

Dunja

neboli rakije z kdoulí

Kdoule je plodem stromu kdouloň obecná (Cydonia oblonga Mill.). V Srbsku se z kdoulí pálí kořalka – rakija stejně jako z jakéhokoli jiného ovoce. Rakije z kdoulí je jednou z nejkvalitnějších a také nejaromatičtějších ovocných pálenek. Důležité je, aby plody byly dostatečně zralé, jinak se při výrobě postupuje stejně jako při pálení jakéhokoliv jiného ovoce. Ze 100kg zralých kdoulí bychom měli dostat okolo 10 litrů 45% rakije.



*Když ses
zdunil
Dunjou,
česnečkou
se naprav!*

Dunja je plod dunje drveta (Cydonia oblonga Mill.). U Srbiji se od dunje pali rakija – rakija kao i isto od drugog voća. Dunje je jedan od najboljih i najmirisniji tartufima raste voćnih rakija. Važno je da su plodovi bili dovoljno zreli, inače postupak proizvodnje kao i postupak proizvodnje je isti kao i kod drugog voća. Od 100kg zrelih dunja treba da se doviže oko 10 litara 45% rakije.

*Kad si
se napio
od dunje,
popravi se
supom od
češnjaka.*



Česneková polévka s krutony

4 porce

200g brambor
50g česneku
1 litr zeleninového vývaru
80g másla
2ks vajec
5g majoránky
5g petrželky kudrny
250g housk
Polévkové koření
(podle chuti)
Sůl, pepř

Postup

Brambory si omyjeme a oloupeme. Poté je nakrájíme na stejně velké kousky. Na pánvi si rozpustíme část másla a brambory orestujeme. Přidáme špetku soli a část česneku. Zeleninový vývar přivedeme k varu, vložíme brambory a vaříme. Až brambory změknou, přidáme rozšlehané vejce, petrželku a majoránku. Dochutíme solí, pepřem a polévkovým kořením. Housky si nakrájíme na malé kostičky. Na zbytku másla si opečeme kostičky, kterými pak zdobíme polévku.

1

Výběr z receptů tradiční
české a srbské kuchyně



*Selektor iz recepta
tradicionalne češke
i srpske kuhinje*



CZECH REPUBLIC
DEVELOPMENT COOPERATION

*Výběr z receptů tradiční české a srbské kuchyně
Ozbor iz recepta tradicionalne češke
i srpske kuhinje*

Realizace projektu / Realizacija projekata

Ústecký kraj

Velká hradební 3118/48, CZE – 400 02 Ústí nad Labem

Web: www.kr-ustecky.cz

České recepty vytvořili a pokrmy připravili žáci Radek Macek a Jakub Linc pod vedením Ing. Lucie Fričlové, Hotelová škola v Teplicích.

Češki recepti su napravili i prehranu pripremili đaci Radek Macek i Jakub Linc pod nadzorom Dipl. Ing. Lucie Fričlové, Hotelska škola u Teplicama.

Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice
Hotelska škola, Privredna akademija i Srednja tehnička škola u Teplicama

Benešovo náměstí 1/604, CZE – 415 49 Teplice

Web: www.hotelovkatp.cz

Srbské recepty připravili žáci Hospodářské školy
a zástupci sdružení Česká Beseda z Vršace.

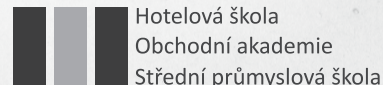
Srpski recepti su napravili đaci Poljoprivredne škole "Vršac"
i dobrovoljno udruženje Češka Beseda Vršac.

Poljoprivredna škola "Vršac" / Hospodářská škola Vršac
Arhitekta Brašovana 1, SRB – 26 300 Vršac

Web: www.bioskola.edu.rs

Češka Beseda Vršac / Česká Beseda Vršac
Tržni centar „Bahus“, Sterijina ulica, lokal br. 19, SRB – 26 300 Vršac

Web: www.ceskabesedavrsac.rs



Teplice

Projekt byl podpořen z finančních prostředků České rozvojové agentury a Ústeckého kraje.
Projekat podržan je finansijskim sredstvima Češke razvojne agencije i Usteckog regiona.

Supa od češnjaka & krutonima

Sastojci za 4 osobe

200g krompir
50g češnjak
1 litra bujon od povrća
80g maslac
2 komada jaja
5g mažuran
5g peršin
Začin za supe (po ukusu)
250g pecivo
Sol, biber

Postupak

Operite krumpir i ogulite. Zatim izrežite na komadiće jednake veličine. U tavi, rastopite deo maslaca i krumpir pržite. Dodajte malo soli i deo češnjaka. Bujon od povrća dovedemo do tačke ključanja, stavimo krumpir i kuhamo. Kad se krumpir omekša, dodajte pasirana jaja, peršin i mažuran. Stavimo sol, biber i začin za supe. Pecivo usitnite u male kocke. Na ostatku maslaca opečemo komadiće kojima onda ukrasimo supu.

Seznam receptů ~ Spisak recepata

- Česneková polévka & krutony**
Supa od češnjaka s krutonima
- Hovězí svíčková & brusinkami**
Umak od govedeg kare i brusnicama
- Houskové knedlíky**
Knedle od brašna
- Bramboráky**
Placka od krompira
- Tvarohové buchty & moučkovým cukrem**
Kolači sa svěžim sirom i šećerom u prahu
- Bramborová polévka & houbami**
Supa od krompira s gljivama
- Baklava**
Baklava – velmi sladký dezert orientálního původu
- Jagnjetina u mleku**
Jehněčí v mléce
- Punjene sušene paprike**
Plněné sušené papriky – "červené srbské zlato"
- Ajvar**
Ajvar – srbský zeleninový kaviár
- Proja**
Proja – tradiční kukuřičný chléb