minut.

Alena Gecse



Krampogáče

Suroviny:

200g škvarků, 1 kostka droždí, 2 lžíce cukru, 300 ml mléka, 2 vejce, 1 lžička soli, 750 g mouky

Postup přípravy:

Škvarky umeleme nebo velmi jemně nasekáme a rozdělíme na tři části, zabalíme do fólie a necháme v chladu. Droždí rozdrobíme do 1 deci vlažného mléka se lžičkou cukru a necháme vykynout kvásek.

Zbylou mouku vsypeme do mísy, vlijeme kvásek, přidáme zbytek vlažného mléka, sůl, cukr, 1 vajíčko a vypracujeme hladké těsto.

Těsto necháme na teplém místě vykynout. Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál, rozválíme na obdélník, a pomažeme jedním dílem škvarků, těsto přehneme a necháme chvíli odpočinout. Znovu rozválíme a namažeme druhým dílem škvarků, zabalíme a necháme chvíli stát. Potřetí vyválíme a namažeme třetím dílem škvarků a přeložíme.

Necháme chvíli odpočinout a nakonec vyválíme asi 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, potřeme vajíčkem, posypeme kmínem, sezamem nebo strouhaným sýrem a v předehřáté troubě upěčeme dozlatova.

Alena Gecse



Malaj se škvarky

Suroviny:

2 hrníčky kukuřičné mouky
4 lžíce teplých umletých škvarků
2 hrníčky mléka
sůl dle chuti
(kysané zelí a mléko)



Postup přípravy:

Všechny suroviny umícháme a nalijeme do vymaštěného pekáče a pečeme v troubě na 180°C asi 15 - 20 minut.

Místo škvarků můžeme přidat ovoce jako jsou višně, třešně, borůvky, které osladíme podle chutě.

Podáváme s mlékem a kysaným zelím nebo s čerstvými saláty různého druhu.

Sofi



Bramborové placky

Suroviny:

1 kg brambor
300 g hladké mouky
2-3 vejce
sůl
sádlo na omaštění

Postup přípravy:

Brambory opláchneme a uvaříme ve slupce doměkka. Ještě horké je oloupeme a najemno nastrouháme na vál. Pak je posypeme moukou, osolíme a zaděláme s vejcem. Z hmoty vypracujeme těsto podobné těstu na bramborové knedlíky.

Vypracované těsto rozválejme na pomoučněném vále na co nejtenčí placky a pečeme nasucho na litinové plotýnce. Po upečení je ještě horké potřeme rozpuštěným sádlem a klademe na talíř pěkně na sebe a přikryjeme je porcelánovou mísou.

Upečené bramborové placky podáváme na sladko se šípkovou marmeládou a zapíjíme mlékem. Dobrý jsou také s kyselým zelím a škvarečkami.



Domácí chléb

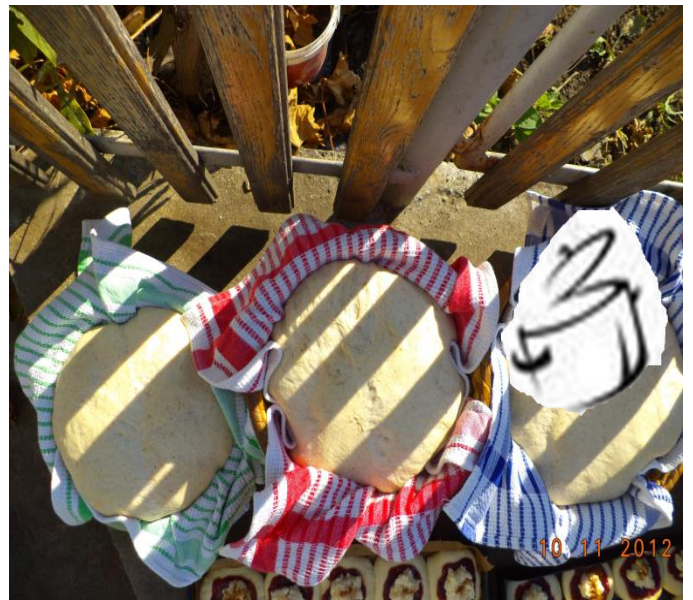
Suroviny:

1kg hladké mouky, hrst otrub, trocha soli, 4 vařené brambory, drcený kmín, balíček kvasnic, teplá voda

Postup přípravy:

Do mísy dáme mouku smíchanou s otrubami, uděláme do ní důlek, do kterého přidáme rozdrobené kvasnice a rozmačkané vařené brambory. To vše zalijeme teplou vodou. Necháme to 1-2 hodiny vykynout. Poté s teplou vodou vypracujeme těsto, dokud není vláčné. Těsto necháme vykynout a připravíme si ošatku, do které dáme čistou utěrku. Když těsto vykyne, vyklopíme ho na vál a vypracujeme z něj bochník. Ten dáme do ošatky a ještě necháme dalších 15 minut kynout. Potom bochník položíme na lopatu a vložíme do vyhřáté pece. Pečeme asi jednu hodinu.

Ana Jágrová a Blanka Jágrová, Eibenthal



Bramborový toč s vepřovým masem

Suroviny:

1,5 kg syrových brambor, 2 lžíce hladké mouky, 1 vejce, sůl podle chuti, 100 ml oleje, 500 g vepřového masa, pepř, kmín

Postup přípravy:

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme mouku, vejce a sůl. Celou směs dobře promícháme. Použijeme středně velký pekáč, který dobře vymastíme a vyklopíme do něj připravenou bramborovou směs. Ve vyhřáté troubě pečeme asi půl hodiny. Mezitím nakrájíme vepřové maso, přidáme pepř, kmín a sůl a zvolna pečeme na oleji, dokud maso nezměkne. Můžeme podlít trochou vody. Upečený toč jíme s pečeným masem.

Ana Kaftanová, Eibenthal



Šupnudle

Suroviny:

1 kg vařených brambor, 1/4 kg hladké mouky, Sůl, 2 vejce, sádlo, strouhanka

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce nejlépe den dopředu. Studené oloupeme a nastrouháme na vál. Osolíme, do důlku uprostřed rozklepneme vejce, posypeme částí mouky a ručně vypracujeme těsto. Podle potřeby přidáváme mouku. Množství mouky je orientační, záleží na kvalitě brambor. Musí vzniknout hladké husté těsto. Toto se nakrájí na malé kousky a vyválí se malé knedlíky tak jako prst. Tyto uvaříme (asi 20 minut) v osolené vodě.

Na rozžhavené sádlo se nasype strouhanka a osmaží dorůžova. Uvařené šupnudle se vycedí a pomíchají se strouhankou.

Podle chuti se přisladí a podávají se s mlékem.



Bramboráky

Suroviny:

brambory, mouka, vajíčka, sůl, majoránka, mléko

Postup přípravy:

vezmeme tak asi 10 brambor oloupeme poté nastrouháme. Dáme asi tak 150g mouky. 2 vajíčka. Špetka soli a majoránky. 150ml mléka.

Smažíme na pánvičce po troškách

Postup přípravy:

Uvaříme brambory se šlupkou. Oloupeme. Rozmačkáme. Necháme vystydnout.

Potom přidáme mouku (né moc). Rozklepneme do toho 1 vejce. Smažíme na plotně. Po usmažení pomazeme sádlem a můžeme přidat kyselé zelí

Maruška Boudová

Paprikáč

Suroviny:

cibule, pepř, paprika, brambory, kuřecí prsa

Postup přípravy:

Uvaříme brambory se šlupkou. Potom nakrájíme na kostičky a dáme stranou.

Nakrájíme kuřecí prsa na nudličky a odložíme. Oloupeme cibuli a nakrájíme, osmažíme v hrnci. Až bude cibule do zlatova přihodíme kuřecí nudličky a chvíli smažíme. Mezi tím nakrájíme asi 3 papriky potom dáme do hrnce a mícháme a můžeme přidat pepř. Mícháme tak dlouho do té doby dokud paprika nezměkne.

Paní Koutková

Bramborový Guláš

Suroviny:

cibule, brambory, červená paprika, klobása

Postup přípravy:

Oloupeme 8 středně velkých brambor a nakrájíme na kostičky potom odložíme. Oloupeme a nakrájíme na kostičky cibuli a osmažíme v hrnci. Přidáme oloupané brambory. Nakrájíme červenou papriku a vložíme. Zalijeme vodou a chlívy povaříme a přidáme na kolečka nakrájenou klobásu.

Barbora Kopřivová

Bramborový salát

Suroviny:

brambory, sůl, pepř, cibule, olej, ocet

Postup přípravy:

Brambory se šlupkou uvaříme, a pak oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli nakrájíme na kostičky a smícháme bramborami a prolijeme octem a olejem, přidáme pepř, sůl

Bramborové placky

Suroviny:

brambory, mouka, 1 vejce, sádlo a kyselé zelí

Jednoduchý salát

Suroviny:

Cibule, rajče,
Okurek, sůl
Cukr, ocet a trochu vody

Postup přípravy:

Cibuli nakrájíme nadrobno, rajčata a okurky nakrájíme na menší kousky. Z vody, octa, cukru a soli připravíme zálivku. Zeleninu smícháme a přelijeme připravenou zálivkou.

Zeleninový salát

Suroviny:

zelí, cukr, sůl, ocet, olej, voda, pepř, (kopr)

Postup přípravy:

všechno se to smíchá do hromady



Sladké zelí s rýží (k masu)

Suroviny:

Zelí
Rýže
Cibule
Rajčata-protlak
Pepř
Sůl
100g vody

Postup přípravy:

Zelí dusíme po té přidáme cibuli, rajčata nebo protlak rýži, pepř, sůl a trochu vody. Můžeme podávat s masem.

Kopřivy zelené (příloha)

Postup přípravy:

Kopřivy natrháme, umyjeme a uvaříme. Uvařené kopřivy přecedíme a nadrobno nakrájíme. Pak je smícháme s mlékem a přidáme dvě lžičky mouky a znovu uvaříme.

Helena Šubrtová



Smaženice - šišky

Suroviny:

500 g mouky, špetka soli, 1 kostička droždí,
1 vajíčko, 1 lžíce oleje, 0,5 litru mléka

náplň: marmeláda šípková, kdoulová,
švestková povidla a nebo vlašské ořechy, kdo
má rád slané, může naplnit sýrem

Postup přípravy:

Mouku osolíme, smícháme s vajíčkem,
droždím, olejem a teplým mlékem. Vše
vypracujeme v hladké těsto, posypeme
moukou, přikryjeme a necháme kynout
na teple 20 až 30 minut.

Na pomoučeném vále těsto rozválíme na 2
cm a formičkou a nebo skleničkou vykrájíme
kolečka. Do středu každého kolečka dáme
po lžičce marmelády či jiné náplně,
přehneme na půl a dobře okraje stlačíme,
aby nám náplň nevytekla. Připravené šištičky
necháme ještě asi 20 minut kynout.



Po vykynutí smažíme na vyšší vrstvě
tuku (sádla) po obou stranách
do zlatova.

Hotové šišky klademe na papírové
ubrousky, aby odsály přebytečný tuk.
Podáváme pocukrované.

Sofi





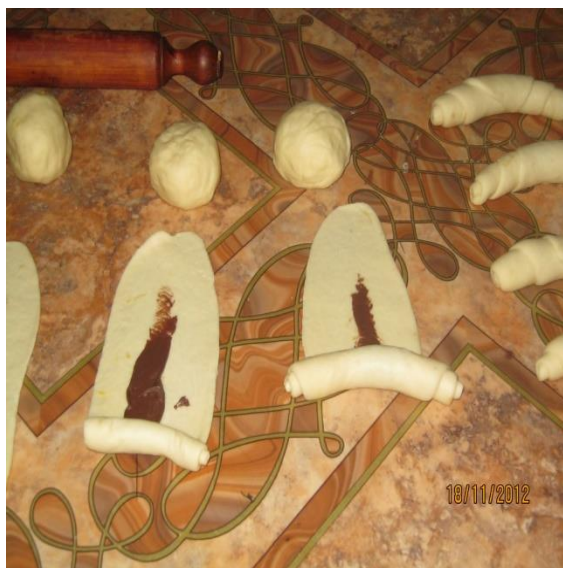
Helenské rohlíčky

Suroviny:

0,5 kg mouky
 100 g tuku (máslu, olej nebo sádlo)
 80 g cukru
 kůra z citrónu nebo pomeranče
 kostička droždí
 2 vajíčka
 300 - 350 ml mléka

náplň: nutela, kokos, ořechy, marmeláda
 a nebo rahat (škrobové želé)

na potřeni: sirup - 1 lžíce cukru se povaří
 s 2 lžícemi vody



Postup přípravy:

Mouku promícháme s cukrem, citrónovou nebo pomerančovou kůrou, přidáme rozšlehaná vajíčka, kvasnice, teplý tuk a mléko. Vše vypracujeme ve vláčné hladké těsto a přikryjeme ubrouskem a necháme v teple asi půl hodiny kynout.

Poté uděláme z těsta stejné kuličky a necháme asi 10 minut odpočinout.

Kuličky rozválíme na tenký plát, doprostřed těsta dáme náplň a srolujeme do tvaru rohlíčku. Rohlíček dáme na pekáč vymaštěný tukem a necháme zase 10 minut kynout.

Do předehřáté trouby na 200° C dáme pekáč s rohlíčky, které jsme pomazali rozšlehaným vajíčkem.

Pečeme dozlatova. Ještě horké rohlíčky potřeme připraveným sirupem.

Sofi





Eibenthalské koláče

Suroviny:

Těsto: 1kg polohrubé mouky, za ořech kvasnic, 50 ml mléka, špetka soli, 100 g rozeřtého másla nebo sádla, 1 vejce

Náplň: 2 žloutky, tvaroh, cukr, skořice, 2 lžíce smetany, švestková marmeláda



Postup přípravy:
Do mísy nasypeme mouku. Uprostřed uděláme důlek, do kterého dáme rozdrobené kvasnice, 2 žloutky, sůl a zalijeme trochou vlažného mléka. Necháme 10-15 min vykynout, přidáme nastrouhanou citronovou kůru a rozeřtuté máslo. Mísíme s teplým mlékem, dokud není těsto vláčné. Těsto necháme vykynout. Mezitím připravíme tvarohovou náplň. Utřeme tvaroh, cukr podle chuti, 2 lžíce smetany a 1 celé vajíčko.

Když těsto vykyne, vyklopíme ho na vál a vyválíme z něj asi centimetr vysoký plát. Hrníčkem vykrajujeme kolečka, která pokládáme na plech. Na plechu je kolem dokola potřeme rozpuštěným sádlem, aby se navzájem neslepila. Ve vykrajovaných kolečkách uděláme prstem malý důlek, do kterého dáme marmeládu, přes ni tvarohovou náplň a posypeme skořicí. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 stupních asi 25-30 minut.

Ana Jágrová a Blanka Jágrová,
Eibenthal





Buchty

Suroviny:

1 kg mouky, trochu tuku, kousek kvasnic,
teplé mléko, 1 vejce

Postup přípravy:

Vše smícháme, poté uděláme větší kuličky,
které rozválíme, přidáme ořechy a
zabalíme. Dáme péct na pekáč.

Herkalová Barbora

Medové bochánky

Suroviny:

1 kg mouky, 6 vajec,
1 prášek do pečiva,
300 g medu,
200g prachového cukru,
trochu hřebíčku,
trochu soli

Postup přípravy:

Vše smícháme, uděláme bochánky
a dáme péct do trouby.

Badáč Josefína

Horáčky

Suroviny:

1 kg hladké mouky, 25 dkg sádla (másla),
2 vejce, sůl, 4 lžíce cukru,
2 lžíce suchých kvasnic, mléko
tvaroh, cukr, ořechy, povidla

Postup přípravy:

Vše smícháme, dáme na plech a pečeme.

Peková Ráchel

Ilijesku

Suroviny:

5 vajec, 5 lžic cukru,
200 g mletých ořechů,
trochu jedlé sody,
3 lžíce krupice
4 lžíce smetany-kyselé a utlučené
vanilka (něco vonného)

Postup přípravy:

Oddělit žloutky od bílků a zvlášt'
ušlehat. Vše smíchat dohromady a péct
na vymaštěném plechu. Po upečení koláč
rozkrojit a polít rumem.

Maláčková Anna

Rohlíčky

Suroviny:

1 kg mouky, 1 lžíce soli, 9 lžic cukru,
300 g másla, mléka-akorát,
4 žloutky, kvasnice

Postup přípravy:

Hotové těsto rozválíme, potřeme povidly,
zamotáme a dáme péct.

Peková Ráchel





Josefína

Suroviny:

9 bílků - ušlehat
300g cukru moučka
200g kokosu
Trochu prášku do pečiva
2-3 lžíce mouky

Postup přípravy:

Bílky smícháme s cukrem. Poté opatrně vpracováváme kokos a mouku s kypřícím práškem. Vše dáme na plech- vymazaný a vysypaný moukou. Upečeme.

Suroviny na krém:

9 žloutků
250g cukru moučka
2 vanilkové cukry
250g másla
2 lžíce kokosu
200g čokolády

Postup přípravy krému:

Žloutky na páře vyšleháme a postupně přidáme máslo utřené s cukrem.

Upečený a vystydlý koláč potřeme krémem, polejeme čokoládou a posypeme kokosem.

Paní Rottová Kateřina

Koláč od Marušky

Suroviny:

1 vanilkový cukr
1 hrnek cukru
1 vejce
1 prášek do perníku kypřící prášek
1 hrnek vlažného mléka
 $\frac{1}{2}$ hrnku oleje
2 hrnky mouky
trochu ořechů

Postup přípravy:

Vše smícháme a dáme na plech péct.

Paní Rottová Kateřina

Medové broskve

Suroviny:

1/2 kg mouky
 $\frac{1}{4}$ cukru
3 lžíce medu- roztavený
2 žloutky
1 celé vejce
18 dkg sádla
trochu jedlé sody

Postup přípravy:

Vše smícháme a dáme péct na plech.

Paní Rottová Kateřina





Paní z Číny

Suroviny:

5 vajec
10 lžic cukru
10 lžic mouky
2 lžíce kakao
5 lžic vody

Postup přípravy:

Vejce vyšleháme s cukrem na pěnu.
Přidáme mouku, kakao a jeden prášek
do pečiva.

Dáme péct na vymaštěný pekáč.
Když se to odlepí od pekáče, je to hotové.

Suroviny na krém:

2 dcl mléka se dá vařit
1 dcl mléka se rozmíchá s 3 lžícemi mouky
1 vejce
balíček másla
větší hrnek cukru moučka
4 vanilky
trochu rumu

Postup přípravy krému:

Uvaříme mléko se třemi lžícemi mouky
a necháme vychladit.

Máslo utřeme s cukrem a postupně přidáme
uvařenou kaši.

Krémem potřeme upečenou a vychlazenou
placku a polejeme čokoládou.

Paní Piečková z hospody

Sladké placky

Suroviny:

brambory
mouka
1 vejce
švestky
sádlo

Postup přípravy:

Uvaříme brambory se slupkou,
oloupeme, rozvaříme a necháme
vystydnout. Přidáme mouku (ne moc),
1 vejce, vložíme švestky a zabalíme
necháme péct a pomažeme sádlem.



Poděkování

- Děkujeme všem, kteří náš projekt řadu let podporují, bez nichž by se naše výjezdy ke krajanům do rumunského Banátu nemohly uskutečnit. Jsou to:
- město Nové Město nad Metují(partnerské město obce Gerník)
- Královéhradecký kraj
- firma Petruželka
- Ammann Czech Republic, a.s.
- Veba, textilní závody, a.s.
- Hartmann - Rico, a.s.
- lékárna U Černého orla
- Verner potraviny, a.s.
- Choceňská mlékárna
- Kooperativa
- finanční dar dále poskytli : Petr Bárta, Jana Košteynová, Václav Nýč, Libuše Vopařilová

- Velký dík patří všem, kteří přispěli do sbírky oblečení, obuvi, sportovních potřeb a dalších věcí, které jsou předány přímo na místě do rukou našich krajanů. Vyřizujeme jejich poděkování. Velmi si pomoci váží.

Recepty sepsali a jídla nafotili žáci:

M.Hanušová, L.Kraják, K.Likavcová, A.Lorenc, L.Tomková, F.Vlček, J.Vysoký, A.Kosař, K.Košteyn, V.Pachta, J.Pelikán, T.Smíšek, F.Řokan, M.Verner, A.Bártová, J:K:Čtvrtečka, J.Hanuš, V.Kraják, N.Králová, E.Likavcová, A.Novotná, M.Král, G.Skaláková, K.Králíčková, M.Novotný, S.Petrová

- Mgr.Irena Kupková, vedoucí projektu