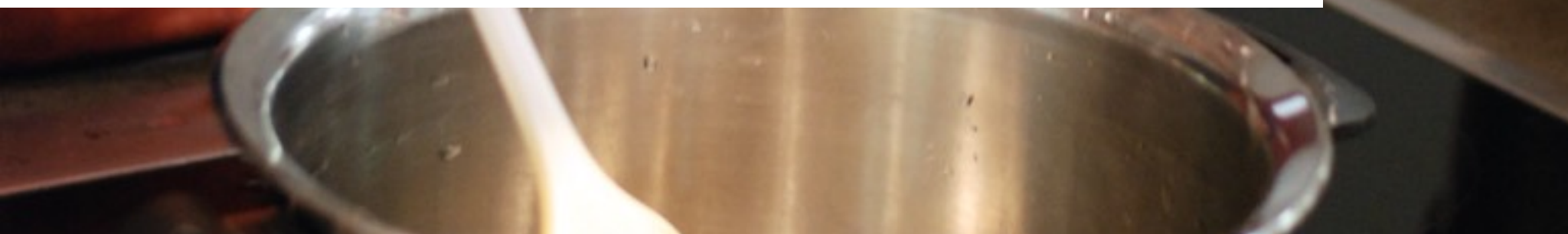




AN DIE TÖPFE, FERTIG, LOS!

KUCHAŘKA DĚTÍ ZE ZÁKLADNÍ ŠKOLY NĚMECKO-ČESKÉHO POROZUMĚNÍ
VYTVOŘENÁ V RÁMCI PROJEKTU REMINISCENCE (ERASMUS)



AN DIE TÖPFE, FERTIG, LOS!

Jak děti připravovaly recepty svých babiček

V posledním únorovém týdnu ožil prostor pražského showroomu Miele Gallery dětmi ze Základní školy německo-českého porozumění, které se zde účastnily projektu „Když byla babička malá“. Ten je součástí grantu evropského vzdělávacího programu Erasmus.

Jedná se o trinacionální jazykový projekt, jehož se účastní žáci z České republiky, Německa a Rakouska. Jak už název napovídá, jeho důležitou složkou je mezigenerační spolupráce.

Žáci rozdělení do skupin mají vždy patronát nad jedním klientem Domova pro seniory v Ďáblicích. Od něj, případně od seniora z rodiny, získají recept využívající původní suroviny a přísady bez jakýchkoliv aditiv. A právě tyto recepty si děti zkoušely uvařit v prostorách showroomu. „Týmy vždy s jedním roditelým mluvčím musí vybrat jeden recept, což posílí vzájemnou spolupráci dětí. Výsledkem jejich práce je právě tato kuchařka,“ říká zástupkyně ředitelky Mgr. Hana Nápravníková. Garantem zpracování receptů je autorka oblíbených kuchařek paní Jana Florentýna Zatloukalová.





1 ALS OMA KLEIN WAR

Získej od své babičky nebo dědy starý recept, napiš ho a spolu s kamarády uvař.

Skvělé nápady, výborná spolupráce kuchařských týmů a mňam dobroty – buřtguláš, škvarkové placky, trhanec, boží milosti a další. Velké poděkování do Miele Galery Praha.



FALSCHER HASE

FALEŠNÝ ZAJÍC

Als mein Vater klein war, hat ihm seine Oma „falschen Hasen“ gemacht. Es ist Hackfleisch gefüllt mit Speck, gekochten Schinken und Wirsing. Dazu gibts heute Kartoffelbrei und Sahnesoße.

Keno Kirsch

Wir brauchen:

für's Hackfleisch:

- 1 kg Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Paniermehl
- Petersilie
- 200 g gekochten Schinken
- 5-8 Blätter Wirsing
- 100 g Speck
- 1 Zitrone



für den Kartoffelbrei:

Kartoffeln

Salz

1 Muskatnuss

Milch

für die Soße

1 Suppenwürfel

200 ml Wasser

1 Becher Sahne

Zitrone

Zubereitung vom Falschen Hasen:

Wir schneiden die Zwiebel in 4 gleich große Stücke und hacken die Zwiebelstücke klein.

Danach geben wir die Zwiebel in eine Schüssel.

Dazu geben wir in die Schüssel: unser Hackfleisch, Paniermehl, das Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer und die Paprika.

Jetzt müssen wir alles verrühren. (In diesem Fall vermengen wir das Ganze mit den HÄNDEN!)

Danach geben wir unsere Hackfleischmasse auf ein Backblech und rollen sie aus, bis sie 1cm dick ist.

Danach legen wir unseren Schinken darauf.

Nun schütten wir in einen Kochtopf kaltes Wasser, geben ein bisschen Salz und einige Spritzer Zitrone dazu und bringen das Ganze zum Kochen.

In das kochende Wasser legen wir unseren Wirsing und lassen ihn dort 1-2 Minuten ziehen.

Dann holen wir den Wirsing raus, lassen ihn abtropfen und legen ihn auf den Schinken.

Jetzt rollen wir das Hackfleisch zusammen, schieben das Blech in den Ofen und backen den Falschen Hasen bei 200 Grad Celsius.



Für den Kartoffelbrei schälen wir die Kartoffeln und legen sie ins Wasser.

Dann nehmen wir sie raus und vierteln sie.

Jetzt kochen wir die Kartoffeln im Wasser etwa 20-25 Minuten lang (falls sie sehr groß sind, dann auch 20-30 Min).

Nachdem wir das Wasser abgießen, begießen wir die Kartoffel mit etwas Milch und würzen die Kartoffel mit Salz und Muskatnuss.

Nun wird alles zu Brei zerstampft.

Für die Soße lösen wir den Suppenwürfel in 200 ml Wasser auf und fügen nach und nach die Sahne zu.

Team Küchen Club:
Ondra Čvančar
Keno Kirsch
Jirka Novotný
Šimon Jakubes



GRIEBENPLÄTZ- CHEN MIT MOHN

ŠKVARKOVÉ PLACKY S MÁKEM

Dieses Rezept gab mir meine Urgroßmutter, die aus der Gegend Vysočina stammt. Griebenpfannkuchen gehörten im Winter während der Hausschlachtung zu den Lieblingsspeisen. Sie sind leicht zerbrechlich und duften herrlich nach Grieben.

Niki Arenbergerová

Zutaten:

600 g feines Weizenmehl
3 Teelöffel Salz
1 Ei
2 Esslöffel Mohn
150 g Butter
100 g frische Grieben
1 Päckchen Backpulver
220 ml Milch

Zubereitung:

Zuerst bereiten wir den Teig zu. Anfangs ist der Teig klebrig, doch später lässt er sich besser verarbeiten. Aus dem Teig formen wir eine Walze und die Walze schneiden wir in 12 Teile.



Danach schneiden wir mit einem scharfen Messer in jedes Plätzchen von beiden Seiten einige Rillen.

Danach legen wir die Plätzchen auf das mit Öl eingefettete Backblech. Von oben fetten wir die Griebenplätzchen noch mit etwas Öl ein. Die Plätzchen backen wir im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 20 Minuten von einer Seite und dann 10 Minuten von der anderen Seite - bis sie rosa sind.

Team Chef Parade:
Niki Arenbergerová
Julča Hošková

Die Griebenplätzchen eignen sich ideal zum Frühstück, weiter zum Bier, Kaffee oder Tee.



GOTTES GNADEN

BOŽÍ MILOSTI

Ája Kopecká

Zutaten:

500 g Mehl,
eine Prise Salz,
ein Löffel Weißwein
50 g Butter
zwei Eier und ein Eigelb und
so viel Sahne, dass der Teig glatt, aber noch zäh bleibt

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und auf einem Brett zu einem geschmeidigen Teig ausarbeiten.

Diesen dann 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen beliebige Formen (Quadrate, Rechtecke, Dreiecke usw.) ausschneiden.

In der Pfanne so viel Schmalz schmelzen lassen, dass die aus dem Teig ausgeschnittene Formen schwimmen. Diese werden von beiden Seiten goldgelb ausgebacken.



Danach die noch warmen Gottes Gnaden in einer Mischung von Puderzucker, Vanillezucker und Zimt von beiden Seiten wenden.



Team Simpsonovi:
Zuzka Halousková
Ája Kopecká
David Douša



AMEISENBERG (KAISER- SCHMARREN)

MRAVENČÍ HORY (TRHANEC)

Als meine Mutter klein war, machte ihre Oma für die Kinder ein schnelles Süßspeisengericht, welches alle in der Familie liebten.

Auch meine Oma bereitet es manchmal zu, und auch wir lieben den Kaiserschmarren sehr.

Vojta Zvolský

Wir brauchen:

½ l Milch

4 Eier

4 Esslöffel halbgrobes Weizenmehl

4 Esslöffel Feingries

Zubereitung:

Alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und ihn ein wenig ruhen lassen. Den Backofen auf 200C° vorheizen.

In einer Pfanne einen Löffel Butter schmelzen lassen und dann den Teig dazugeben, sodass er eine Dicke von 1-1,5 cm hat. Danach backen, bis er goldbraun wird.



Während des Backens geht der Teig auf, sodass er Hügel und Berge bildet, deswegen nennen wir diese Süßspeise in unserer Familie Ameisenhaufen.

Nach dem Backen schneiden oder reißen wir den fertiggebackenen Teig mit Holzlöffeln auseinander, servieren ihn auf einem Teller, garniert mit Zucker und einem Teelöffel Marmelade oder Früchtesirup. Man kann dazu auch Kompott servieren.

Team Mravenci:
Alessandro Fachini
Kristian Rosenkranz
Vojta Zvolský
Tadeáš Pávek



OMAS OBSTKUCHEN

BABIČČIN OVOČNÝ KOLÁČ

Unsere Oma Anuschka wohnt mit unserem Opa in Slany. Jeden Sonntag backt sie Opa gerne einen leckeren Kuchen. Wir mögen von ihr am liebsten ihren Gemüseeintopf und den Obstkuchen. Der beste ist der mit Erdbeeren ☺

Emma Wiebach

Zur Vorbereitung des Kuchens brauchen wir:

Für den Teig:

1 Tasse grob gemahltes Weizenmehl (Größe der Tasse ca. 0,25 l)

½ Tasse Puderzucker

½ Tasse Vollmilch

¼ Tasse Sonnenblumenöl

1 Ei

¾ Backpulver

1 Vanillezucker

Obst- bei uns heute Erdbeeren

Für die Streusel:

100 g Butter

100 g groben Zucker



Team KET: Emma Wiebach, Tomáš Nepala, Kája Zatloukalová

100 g grobgemahlenes Mehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 165° C vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel geben wir in eine Schüssel und zerkrümeln sie über die Finger, und dann schön weiter zerkrümmeln, zerkrümmeln und zerkrümmeln ☺

Die Zutaten für den Teig mischen wir in einer größeren Schüssel zusammen.

Den Teig geben wir auf das vorher mit Butter eingefettete Blech.

Auf den Teig geben wir das Obst, bestreuen es mit Zucker, auf die Oberfläche geben wir die Streusel.

Den Kuchen bei 165° C 45 Minuten lang bei Umluft backen.

Und jetzt wünschen wir nur noch guten Appetit ☺



WURSTGULASCH BUŘTGULÁŠ

Dieses Rezept habe ich ausgewählt, weil ich es von meiner Mutter kenne, die es wiederum von meiner Oma kannte. Der Wurstgulasch schmeckt mir sehr, ich esse ihn gern auch öfter. Er ist einfach zuzubereiten und ich könnte ihn auch selbst kochen.

Ondra Heigl

Zutaten:

Kartoffeln
Würstchen
Zwiebeln
Öl
rote Paprika
Salz
Kümmel

Kochen Schritt für Schritt:

Zuerst schälen wir die Zwiebel und die Kartoffeln und schneiden sie zusammen mit den Würstchen in kleine Würfel.

Jetzt aber an die Töpfe, fertig, los! In einen Topf gießen wir ein kleinere Menge Öl, erhitzen dieses und geben dann die



Team Kluci v hrnci:
Ondra Heigl
Riša Wotke
Vašek Aubrecht
Pěťa Lasek

Zwiebelwürfel dazu. Nach kurzem Rösten geben wir auch die Kartoffelwürfel und die Paprika dazu und rühren alles gut um. Danach gießen wir in den Topf Wasser, schmecken alles vorsichtig mit Salz und Kümmel ab und lassen das Ganze etwa 15 bis 20 Minuten kochen -je nach Größe der Kartoffelwürfel. Zum Schluss fügen wir noch die Würstchenstücke dazu und kochen das Gericht kurz fertig.

Fertig! Jetzt lassen wir es uns schmecken. ☺.



OMAS LEBKUCHEN

BABIČČIN PERNÍK

Meine Oma denkt oft daran, wie es war, als sie noch ein kleines Mädchen war. Sie lebte mit ihren zwei Geschwistern in einem kleinen Dorf nicht weit entfernt von der Stadt Jičín. Meine Oma erzählte mir, dass ihre Mutter jeden Samstag für ihre Familie etwas Leckeres gebacken hat. Am meisten hat meiner Oma ein einfacher Lebkuchen geschmeckt.

Lucka Slámová

Zutaten:

2 Tassen halbfeines Mehl

1 Tasse Öl

1 Tasse Milch

2 Eier

2 Esslöffel Kakao

1 Backpulver (Spezialmischung für Lebkuchen)

1 Vanillezucker

1/2 Teelöffel Zimt

ein bisschen Zitronenschale

Butter (zum Ausfetten einer kleineren gläsernen Backform)

Semmelmehl (zum Ausbröseln der Backform)

fertige Schokoladenglasur (für das Überziehen des Lebkuchens)
Schokolade (für das Raspeln)

Zubereitung:

Die gläserne Backform ausfetten und ausbröseln.

In eine Schüssel die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt, ein bisschen Zitronen-schale ,das Öl, Kakao, das Mehl und die Milch geben. Alles gut verrühren und in die Backform gießen.

Im Ofen bei 180 °C etwa 30-35 Min lang backen. Danach mit einem Holzspieß prüfen, ob der Kuchen richtig durchbacken ist (der Teig sollte nicht am Spieß haften bleiben).

Nach dem Backen den Lebkuchen kurz abkühlen lassen.

Team Mlsouni:
Lucka Slámová
Alessandro Vojta
Anna Klara Kouba



In der Zwischenzeit die fertige Schokoladenglasur schmelzen lassen und den abgekühlten Lebkuchen damit überziehen. Den Lebkuchen mit geraspelter Schokolade verzieren.

Fertig ist der Leckerbissen.

Omas Lebkuchen zusammen mit gutem Tee serviert ist eine Wohltat für Leib und Seele.





PELLKARTOFFELN

BRAMBORY NA LOUPAČKU

Dieses Rezept habe ich von meiner Oma. Meine Oma kochte Pellkartoffeln im Frühling, weil sich die Frühlings-Kartoffeln dazu am besten eignen. Meine Oma macht das Rezept nicht so oft, aber meine Mutter ja, vor allem im Frühling.

Kristinka Prošková

Was brauchen wir:

4-5 Kartoffeln pro Portion

Butter

Salz

Quark

Schinken

Schnittlauch

Schale

kleines Messer

Gabeln

Topf

Wenn alles vorbereitet ist, können wir anfangen!



Zubereitung:

Zuerst waschen wir gründlich die Pelle der Kartoffeln. Dann stellen wir in einem Topf kaltes Wasser zum Kochen auf und geben die Kartoffeln kochen. Die Kartoffeln sollten gerade noch vom Wasser zugedeckt sein. Wir fügen einen Teelöffel Salz zu.

Danach kochen wir die Kartoffeln etwa 30 Minuten und probieren gelegentlich mit einer Gabel, ob die Kartoffeln weich sind. Wenn sie gar sind, gießen wir das heiße Wasser ab. Die

noch heißen Kartoffeln geben wir in eine Schüssel, decken diese mit einem Deckel ab, um sie warm halten.

Auf einem Brett bereiten wir gekühlte Butter und ein Schüsselchen mit Salz vor. Dann nehmen wir eine Kartoffel, schälen diese, halbieren sie und bestreuen sie mit Salz. Wir schneiden eine Scheibe Butter ab und legen sie auf die halbierte Kartoffel. Der Witz dieser Delikatesse liegt im Kontrast von der warmen Kartoffel und der kalten Butter.

Danach genießen wir die Früchte unserer Arbeit ☺. Dazu passt etwas Gekühltes zum trinken.

Die Grundversion können wir durch Zugabe von Quark, Schnittlauch oder gewürfelten Schinken ausbessern.

Guten Appetit!

Team KKK:

Kristinka Prošková
Kačka Nekvasilová
Klárka Machová





2

NOCH EIN PAAR REZEPTE

Spousta receptů nepostoupila do kuchařského finále, ale přesto obsahují spoustu vzpomínek. Byla by škoda je zapomenout.



ALLGÄUER SÝROVÉ ŠPECLE

Alessandro Fachini

Můj děda žil během jeho mládi v Německu v "Wangen im Allgäu". Tenhle kraj je známý svými špeclimi.

Proto je moje máma taky někdy vaří a já je moc miluju!

Suroviny:

350 g mouky
3 malá vejce
1/4 l mléka
200 g kousek ementálu nebo nakrajené balené
300 g cibule
3 lžice oleje
2 lžice másla
pepř

Postup:

Mouku smícháme se špetkou soli a vejci. Přidáme mléko a dobře promícháme, až se v těstu začnou dělat bubliny.

Sýr nakrájíme na kostičky, ale můžeme použít už nakájené balení. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na tenké kroužky.

Ve velké pánvi přivedeme k varu osolenou vodou a postupně do ní vhazujeme špecle. Vždycky dáme část těsta na prkénko, ponoříme ho do vody a plastickou stěrkou ukrajujeme špecle.

Když vyplavou na povrch, jsou hotové. Vytáhneme je, necháme okapat a dáme do předeřáté mísy.

Posypeme špecle kostičkami sýra, opepříme je a vložíme přikryté do trouby vyhřáté na 50 °C, aby zůstaly teplé, než uvaříme další porce špeclí.

Nakonec, když špecle servírujeme, přidáme k nim osmaženou cibulku.

Dobrou chut'!

LOKŠE

Julča Hošková

Můj tatínek nám často dělá bramboráky, které mi moc chutnají. Když je ochutnali babička a děda, tak je moc pochválili. Děda Hošek si vzpoměl, že když byl malý, tak mu maminka nedělala bramboráky, ale bramborové placky pečené přímo na kamnech. Na kamnech si je dnes už neupečeme, tak to zkusíme na pánvi bez tuku.

Suroviny:

700 g brambor vařených ve slupce
1 lžička soli
cca 300 g polohrubé mouky
máslu nebo sádla na pomazání
mouka na podsypání

Postup:

Uvařené brambory oloupeme, nastrouháme (či prolisujeme), přidáme mouku, sůl a vše spojíme v hladké těsto. Z těsta vytvoříme váleček, který rozdělíme na stejné kousky.

Pomocí válečku vyválíme z kousků na pomoučeném vále lokše (placky), které na litinovém plátu či pánvičce pečeme bez tuku z obou stran. Po upečení vždy potřeme rozpuštěným tukem.

Tip na podávání: Lokše lze podávat s pečenou kachnou či husou a zelím, pomazat povídky či posypat mletým mákem s cukrem, nebo konzumovat s uvařenou meltou s mlékem, nebo s opečenou cibulkou. ;-)

QUARKKEULCHEN

Anna Klara Kouba

Babička mé maminky ráda dělávala sladký pokrm. Recept pochází z Durynska v Německu.

Suroviny:

500 g tvarohu (vzala jsem jeden odtučněný a jeden tučný)
8 lžic hladké mouky
2 vejce
3 lžic cukru
1 špetka soli
2 lžíce hrubé krupice
trochu citrónové šťávy
dle potřeby rozinky
olej na smažení

Postup:

Z tvarohu, mouky, vajec, cukru, krupice, citrónové šťávy a popř. rozinek umícháme těsto. Pokud je těsto příliš řídké, přidáme trochu mouky.

Na pánvi zahřejeme olej a upečeme placičky. Těsto je lepkavé, proto je radno použít pro vytvoření placiček dvě polévkové lžíce.

Smažíme dozlatova po obou stranách.

Podáváme ještě teplé, posypané skořicí anebo práškovým cukrem.

Doporučení: Zvláště lahodné jsou Quarkkeulchen s domácím jablečným pyré

JABLKOVÉ PYRÉ

Suroviny:

1 kg jablek
100 ml jablečného moštu nebo šťávy
skořice
vanilkový cukr

Postup:

Jablka omyjeme, oloupeme, rozčtvrtíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kousky. Uvaříme ve větším hrnci asi 10 minut doměkka spolu s jablečnou šťávou.

Větší kousky rozmačkáme št'ouchadlem. Ochutíme vanilkovým cukrem a skořicí.

TVAROHOVÉ AMOLETY

Tadeáš Pávek

Suroviny:

125 g tvarohu
250 g polohrubé mouky
½ l mléka
2 vejce
špetka soli

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme na sníh.

V druhé míse v mléce rozšleháme žloutky, špetku soli, postupně vmícháme tvaroh a mouku. Vmícháme sníh z bílků, můžeme dosladit cukrem (1 – 2 lžíce).

Na vymaštěné pánvi opékáme jednotlivé amolety. Servírujeme s cukrem, džemem, zakysanou smetanou...



BABIČČINY PALAČINKY

Riša Wotke

Moje babička ráda jí. Její maminka se jim, dětem, snažila vařit zdravě. Její babička (maminka její maminky, takže moje praprababička) ale dětem často udělala výborné palačinky k večeři nebo v neděli. Moje babička má palačinky ráda ještě i teď.

Suroviny:

1 litr mléka
4 celá vejčička
4 vrchovaté polévkové lžičce mletého cukru
16 vrchovaté polévkové lžičce polohrubé nebo hladké mouky (polohrubá se nám líp míchá)
špetka soli
rostlinný olej na smažení
marmeláda na potřetí hotových palačinek

Postup:

Do hlubší mísy dáme cukr, přidáme špetku soli, dále opatrně rozklepneme 4 vejčička a přidáme spolu žloutek i bílek. Vařečkou zamícháme, až se cukr rozpustí a vznikne kašička bez hrudek.

Potom přidáme všechnu mouku a asi půl hrnku mléka a opět mícháme, až vznikne hustá kašička bez hrudek. Potom přilijeme ještě půl hrnku mléka, rozmícháme a nakonec přilijeme zbytek mléka. Dneska palačinky s maminkou vaříme tak, že vše promícháme tyčovým mixérem do pěny, ale to samozřejmě moje praprababička nemohla, když je vařila mojí babičce.

Promíchané těsto necháme chvíli odstát, maminka říká, že je to kvůli mouce v mléku. Mezitím si nachystáme nějakou dobrou marmeládu – babička mívala hustou meruňkovou, my doma máme nejraději malinovou od babičky z Vysočiny nebo

jahodovou, co dělá naše maminka, talíř na hotové palačinky, teflonovou pánev, obracečku a můžeme nachystat na stůl marmeládu, talíře a každému nůž. Potom rozpálíme pánev a zapneme sporák na stupeň 6, dáme na pánev malou loužičku oleje a vždycky na pánev nalijeme plnou naběračku těsta, a až těsto změní barvu, opatrně obracečkou palačinku obrátíme. První se někdy nepovede a je z ní trhanec, ale ten je taky moc dobrý.

Postupně usmažíme všechny palačinky, každý si na talíři namaže marmeládu, palačinku zamotá a máme moc dobrou večeři.

HOUBOVÉ KYSELO S VEJCI

Vašek Aubrecht

Suroviny:

1/2kg čerstvých hub
2 lžičce pšeničné hladké mouky
kmín, sůl
kousek másla o velikosti ořechu
2 čerstvá vejce
¾ l kefíru
sůl
8 brambor na loupačku

Postup:

Očištěné nakrájené houby dusíme v hrnci pod pokličkou do měkka. Poté je zalijeme kefírem, ve kterém jsme rozkvedlali mouku. Přidáme kmín a za občasného míchání povaříme 15 minut.

Mezitím v pánvi na másle opečeme rozšlehaná a špetkou soli ochucená vejce do tuha, která přidáme do hotové polévky.

Polévku dochutíme solí a octem a podáváme s bramborami vařenými na loupačku.

CALETKY MOJÍ PRAPRABABIČKY

Klárka Machová

Caletky jsou rychlé makové placky, které dělávala už maminky prababička. Měla velké hospodářství na Táborsku a tak se tyto placky vždy hodily jako rychlá svačina nebo večeře. Měla také hospodu, a tak caletky dělávala i místním štamgastům k pivu. Pekly se přímo na kamnech. Dnes už je pečeme v troubě. Někde se dělaly caletky kynuté, ty jsou vláčné, tyto s práškem do pečiva jsou spíše křupavé.

Suroviny:

250 g hladké mouky
125 g sádla nebo sádla se škvarky
1 vejce
2 lžíce celého máku
½ lžičky soli
50 ml mléka (3-4 polévkové lžíce)
½ prášku do pečiva

Postup

Sádlo dáme do mísy a necháme při pokojové teplotě změkhnout.

Přidáme ostatní suroviny. Pořádně prohněteme až se vše spojí v měkké, ale nelepivé těsto. Z těsta uděláme váleček a nakrájíme na plátky cca 1 cm široké.

Plátky rukou zploštíme a dotvarujeme placičky. Vyskládáme je na plech, můžeme použít pečicí papír, ale nemusíme, tuk zabráni přichycení. Pečeme v troubě při 200 stupních asi 15 minut dozlatova.

Toto množství je na 1 plech.

Dobrou chuť ☺

JABLKOVÉ LÍVANCE

Jirka Novotný

Moje babička se narodila v Ostravě a měla 3 sourozence. Každý z nich jedl rád něco jiného, a tak se doma vařilo různě. Babička měla nejradši jablkové lívance, proto jsem se je rozhodl připravit.

Suroviny:

2 vejce
4 větší jablka
2 lžíce cukru
1,5 hrnku hladké mouky
2 dcl mléka
půl lžičky prášku do pečiva
špetka soli
skořicový cukr na obalování
olej na smažení

Postup:

Oloupeme jablka, odkrojíme jadřince a nastrouháme na hrubém struhadle. Připravíme si dvě mísy, menší a větší. Rozklepneme vajíčka. Žloutky oddělíme do větší mísy a bílky do menší.

K bílkům přidáme špetku soli a vyšleháme sníh.

K žloutkům přidáme cukr a utřeme do pěny. Poté po troškách přiléváme vlažné mléko a přisypáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Pak přidáme jablka, sníh a nakonec opatrně zamícháme.

Smažíme na středně rozpáleném oleji po obou stranách dozlatova.

Posypeme skořicovým cukrem a ještě teplé podáváme. Můžeme ozdobit proužkem jablka, tvarohem nebo džemem.

Doporučuji si dát jablkové lívance jako zákusek.

ČERNÁ OMÁČKA ZE SUŠENÉHO OVOCE

Kája Zatloukalová

Moje babička měla tuhle omáčku moc ráda. Vařila se jen na Vánoce. Udělalo se jí vždycky hodně a vydržela několik dní. Jedli ji teplou a podávali s vánočkou.

Suroviny:

100 g sušených jablek
250 g sušených švestek (vypeckovaných)
hrst vlašských ořechů, nahrubo nasekaných
1 medový perník, s marmeládou a čokoládovou polevou (přesně ten, co zbyl z mikulášské nadílky)
1 figurka čokoládového mikuláše nebo čerta (cca 100 g) nebo tabulka mléčné či hořké čokolády

Postup:

Jablka nakrájíme na dvoucentimetrové kousky a nasypeme do kastrůlku. Přidáme švestky a ořechy, vše zalijeme jedním litrem studené vody a přivedeme k varu. Přikryjeme poklicí a na mírném ohni vaříme 40 minut. Kdyby nám připadalo, že je vody málo, přilijeme trochu vroucí vody.

Perník nakrájíme na kostičky a vhodíme do rodící se omáčky. Zamícháme, aby se rozpustil a omáčku zahustil. Jakmile omáčka zhoustne, přidáme nalámanou čokoládu a mícháme, až se všechny kousky spojí s omáčkou.

Podáváme teplé s kouskem vánočky, hlavně o Vánocích. Anebo jindy, tahle omáčka patří k zimě stejně jako sušené ovoce.

KUČMOCH PRABABIČKY HEDUŠKY

Zuzka Halousková

Moje prababička se narodila na Podkarpatské Rusi, a protože tehdy byla Podkarpatská Rus místo, kde vedle sebe žili Rusíni, Maďaři, Rumuni, Slováci, Ukrajinci, Poláci, Němci, Židé a Češi, vařila prababička jídla všech těchto národů. Například maďarský guláš, ruský boršč, šašlik, německý Eintopf, ale také český kucmoch.

Suroviny:

1 kg brambor
lžičku soli
200 g hrubé mouky
¼ másla
cukr
mletý mák

Postup:

Oloupeme a nakrájíme brambory. Dáme je vařit, a když začnou měknout, slijeme větší část vody do jiného hrnce.

Na bramborách necháme jen tolik vody, aby byly zakryté. Zасыпeme je moukou a obrácenou vařečkou prošť'oucháme několik děr až ke dnu nádoby, aby voda mouku spařila. Na mírném ohni povaříme ještě 10 minut.

Brambory dohladka umícháme, je-li hmota příliš tuhá, přidáme do kaše nepatrně ze slité vody, aby se brambory nepřipálily.

Polévkovou lžící pak namáčíme do rozpuštěného másla a vykrajujeme na nahřáté talíře kucmochy. Pomastíme je a posypeme cukrem smíchaným s mletým mákem.



HUBOVÁ KAPUSTNICA

Šimon Jakubes

Moje babička se narodila na středním Slovensku v městečku Rajec. Její oblíbené jídlo z mládí je hubová kapustnica. Je to velmi časté jídlo na celém Slovensku, původně bez masa tradiční štědrovečerní polévka, která se pro svoji oblibu začala vařit po celý rok.

Suroviny:

½ kg kysaného zelí
asi 2 lžíce oleje
1 středně velkou cibuli
4 brambory
malá lžičku soli
troška sušených hub
polévková lžíce práškové papriky
2 lžíce hladké mouky
2 lžíce oleje
kvalitní klobása

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na malé kostičky a dáme vařit do osolené vody. Ve studené vodě namočíme hrst sušených hub.

Na troše oleje osmahneme do zlatova nadrobno nakrájenou oloupanou cibuli, přidáme k ní zelí, podlijeme vodou a necháme asi 15 min. povařit. Potom přidáme do hrnce se zelím doměkka uvařené brambory i s vodou a namočené houby.

Připravíme jíšku. Na rozpálený zbytek oleje nasypeme mouku a osmahneme do středně tmavé barvy. Pozor, jíška se nesmí spálit. Přidáme do ní čajovou lžičku sladké práškové papriky a promícháme, aby pustila chuť. Hotovou jíšku vmícháme do hrnce s polévkou, přidáme pokrájenou klobásu a necháme ještě chvíli za občasného promíchání povařit.

Hotovou polévku můžeme podávat s čerstvým chlebem.

Dobrou chuť ☺

LÍVANCE SE SKOŘICÍ

Kristián Rosenkranz

Moje babička Hanička pochází ze středních Čech. Vaří spoustu dobrých jídel, například buchty s mákem, polévku s játrovými knedlíčky nebo kynutý borůvkový koláč. Já nejraději chodím k babičce na lívance se skořicí.

Suroviny:

700 ml vlažného mléka
400 g polohrubé mouky
2 vejce
20 g droždí
2 lžíce krupicového cukru
špetka soli
rostlinný olej nebo máslo na smažení
na obalení cukr se skořicí

Postup:

Smícháme v mističce vidličkou droždí, lžičku cukru, lžičku mouky a trochu mléka. Počkáme asi deset minut, než vzejde kvásek.

Do větší mísy nasypeme zbylou mouku, špetku soli, přidáme vejce, vlažné mléko, cukr a vzešlý kvásek. Vše metličkou promícháme a necháme na teplém místě kynout asi 25 minut, až se množství těsta v míse asi zdvojnásobí.

V másle vymazaném lívanečníku (nebo na pánvi) smažíme lívance z obou stran.

Ještě teplé lívanečky obalíme v cukru se skořicí.

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

David Douša

Moje babička pochází ze Středodočeského kraje, města Pečky. Pracovala jako kuchařka ve školce v letech 1976-1984. Umí tedy výborně vařit. Doporučila mi francouzské brambory.

Suroviny:

1 kg brambory
1/2 kg cibule
100 ml olivového oleje
300 g měkého salámu
100 g másla
pepř, sůl

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na jemné plátky. Na pánvi lehce osmažíme cibulku nakrájenou na měsíčky. Stejně tak nakrájíme salám na malé kostičky, přihodíme k cibuli a společně dosmažíme.

Do čistého hrnce pokládáme plátky brambor a mezi jednotlivé vrstvy rovnáme cibuli se salámem. Nezapomínáme každou vrstvu posolit a opepřit. Dorovnáme poslední vrstvu brambor a na ní položíme kostku másla. Pečeme hodinu při 180°C. Na posledních 10 minut sundáme pokličku a zvýšíme teplotu na 230 °C.

BORŠČ OD BABIČKY

Kačka Nekvasilová

Suroviny:

1 menší vepřové koleno
Hovězí přední
Velké bílé fazole
Brambor
1 rajče
1 jablko

Citron

Cukr

1 větší červená řepa

Šlehačka

Příprava:

Do hrnce s vodou vložíme omytá masa společně s jablkem, rozkrájeným na čtvrtky, rajčetem a na kostičky nakrájenou mrkví. Osolíme a pozvolna začneme vařit. Jakmile maso změkne, přidáme na kostičky nakrájené brambory a fazole.

Měkké maso vyndáme, prokrájíme a vrátíme zpět do hrnce. Následně přidáme šlehačku a provaříme. Nakonec přidáme řepu, kterou jsme si nastrouhali na hrubém struhadle. Ochutíme citrónovou šťávou a cukrem.

PEČENÁ JABLKA

Alessandro Vojta

Dědeček žil za 2. světové války v Klatovech. Utekl do Brazílie, tam naučil recept moji babičku, která ho naučila moji maminku. Teď jsme zpátky v Čechách a naučil jsem se ho vařit i já.

Suroviny:

jablka
med
máslo
rozinky
ořechy nebo mandle

Postup:

Umyjeme jablko. Do středu uděláme díru a vyndáme semínka. Jablka položíme na plech. V misce smícháme rozinky a ořechy a směs nasypeme do jablek. Přidáme med, na každý kousek jablka položíme kousek nakrájeného másla. Zbytek másla rozložíme kolem jablek. Pečeme 25 minut.

SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ

Pét'a Lasek

Segedínský guláš pochází z Maďarska, kde mu říkají Székely gulyás, protože ho poprvé uvařil hospodský Székely, který smíchal všechny zbytky co našel v kuchyni – perkelt, zelí a smetanu. Doporučuji všem, kdo chtějí ochutnat tradiční maďarskou kuchyni.

Suroviny:

600 g libového vepřového bůčku bez kosti
4 cibule
1 stroužek česneku
2 lžíce vepřového sádla
½ l masového vývaru
1-2 lžičky mleté papriky
500 g kysaného zelí
1 lžíce mouky
½ lžička soli
200 ml zakysané smetany
½ lžičky čerstvě mletého bílého pepře

Postup:

Maso nakrájíme na menší kostky. Oloupanou cibuli a česnek nasekáme nadrobno. Kousky masa prudce opečeme na ohřátém vepřovém sádle, přidáme cibuli a česnek a za stálého míchání osmahneme do sklovita.

Přilijeme asi ½ šálku masového vývaru, vařením necháme tekutinu odpařit, zaprášíme mletou paprikou, přidáme kysané zelí a zbylý masový vývar. Vše dobře zamícháme, přiklopíme pokličkou a při nižší teplotě 40 minut dusíme.

V zakysané smetaně rozkvedláme mouku, šťávu zahustíme a ještě 5 minut mírně povaříme.

Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s houskovým nebo kynutým knedlíkem.

ŠUNKOFLEKY

Ondra Čvančar

Děda nám šunkofleky často vaří, protože nám ze sestřičkou moc chutnají. Děda žije sám a naučil se výborně vařit. Všechny jídla od něj nám moc chutnají.

Suroviny:

1/2 kg uzené krkovice bez kosti,
1 balíček fleků,
2 vajíčka,
2 lžičky soli,
100 ml mléka,
3 lžíce oleje,
1 cibule

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu (asi 3l), přidáme 3 lžíce oleje, 2 lžíce soli, přivedeme do varu a přidáme fleky. Vaříme asi 10min. Uvařené fleky slijeme do síta, připraveného ve dřezu.

Prolijeme studenou vodou (aby se fleky neslepily). Uzené maso nakrájíme na kostičky. Do pekáče dáme olej, vyklopíme fleky ze síta a přidáme uzené maso. Poté vše promícháme.

V misce rozšleháme mléko s vejci a osolíme. Nalijeme na fleky do pekáče, vložíme do trouby rozehřáté na 200°C a pečeme 35 minut.

Podáváme s kyselou okurkou, okurkovým nebo rajčatovým salátem.

HOUBOVAČKA

Tomáš Nepala

Moje babička Anička bydlí v malé vesničce na Moravě. Všude kolem ní jsou samé lesy. Jezdím k ní rád každé prázdniny. Nejraději mám, když brzy ráno vyrazíme s dědou do lesa na houby. Babička nám z nich potom v poledne uvaří výbornou houbovou polévku se smetanou.

Babiččina „houbovačka“ mě vždy krásně zasytí a díky smetaně i osvěží. A když do ní dá babička majoránku přímo ze zahrady, rozvoní se celý dům.

Suroviny:

1 velká cibule
4 čerstvé houby (v zimě mohou být i sušené)
4 větší brambory
majoránka (hrst)
1 zakysaná smetana
sůl
půl kostky zeleninového bujónu
olej
2 litry vody

Postup:

Do většího hrnce dáme trochu oleje. Na oleji lehce orestujeme cibuli, přidáme houby a trochu vody a necháme chvíli mírně dusit.

Přidáme brambory nakrájené na kostky, zalijeme studenou vodou, osolíme a přidáme majoránku a bujón. Vše vaříme do změknutí.

Nakonec přidáme celou smetanu a dochutíme. K polévce si můžeme vzít čerstvý voňavý chleba.

DER KARTOFFELPUFFER

Editka Veselá

Das Rezept, das ich von meiner Großmutter bekomme. Als sie jung war, ging sie in den Park mit meine kleine Mama und Tante. Freunde eine Dame, die einen Sohn Vítek hatte. Für Fast-Food gemacht Freundin Kartoffelpuffer. Mama und Tante viel Kartoffelpuffer schmecken. Zu Hause sie fing an zu sagen „Fladen Tante Vítek“. Diese Titel die wir heute verwenden. Das Rezept ist einfach und sehr lecker.

Zutaten:

1 größere Kartoffel
1 Ei
Salz
Pfeffer
Rote Paprika
Zwiebel
Tomate
Schinken
Käse
Ein bisschen Öl
Petersilie auf schmücken

Zubereitung:

Vorbereiten wir eine Schüssel, dort reiben wir Kartoffel auf grob Reibeisen, wir zugeben Salz, Pfeffer und Kümmelpfanne und richtig mischen. Im heißen Öl in Pfanne, legen Sie Kartoffel Mischung und Verteilen gleichmäßig zu den Seiten. Wir Fügen Schnittkäse, Schinken, Zwieble, Tomate, rote Paprika und gießen Sie in das geschlagene Ei. Fry auf beiden Seiten goldbraun. Legen Sie auf einem Teller beschmieren Senf und bestreuen mit frischen gehackte Petersilie. Knusprig entlang der Kante mehrfarbig Pfannkuchen Ihre Erwartungen übertreffen.

