



Horizont
SVČ Ivančice

EVROPSKÁ KUCHARKA

dobrovolníků EDS

3. vydání

enjoy your meal
приятного аппетита
Bon Appetite
Bon Appétit
guten Appetit
buon appetito
բարի ւիտրքով
buen provecho



Vydalo SVČ Ivančice/ 2020



ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԳԱԹԱ ՄԱԾՈՒՆՈՎ



ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԳԱԹԱ ՄԱԾՈՒՆՈՎ

Բաղադրիչներ

Խմորի համար՝
այլուր - 500գր
կարագ - 250գր
ձու - 2 հատ
սոդա - 1թ/գր
վանիլին - 10գր
մածուն - 250գր
քացախ - 16/գ

Միջուկի համար՝

այլուր - 1 բաժակ
կարագ - 125 գր
շաքարավազ - 1,5 բաժակ
վանիլին - 5 գր
դարչին 26/գ
Վրան քսելու համար՝
ձու - 1 հատ(դեղնուց)



Պատրաստման եղանակ

Խորը ամանի մեջ խառնում ենք այլուր, սոդան, վանիլինն ու սառեցրած մանր կտրատված կարագը: Ստացված զանգվածը տրորում ենք ձեռքերով վերածելով փշրանքի: Ստացված փշրանքի կենտրոնում անում ենք փոսիկ, այդ փոսիկի մեջ լցնում ենք մածունը, քացախը, ավելացնում ենք հարված 2 ձվերը, խառնում ենք ստացված զանգվածը պատառաքաղով ու հունցում ենք փափուկ խմոր: Պատրաստի խմորը բաժանում ենք 3 գնդի և դնում սառնարանի մեջ 30 րոպե, որ սառչի:

Միջուկ

Միջուկի համար առանձին ամանի մեջ լցնում ենք այլուրն ու սառեցրած կարագը: Տրորում ենք ստացված զանգվածը ձեռքերով վերածելով փշրանքի, ապա ավելացնում ենք շաքարավազն, դարչինն ու վանիլինը և խառնում: Խմորի յուրաքանչյուր գունդ գրտնակում ենք, բացում 3 մմ շերտով, վրա քսում ենք ձվի սպիտակուց, ապա վրան լցնում ենք պատրաստի միջուկը և փաթաթում ռուլետի ձևով: Ստացված ռուլետները կտրատում ենք, տալով գաթայի տեսք, դնում պերգամենտային թղթով պատած տապակի վրա, վրան քսում ենք հարած դեղնուցն ու թխում ջեռոցում 25-30րոպե 180 աստիճանում:

Բաղադրատոմսը տրամադրվել է հայ կամավոր Մարիամի կողմից

Arménská Gata od Mariam

SUROVINY NA TĚSTO:

500 g hladké mouky
250 g másla
2 vejce
1 lžička jedlé sody
10 g vanilkového cukru
250 g bílého jogurtu
1 lžice octa

SUROVINY NA NÁPLŇ:

1 šálek mouky
125 g másla
1,5 šálku cukru
5 g vanilkového cukru
2 lžice skořice
žloutek na potřetí



POSTUP PŘÍPRAVY

Ve velké míse smícháme mouku, sůl, sodu a vychlazené máslo, promícháme rukama nebo vidličkou, dokud nevznikne hrubá směs. Přidáme bílý jogurt, ocet, vejce a vanilkový cukr. Na pomoučněné ploše vypracujeme do hladka tak, aby se těsto spojilo. Rozdělíme je na tři stejné části, ty vytvarujeme do plochých obdélníků a dáme do lednice na 25-30 minut.

NÁPLŇ

V míse dobře promícháme všechny suroviny na náplň - mouku, cukr, skořici, vanilkový cukr a máslo. Těsto rozválíme asi na tři milimetry, od středu rovnoměrně rozetřeme náplň, necháme alespoň dva palce (5 centimetrů) po stranách prázdné. Zavineme do rolády. Rozkrájíme Gatu do tvaru trojúhelníků nebo diamantů. Vidličkou uděláme pár čar na ozdobu. Potřeme rozkvedlaným žloutkem a dáme péct do trouby na 25-30 min. při 180°C do zlatova.

Mariam's armenian Gata

INGREDIENTS:

For the dough
flour – 500gr
butter – 250gr
egg- 2
baking soda 1 tea spoon
vanilla extract – 10gr
plain yogurt- 250gr
vinegar -1big spoon

FOR THE FILLING:

flour - 1 cup
butter - 125 gr
sugar- 1,5 cup
vanilla extract- 5 gr
cinnamon 2 big spoon
1 egg yolk for the wash



HOW TO PREPARE

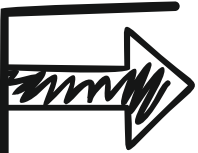
In a large bowl combine flour, salt, soda and cold cubed butter, mix well with hands or fork until coarse mixture is formed. Make a hole in the bowl and add plain yogurt, vinegar, 2 beated eggs. Mix well form it into a smooth dough. Transfer the dough into lightly floured surface and gently knead, just to bring it together. Do not overwork the dough. Divide the dough into 3 equal portions, form into flat rectangle shape and place in the fridge to cool about 25-30 minutes

THE FILLING

In a bowl mix properly the flour, sugar, cinnamon, vanilla powder and the butter. Roll out the dough into about 3milimetr, Pour half of the filling in the center, leaving at least 2 inches from the sides empty. Flatten the filling with your hand to spread it evenly. Wrap and roll the dough into roulette shape. Slice the Gata roll into triangle or diamond shapes Using a fork make a few stripes for design. Put some egg's yolk on the Gata's surface, replace them in a baking pan and cook in the oven 23-30 minutes at 180 degrees, until the Gatas becoming golden color.



WURSTSALAT NACH BADISCHER ART



Probiere diesen **deutscher** salat!

ZUTATEN:

1 kg Fleischwurst / Lyoner
400g Emmentalerkäse
6-7 mittelgroße Essiggurken
1 mittelgroße Zwiebel
4 Eier
2 Teelöfel Senf
Ca. 3-4 Esslöffel Öl
Ca. 3-4 Esslöffel Essig
Ca. 3-4 Esslöffel von dem Essiggurkenwasser
Pfeffer und Salz

Die Mengen für Öl, Essig, Pfeffer und Salz müssen sie abschmecken.



ZUBEREITUNG

Fleischwurst / Lyoner und Käse in dünne Streifen schneiden, Zwiebel und Essiggurken kleinschneiden (deutlich kleiner als Wurst und Käse). Eier ca. 10 Minuten hart kochen, dann halbieren und am Ende auf den Salat legen. Essig, Öl, Gurkenwasser, Senf, Pfeffer und Salz in Schüssel vermengen, dann die anderen Sachen hinzugeben. Alles gut vermischen und abschmecken.

2 Stunden durchziehen lassen.

REZEPT: Lennert - deutscher Freiwilliger EDS

Wurstsalat od Lennerta

SUROVINY:

- 1 kg salámové klobásy/Lyoner
- 400 g sýru Ementál
- 6-7 sterilovaných okurek
- 1 cibule
- 4 vejce
- 2 čajové lžičky plnotučné hořčice
- 3-4 lžíce oleje
- 3-4 lžíce octa
- 3-4 polévkové lžíce láku ze sterilovaných okurek
- pepř a sůl
- množství oleje, octa, pepře a soli musíte ochutnat



POSTUP PŘÍPRAVY

1. Salámovou klobásu Lyoner i sýr nakrájíme na tenké plátky a dáme mísy
2. Okurky a cibuli nakrájíme na kousky a přidáme do mísy
3. V misce smícháme ocet, olej, hořčici, pepř, sůl a lák. Promícháme a nalijeme do salátu
3. Uvařená vejce vychladíme, rozkrojíme na polovinu a umístíme na hotový salát
4. Necháme asi 2 hodiny v lednici odpočinout

Lennert's sausages salad in a badan style

INGREDIENTS:

- 1 kg meat sausage / Lyoner
- 400g Emmentalercheese
- 6-7 pickles
- 1 onion
- 4 eggs
- 2 teaspoons mustard
- Ca. 3-4 tablespoons oil
- Ca. 3-4 tablespoons vinegar
- Ca. 3-4 tablespoons from the picklewater
- peper and salt
- The amounts of oil, vinegar, pepper and salt you have to taste.



HOW TO PREPARE

1. Cut meat sausage / Lyoner in thin slices
2. Cut the pickles and the onions in little pieces
3. Cook eggs for 10 minutes, then cut them in half and put them on top of the finished salad
4. Mix Vinegar, oil, picklewater, mustard, pepper and salt in a bowl, then add the other ingredients
5. Mix everything and taste the spices
6. Let it rest for 2 hours



RAVIOLI

RICOTTA E SPINACI



delicata pasta italiana

INGREDIENTI:

PER LA PASTA:

5 uova
500 g farina
sale q.b.

PER IL RIPIENO:

200 g spinaci
600 g ricotta
150 g parmigiano
1/2 uova
sale, pepe
noce moscata q.b.

PER IL CONDIMENTO:

burro fuso
salvia fresca
parmigiano



PREPARAZIONE

Su una spianatoia formare una fontana con la farina e posizionare le uova al centro con il sale. Iniziare a mescolare con una forchetta, quindi impastare energicamente per ottenere una pasta liscia ed elastica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti copendola con un canovaccio. Nel frattempo, lavare gli spinaci e sbollentare per alcuni minuti scolali e strizzali molto bene aiutandoti con le mani. Tritarli finemente su un tagliere e trasferirli in una ciotola. Aggiungere l'uovo, parmigiano grattugiato, ricotta, noce moscata a piacere, sale e pepe e mescola bene. A questo punto stendiamo la pasta con l'aiuto del matterello, poi prepareremo i ravioli: distribuire il ripieno di ricotta e spinaci sulla sfoglia in mucchietti equidistanti, poi coprire con l'altra sfoglia e ritagliare i ravioli con la rotella dentellata. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, quando affioreranno in superficie scolateli con una schiumarola direttamente nella padella con il condimento di burro fuso, salvia e parmigiano.

RICETTA: Annalisa - volontaria italiana EDS

Ravioli se špenátem a ricottou od Annalisy

SUROVINY NA TĚSTO:

5 vajec
500 g hladké mouky
sůl

SUROVINY NA DOKONČENÍ:

rozpuštěné máslo
čerstvý šalvěj
parmazán

SUROVINY NA NÁPLŇ:

200 g čerstvého špenátu
600 g ricotty
150 g parmazánu
1-2 vejce
sůl a pepř
muškátový oříšek



POSTUP PŘÍPRAVY

1. Na vál si připravíme mouku a do ní umístíme vejce se solí. Promícháme nejprve vidličkou a dále energicky, abychom získali hladké a elastické těsto. Poté necháme odpočinout při pokojové teplotě po dobu nejméně 30 minut a zakryjeme tkaninou. 2. Mezitím umyjeme špenát a spaříme jej několik minut ve vroucí vodě, poté přecedíme, jemně nakrájíme a dáme do misky. Přidáme vejce, strouhaný parmezán, ricottu, muškátový oříšek podle chuti, sůl, pepř a dobře promícháme. 3. Za pomoci válečku vyválíme těsto na průsvitný plát, rozdělíme na dvě poloviny. Na první plát rovnoměrně pokládáme náplň, poté přikryjeme druhým plátem a nařežeme ravioli rádlkem nebo zubatým nožem do tvaru čtverce. 4. Ravioli vaříme v osolené vodě. Poté co vyplavou, je vložíme do pánve s rozpuštěným máslem, šalvějí a nastrouhaným parmezánem a krátce osmahneme.

Annalisa's ravioli with spinach and ricotta

INGREDIENTS:

FOR PASTA

5 eggs
500 g flour
Salt to taste

FOR THE STUFFING:

200 g of spinach
600 g ricotta
150 g parmesan
1/2 eggs
salt and pepper
nutmeg q.b.

FOR THE DRESSING:

melted butter
fresh sage
Parmesan

FOR THE DRESSING:

melted butter
fresh sage
Parmesan

HOW TO PREPARE

On a pastry board form a fountain with the flour and place the eggs in the center with the salt. Start to mix with a fork, then knead vigorously to obtain a smooth and elastic dough.

Leave to rest at room temperature for at least 30 minutes, covering it with a cloth. Meanwhile, wash the spinach and boil

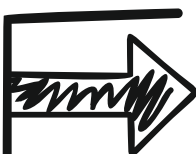
for few minutes. Drain and squeeze it very well, helping yourself with your hands. Finely chop them on a cutting board and transfer them to a bowl. Add the eggs, grated Parmesan, ricotta, nutmeg to taste, salt and pepper and mix well.

At this point we roll out the dough with the help of a rolling pin, then prepare the ravioli: spread the stuffing filling on the pastry into equidistant piles, then cover with the other dough and cut the ravioli with the serrated wheel. Cook the ravioli in salted water, when they go up, drain them with a skimmer and put directly into the pan with melted butter, sage and parmesan.





PUDIM DE LARANJA



Centenária portuguesa leve

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado (397g)
- 300ml de suco natural de laranja
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 4 ovos
- 480g açúcar cristalizado
- 4 colheres de água morna
- Raspas de casca de uma laranja.



MODO DE PREPARO

1. Calda caramelizada: Dissolva o açúcar em panela antiaderente, em seguida acrescente as quatro colheres de água morna e depois leve ao fogo baixo até formar um caramelo com ponto de fio. 2. Espalhe a calda nas laterais e no fundo de uma forma para bolos com buraco no meio de 22cm de diâmetro. 3. Bata no liquidificador o leite condensado, o suco das laranjas, os ovos e a farinha. 4. Despeje na forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180°) preaquecido em banho-maria (2,5 cm no mínimo de água morna) deixe por 40 minutos ou até ficar firme. 5. Retire do fogo e deixe esfriar. Nesse momento você pode acrescentar as raspas da laranja, depois leve a geladeira por umas duas horas e então desenforme.

RECETA: Eucástila - voluntario español EDS

Flan puding od Eucástily

SUROVINY:

1 balení kondenzovaného mléka (397 g)
300 ml přírodní pomerančové šťávy
1 polévková lžíce pšeničné mouky
4 vejce
480 g cukru krystal
4 čajové lžičky teplé vody
pomerančová kůra



POSTUP PŘÍPRAVY

- 1,5 hrnku cukru rozpustíme na pánvi na karamel, přidáme 4 čajové lžičky teplé vody
- Karamel nalijeme do formy o průměru 22 cm
- Smícháme cukr, vejce, mléko, pomerančovou šťávu, mouku
- Směs nalijeme do formy a přikryjeme. Poté pečeme ve vodní lázni (minimálně 2,5 cm teplé vody) ve vyhřáté troubě na 180°C asi 40 minut nebo dokud nebude konzistence pevná
- Po vyjmutí z trouby necháme vychladnout. Můžeme ozdobit plátky pomerančů

Eucastila's flan of oranges

INGREDIENTS:

1 can of condensed milk (397g)
300ml of natural orange juice
1 tablespoon of wheat flour
4 eggs
480g crystallized sugar
4 teaspoons of warm water
Peeling an orange peel.

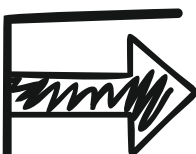


HOW TO PREPARE

Step 01 - Caramelized Sauce: Dissolve the sugar (cca 1,5 cup) in a non-stick pan, then add the four teaspoons of warm water and then bring to low heat until it forms a caramel with a point of yarn. Step 02 - Spread the syrup on the sides and bottom of a cake form with a hole in the middle of 22cm in diameter. Step 03 - Beat in the blender the condensed milk, the juice of the oranges, the eggs and the flour. Step 04: Pour into shape, cover with foil and return to medium oven (180 °) preheated in a water bath (2.5 cm minimum warm water) leave for 40 minutes or until be firm. Step 05: Remove from fire and let cool. At this point you can add the peels slices of the orange, then take the refrigerator for about two hours and untangle.



блины



деликатес из России

ИНГРИДИЕНТЫ

Молоко - 400 мл
Вода - 150 мл
Яйца - 2 шт.
Сахар - 3 ст. ложки
Соль - 0,25 ч. ложки
Мука - 200 г
Масло растительное - 2 ст. ложки
Масло сливочное для смазывания - 50 г



РЕЦЕПТ РУССКИХ БЛИНОВ

1. В миску влить молоко и воду, всыпать сахар, соль, хорошо размешать. 2. Добавить яйца, тщательно взбить венчиком. 3. Постепенно всыпать просеянную муку, постоянно взбивая, мука должна полностью вмешаться, без комочков. 4. В конце влить растительное масло, перемешать. 5. Сковороду хорошо разогреть. Половником набираем тесто (примерно 1/3 половника), выливаем на сковородку и, вращая сковороду, круговыми движениями распределяем равномерно тесто. Жарить около 15 секунд, до золотистых краёв. 6. Перевернуть блин. 7. Горячий блин смазать сливочным маслом. (Из этого количества теста у меня получается около 50 штук.) 8. Подать можно с любым сиропом, сгущенным молоком, растопленным шоколадом и с чем позволит ваша фантазия. Приятного аппетита!!

РЕЦЕПТ: Алина - Российский волонтер

Ruské palačinky od Aliny

SUROVINY:

- 400 ml mléka
- 150 ml vody
- 3 polévkové lžíce cukru
- špetka soli
- 2 vejce
- 200 g polohrubé mouky
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 50 g rozpuštěného másla na pomazání



POSTUP PŘÍPRAVY

1. Do misky nalijeme mléko a vodu, přidáme cukr, sůl a dobře promícháme
2. Přidáme vejce a důkladně je rozšleháme
3. Postupně přidáme mouku a řádně promícháme
4. Na konci nalijeme rostlinný olej a důkladně promícháme
5. Bliny smažíme na pánvičce na rozpáleném oleji po obou stranách dozlatova
6. Podáváme se sirupem, kondenzovaným mlékem, čokoládou, apod.

Alina's russian pancakes

INGREDIENTS:

- Milk - 400 ml
- Water - 150 ml
- Eggs - 2 pcs.
- Sugar - 3 tbsp. spoons
- Salt - 0,25 tsp. Spoons
- Flour - 200 g
- Vegetable oil - 2 tbsp. spoons
- Butter for greasing - 50 g

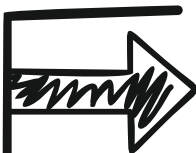


HOW TO PREPARE

1. In a bowl, pour in milk and water, pour in sugar, salt, stir well.
2. Add the eggs, whisk thoroughly.
3. Gradually add the sifted flour, constantly whipping, the flour must completely intervene, without lumps.
4. At the end, pour in the vegetable oil, mix.
5. Heat the frying pan well. A ladle we type a dough (about 1/3 of a ladle), pour out frying pan and, rotating a frying pan, in circular motions distribute the dough evenly. Fry about 15 seconds, until the golden edges.
6. Turn the pancake.
7. Grease a hot pancake with butter. (Of this amount of test, I get about 50 pieces.)
8. You can serve with any syrup, condensed milk, melted chocolate and with what your imagination will allow.
Enjoy your meal!



ВИНЕГРЕТ



русский салат

ИНГРИДИЕНТЫ

свекла (1 штука)
консервированный горошек (0,5 банки)
морковь (2 штуки)
картофель (5 штук)
кислые огурцы (2 штуки)
лук репчатый (1 штука)
квашеная капуста (100 граммов)
зеленый лук (несколько перьев)
растительное масло
уксус
соль.



РЕЦЕПТ РУССКИХ БАИНОВ

Винегрет – разновидность салата, который готовят из вареных, свежих и консервированных овощей. Сочетание свеклы, моркови, картофеля, кислой капусты и огурцов, лука и горошка делают блюдо не только очень вкусным, но и полезным.!

Способ приготовления Необходимо отварить свеклу, морковь и картофель. После того, как они остынут, необходимо очистить овощи и порезать небольшими кубиками. Перед добавлением в винегрет кислую капусту лучше промыть водой. С консервированного горошка слить жидкость. Порезать мелко кислые огурцы. Нашинковать зеленый и репчатый лук. Все ингредиенты смешать в большой посуде. Добавить вначале растительное масло, а после постепенно вливаем уксус по вкусу. При желании блюдо можно украсить веточками зелени. Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ: Светлана - Российский волонтер

Vinaigrette - ruský salát od Světlany

SUROVINY:

1 kousek řepy
500g hrášku v plechovce
2 mrkve
5 brambor
2 kyselé okurky
cibule
100g kysaného zelí
jarní cibulka
rostlinný olej
ocet
sůl



POSTUP PŘÍPRAVY

Dejte vařit řepu, mrkev a brambory. Po vychladnutí očistěte a nakrájejte na malé kostky. Propláchněte zelí a přidejte. Poté přidejte hrášek. Nakrájejte okurky na drobnější kousky a přidejte spolu s cibulí. Vše smíchejte ve velké misce. Přidejte rostlinný olej a pak postupně zalijte octem podle chuti. V případě potřeby lze misku ozdobit snítkou zeleně.

Svetlana's russian salad Vinaigrette

INGREDIENTS:

beets (1 piece)
canned peas (0,5 banks)
carrots (2 pieces)
potatoes (5 pieces)
sour cucumbers (2 pieces)
onion (stuka)
sauerkraut (100 grams)
green onions (a few feathers)
vegetable oil
vinegar
salt



HOW TO PREPARE

It is necessary to boil beet, carrots and potatoes. After they cool down, you need to clean the vegetables and cut into small cubes. Before adding to the salad sauerkraut is better to wash with water. With canned peas, drain the liquid. Chopped sour cucumbers. Chop the green onions. Mix all ingredients in a large pot. Add the vegetable oil first, and after that gradually add vinegar to taste. If desired, the dish can be decorated with sprigs of greenery.

Enjoy your meal!



İRMİK HELVASI

Yas ve Mutluluk Tatlısı

MALZEMELER

500 Gr İrmik
250 Gr Tereyağı
100 Gr Çam Fıstığı Ya Da Badem

Şerbeti İçin:

1 Litre Süt
3 Su Bardağı Şeker

Süsleme İçin:

500 Gr Sütlü Dondurma
2 Tatlı Kaşığı Tarçın



NASIL HAZIRLANIR

Tencereye tereyağı konular, tereyağı eritilir. Çam fıstıkları veya badem tencereye alınarak, hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Aynı bir tencerenin içerisinde süt ve şeker ocağa alınır. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır ve ısınmaya bırakılır. Pembeleşen çam fıstıklarının içerisinde irmik ilave edilir ve kavrulur. İrmikler de pembeleştikten sonra süt karışımı üzerine ilave edilir. İrmikler sütü çekinceye kadar karıştırarak pişirilir ve ocaktan alınıp, 10 dakika demlenmeye bırakılır. Dinlenen irmik helvası kaselele doldurup ters çevirerek tabaklara konular. Üzerine sütlü dondurma ve tarçın eklenerek, tercihe göre servise sunulabilir. Afiyet Olsun!

TARIFI: Gamze - Türk gönüllü

Turecký desert Halva od Gamze

SUROVINY:

500g krupice
250g másla
100g mandlí nebo oříšků
1 litr mléka
3 šálky cukru

Na dekoraci:

500g vanilkové zmrzliny
2 lžičky skořice



POSTUP PŘÍPRAVY

Máslo se vloží do hrnce a rozpustí se. Poté se přidají arašídy nebo mandle a lehce se osmahnou. Mléko s cukrem prohřejte na pánvi. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Přidají se osmahnuté ořechy nebo arašídy. Jakmile směs zhnědne, přidá se krupice. Mícháme zhruba 10 minut, poté necháme vychladnout. Krupice Halva se nejčastěji podává na talíři ve formě kopečku. Podává se se zmrzlinou a skořicí. Ať chutná!

Gamze's Semolina Halva

INGREDIENTS:

500 gr semolina
250 gr butter
100 gr pine nuts or almonds
1 liter milk
3 cups sugar

For Decoration:

500 gr with milk ice cream
2 teaspoons cinnamon

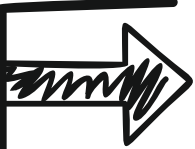


HOW TO PREPARE

Butter is put in the pot, butter is melted. Put the pine nuts or almonds in a saucepan and cook until it is slightly browned. In a separate pot, milk and sugar are added. Mix and leave until sugar dissolves. The pine nuts are added to the semolina and roasted. The semolina is added to the mixture of milk after the browned. Mix the milk and let it cook for 10 minutes. The waiting semolina halva is placed in plate by filling the bowls and inverting them. By adding milk ice cream and cinnamon on it, it can be served optionally. Enjoy Your Meal!



ԼԱՎԱՇՈՎ ԲՐԴՈՒՃ



Հայկական լավաշ

Բաղադրիչներ

- 1 Լավաշ
- Տվորոգ
- 100 գ պանիր
- Կանաչի
- 2 լոլիկ
- 2 վարունգ
- Աղ, պղպեղ



Պատրաստման եղանակ

Նախ և առաջ անհրաժեշտ է խառնել տվորոգն ու պանիրը, ավելացնել կանաչի, ցանկալի է սամիթ և սմետան, տարածել զանգվածը լավաշի վրա, ավելացնել կտրտած լոլիկն ու վարունգը: Փաթաթել լավաշը, բաժանել մասերի: Հնարավոր է պահել սառնարանում

Աննա - Հայ կամավոր

Lavašové rolky se zeleninou od Anny

SUROVINY:

1 lavaš
1 cottage sýr
100g tvrdého sýra
hořčice
zeleně - kopr/petržel
2 rajčata
2 menší nakládané okurky
sůl a pepř



K přípravě:

Papír na pečení/ alobal

POSTUP PŘÍPRAVY

Nejdříve smíchejte tvaroh se sýrem, přidejte hořčici, nadrobno pokrájenou zeleninu, například kopr petržel (nebo bazalku), promíchejte a rozprostřete na lavaš. Přidejte na drobnější kousky pokrájená rajčata a okurky. Osolte a opepřete. Lavaš smotejte, rozdělte na kousky a zabalte do papíru nebo alobalu. Nechejte 10 – 15 minut uležet. Můžete skladovat v lednici.

Anna's Lavash Rolles with Vegetables

INGREDIENTS:

1 lavash
1 cottage cheese
100g cheese
greenery - okurek
dill/parsley
2 tomatoes
2 cucumbers/ or if its big just 1
salt, pepper



food film (kind of paper that is used for cooking or baking)

HOW TO PREPARE

First of all mix Cottage cheese with cheese, add little amount of mustard and cut greenery, then spread it on lavash. Cut tomatoes and cucumber in small pieces and spread on the lavash. Add salt and pepper. Roll lavash, cut it in several pieces, wrap the pieces on food paper and leave for 10-15 minutes. You can also put it in the fridge.



ARROZ CON LECHE

Arroz con leche (Postre)

INGREDIENTES:

Ingredientes

2 tazas de agua

3 tazas de arroz

1 cucharada de polvo de canela o canela en astilla

1 litro de leche

1 lata de leche condensada

Media cucharadita de clavo de olor

Azúcar al gusto



PREPARACIÓN

Cocinaremos 3 tazas de arroz en 2 tazas de agua, cuando está a medio cocinar vertemos 1 litro de leche y una lata de leche condensada. Agregamos la azúcar al gusto, es el momento ideal para agregar media cucharada de canela y una cucharadita de clavo de olor esperamos que quede al punto deseado, cuando no esté completamente seco y el arroz este bien cocido, retiramos del fuego para que pueda enfriar, tan pronto como haya enfriado estará listo para su consumo.

RECETA: Naira - voluntario español EDS

Mléčná rýže (dezert) od Nairy

SUROVINY:

2 hrníčky vody
3 hrníčky rýže
1 polévková lžíce mleté skořice nebo skořice celá
1 litr mléka
1 plechovka kondenzovaného mléka
půl čajové lžičky mletého hřebíčku
cukr k dochucení



POSTUP PŘÍPRAVY

Dáme vařit 3 hrníčky rýže a 2 hrníčky vody, jakmile bude rýže zhruba v polovičním procesu vaření, přilijeme 1 litr mléka i kondenzované mléko. Přidáme cukr k dochucení. Poté dáme uvařenou směs rýže odstát a nechat zchladnout. Přidáme asi půl polévkové lžíce skořice a asi půl čajové lžičky hřebíčku. Můžeme dozdobit i celou skořicí. Mléčná rýže je připravená a podáváme.

Naira's Rice with milk (dezert)

INGREDIENTS:

2 cups water
3 cups rice
1 tablespoon ground cinnamon or cinnamon splinter
1 liter of milk
1 can condensed milk
half a teaspoon of cloves
sugar to taste



HOW TO PREPARE

We will cook 3 cups rice 2 cups water, half-baked when we pour 1 liter of milk and a can of condensed milk. We add sugar to taste, it is ideal to add half a tablespoon of cinnamon and a teaspoon of cloves hope it is the desired point moment, when not completely dry and is cooked rice, remove from heat so it can cool, as soon as it has cooled it is ready for consumption.



TORTILLA DE PATATAS



Tortilla de patatas

INGREDIENTES:

10 huevos
1 kg patatas
1 cebolla grande
sal
aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Pelar las patatas, lavarlas y esperar a que se sequen
2. Las cortamos en láminas finas. En un bowl, batimos los huevos y le añadimos sal. Una vez mezclado lo reservamos
3. Elegimos una sartén grande y la ponemos a calentar con un chorro de aceite de oliva
4. Cocinamos en la sartén las patatas y añadimos una pizca de sal
5. Esperamos a que se fríen las patatas
6. Pelamos una cebolla lo más fino posible
7. En otra sartén cocinamos la cebolla con aceite de oliva
8. Pochamos la cebolla hasta que tengan un color dorado. La cebolla tiene que hacerse antes que las patatas, así que una vez hecha, las secamos de aceite y la añadimos con los huevos batidos
9. Quitamos las patatas fríendose con el mínimo de aceite posible
10. Mezclamos con los huevos y dejamos que repose 15 minutos para que se mezclen los sabores, no metas las patatas muy calientes para que no se haga el huevo
11. En la misma sartén donde hicimos las patatas, añadimos la mezcla
12. Para este tipo de tortilla se necesita 4 minutos a fuego medio-alto
13. Le damos la vuelta
14. Esperamos hasta que esté hecha



RECETA: Pablo - voluntario español EDS

Bramborová tortilla od Pabla

SUROVINY:

10 vajec
1kg brambor
1 velká cibule
sůl
extra panenský olivový olej



POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory oloupeme, omyjeme a osušíme (důležité)
2. Nakrájíme na středně tenké plátky
3. Na velké (nepřilnavé) pánvi rozehřejeme olivový olej
4. Na pánev nasypeme brambory a dáme smažit přibližně 20 minut na nízké teplotě
5. Zatímco se brambory smaží, v míse rozšleháme vejce a necháme odležet
6. Cibuli nakrájíme na velmi jemno a na olivovém oleji opečeme dozlatova
7. Odstraníme z cibule přebytečný omastek a přidáme do mísy s vejci
8. Až jsou brambory hotové, odstraníme přebytečný olej, smícháme s vaječnou směsí a necháme 15 minut odležet
9. Na pánvi (už bez oleje) opečeme odleženou směs, vzniklou placku pečeme zhruba 4 minuty z každé strany

Pablo's Tortilla de patatas

INGREDIENTS:

10 eggs
1 kg potatoes
1 big onion
salt
olive oil



HOW TO PREPARE

1. Peel the potatoes, wash them to remove dirt and very importantly, we dry them.
2. We cut them into semi-thin sheets toss them in a bowl with salt.
3. We choose our largest nonstick skillet. We put it on the fire and add a good extra virgin olive oil.
4. We add the sliced and salted potatoes and let them cook for approximately twenty minutes over low heat.
5. While the potatoes are being fried, beat the eggs.
6. Peel the onion and cut as thin as possible. In another pan heat olive oil and add the onion pieces. Cook until golden brown. Drain the excess oil and add to the bowl with the beaten egg.
7. Remove the potatoes with as little oil as possible.
8. Let the mixture rest for 15 minutes so that all the flavors come together.
9. Fry each side for about 4 minutes over medium high heat on each side.



NĚCO MÁLO O EDS

Evropská dobrovolná služba programu Erasmus+ umožňuje mladým lidem se zapojit individuálně nebo ve skupinách do dobrovolnických projektů konaných v zemích EU i dalších zemích. Cílem Evropské dobrovolné služby je rozvoj solidarity a tolerance mezi mladými lidmi. SVČ Ivančice je od roku 2008 akreditovanou organizací Evropské dobrovolné služby. Od roku 2009 jsme hostovali 48 dobrovolníků ze 14 zemí Evropy.

„Tehle rok v Ivančicích byl super a já jsem dělal, co mám rád: být s mladými lidmi a organizovat pro ně aktivity a události. Měl jsem možnost pracovat na mnoha aktivitách v mé organizaci a pochopil jsem, že tohle je to, co bych měl dělat.“

DAVIDE DI MARCO, ITÁLIE, 2013-2014



„Po deseti měsících žití v SVC, mohu říct jenom „děkuji“. Děkuji za tuhle možnost. Děkuji, že jste mi dali šanci žít nový život, ve kterém jsem byl schopný objevit to lepší ve mně a taky to lepší ve světě, ve kterém žijeme a ve kterém...čas se nikdy nezastaví.“

CARLES PIJOAN MARTÍN, ŠPANĚLSKO, 2014-2015



„Můj projekt byl zaměřen na práci v dětském centru. Miluji to tam! Zbožňuji ty děti a bude mi scházet každé z nich a navždy si uchovám v paměti každý úsměv, který mi věnovaly. Pro mě budou děti vždy malí doplňovači pozitivní energie. Naučily mne spoustu věcí a spoustu českých slovíček.“

MARIA GRIGORYEVA, RUSKO, 2014-2015



„Zažili jsme skvělé momenty, které vždy budu nosit ve svém srdci, byla to moje druhá rodina. Bydlel jsem s lidmi z různých koutů Evropy, kteří se stali mými přáteli a součástí života.“

LORIS MONTICELLI, ITÁLIE, 2015-2016



„Každý chce jít na západ, do Francie, Španělska, Ameriky nebo do Asie. Ale já ne! Chci se dozvědět více, chci zažít jinou kulturu. Téma projektu? Děti, mládež, volný čas, umění a kultura ... tohle zní dobře. Při hledání jsem našla SVC v Ivančicích, tahle volba se mi zdá vhodná. Teď, když jsem tady už několik dní, musím říct, že to bylo správné rozhodnutí. Miluji projekt a lidi, naučím se češtinu a mnoho dalších užitečných věcí. Děkuji!“

DANIELA MINK, NĚMECKO, 2012-2013



„Roční život v Ivančicích mi přinesl spoustu nových podnětů a zkušeností. Jsem moc rád, že jsem využil možnosti vycestovat v rámci projektu EDS a vřele všem mladým tuto zkušenost doporučuji. Děkuji všem pracovníkům SVČ Ivančice, byl to skvělý kolektiv a v mé „české“ práci jsem se cítil velmi komfortně a příjemně.“

GORKA MELUS JIMENEZ, ŠPANĚLSKO, 2010-2011

