



GHETTOFEST KUCHAŘKA

*aneb
Buchting*





CO JE TO GHETTOFEST?

Ghettofest je street festival odehrávající se v Brně, ve vyloučené lokalitě přezdívané „Brněnský Bronx“. Jde o unikátní sociálně-kulturní koncept vytvořený přímo pro toto místo. Jeho hlavními motivy jsou otevření – ghetta, myslí jeho obyvatel i ostatních Brňanů a naděje – pro lepší soužití, pro vzájemné respektování, a to bez konfrontací a vymezování. Ghettofest není proromský festival. Ghettofest je festival pro všechny! Jako takový je organizován lidmi, kteří v lokalitě žijí, žili nebo k ní mají úzký osobní vztah, Romy i Čechy. Letos proběhl 3. ročník. Ghettofest je zdarma.

PROČ GHETTOFEST?

Chceme upozornit na to, že v téhle lokalitě žijí vedle sebe Romové i Češi, navíc další národnosti, jako jsou Vietnamci nebo Ukrajinci. Chceme tuto předsudky opředenou lokalitu na jeden den otevřít, přitáhnout k ní pozornost a přivést do ní ostatní obyvatele města Brna. Ukázat a vytvořit prostor, kde se skrze kulturu a umění setkají všichni lidé, kteří se rádi baví, a také otevřít diskuzi o tom, jak život v lokalitě zlepšit a jaká je vlastně její budoucnost.

JAKÉ JSOU CÍLE FESTIVALU?

Ghettofest má za cíl na jeden víkend tuto lokalitu otevřít a vytvořit v ní prostor pro setkání lidí různých etnik, vyznání, zájmů i životních zkušeností, kteří chtějí zažít jedinečný program v kulisách města a podpořit toleranci a pozitivní sousedské soužití jako důležitou hodnotu. Obyvatelé lokality i ostatní Brňané se setkají u hudby, diskuzí, tance i dialogických forem umění.

Naším cílem je také vnést do „Bronxu“ určitý estetický rozměr a poukázat tak na skrytou krásu lokality. Prostřednictvím street artu chceme v lokalitě vytvořit vizuální umělecké dílo, které zde zůstane jako připomínka hlavní myšlenky festivalu.

Zkušenosti z předchozích ročníků jsou pouze pozitivní a zaznamenali jsme něco jako zázrak – tisíce lidí vždy vytvořily jedinečnou atmosféru bez – mnohými tolik očekávaných – konfliktů. Velmi otevřenou a pozitivní náladou celého festivalu byli příjemně překvapeni nejen návštěvníci, ale také policie, vedení radnice nebo média. Festival Ghettofest je důkazem, že společné soužití stojí na společných zkušenostech, společně tráveném čase a vzájemném poznávání se.

KDO JE POŘADATELEM?

Pořadatelem festivalu je občanské sdružení Tripitaka, o.s. . Navštivte naše webové stránky: www.tripitaka.cz

Webové stránky festivalu: www.ghettofest.cz

Facebook: <https://www.facebook.com/FestivalGhettofest>



PLATAN CAFÉ

Platan café bylo vybudováno v rámci Ghettofestu 2014 jako přirozené centrum festivalových aktivit. Na rohu ulic Bratislavská a Hvězdová vznikla pod třemi mohutnými stromy (dva z toho jsou platany – proto „Platan café“) jedinečná pleněrová kavárna. Platan café mělo být místem pro setkání, sdílení, společné zažívání a užívání si festivalového reje. Motivem pro jeho vznik však bylo nejen vytvoření centra jednodenního festivalu, ale celkově podpora přirozeného sousedského „setkávání se“ a také dlouhodobější kultivace veřejného prostoru prostřednictvím kreativní práce s jeho skrytým potenciálem.

Do vzniku Platan café se zapojili místní, ale i tvůrčí lidé zvenku, které myšlenka jednoduše zaujala, v určité fázi vzniku se zapojili do příprav a ve finále pak třeba i výrazně ovlivnili jeho celkovou podobu. Na výtvarné stránce se podíleli studenti scénografie JAMU a to jak konceptem, tak i reálnou prací při natírání darovaného nábytku. Mobiliář byl totiž pořízen především z darů či „za odvoz“. Ačkoliv většinu práce odvedli dobrovolníci, vyžádaly si realizace a provoz nutné investice, které byly hrazeny z výtěžků nadace Veronica.

„Objevení“ vhodného místa, vytvoření zázemí v podobě židlí, stolů, baru a podia, bylo však stále jen součástí přípravy. To nejdůležitější byl pak „živý“ provoz.

Platan café zastřešovalo produkce na podiu i mimo ně, akce, vernisáže a další malé události, které dotvářely kolorit živoucího venkovního tržiště, kavárny a galerie. V jeho kulisách probíhalo vystoupení místního rapera, harmonikářky dodávající místu provensálskou atmosféru, šansonové divy nebo noční árie operního zpěváka. Platan café žilo i výtvarně – návštěvníci mohli navštívit vernisáž, v okolních výlohách vznikl komix, kmeny platanů se oplétaly barevnými šálami.

Lidé tvořili, diskutovali a popíjeli dobrou kávu, jako by bylo docela přirozené se potkávat a sedět na místě, které obvykle patří řádku zaparkovaných aut. Platan café se vydařilo. A mimo jiné byl právě i Buchting jednou z úspěšných komunitních aktivit pod jeho střechou.



BUCHTING

Na to odpoledne budu ještě dlouho vzpomínat.

Hlavní den Ghettofestu byl letos mimořádně slunečný. Stáli jsme s kamarádem ve stínu mohutného platanu u několika sražených stolků. Před námi na táčcích se kupilo několik buchet, které jsme sami napekli a kytička lučního kvítí. Rozhodli jsme se totiž v rámci outdoorové kavárny Platan café uspořádat akci Buchting: poznávací gastronomický experiment.

Přáli jsme si, aby Platan café bylo místem, kde se lidé budou potkávat, cítit se spolu dobře a zároveň budou mít možnost aktivně se do festivalu zapojit a dotvářet tak jeho atmosféru. A skrze co se lidé nejlépe poznají a zároveň předají ostatním něco ze sebe? Byli jsme toho názoru, že koláč s křupavou kůrčičkou to umí nejlíp.

Přes facebookovou událost jsme návštěvníky festivalu vyzvali, aby nám napekli a donesli svůj oblíbený koláč a podělili se o něj s ostatními. A protože Ghettofest je i o poznávání lidí a jejich příběhů, poprosili jsme návštěvníky, aby donesli i recept a napsali nám k němu, v čem je pro ně důležitý.

Když jsme tak v den akce stáli u těch stolků a čekali na první návštěvníky, vlastně jsme vůbec netušili, jak Buchting dopadne. Proto když za námi přišla cizí paní s krabicí a sdělila nám, že nám nese svou oblíbenou čokoládovou roládu, měli jsme obrovskou radost.

Během několika málo hodin Buchting ale naprosto překonal naše očekávání. S velkou zvědavostí jsme otvírali každou novou krabici, kterou nám někdo z návštěvníků donesl, pečlivě jsme ukládali a sepisovali recepty, vydávali jsme sladkosti k ochutnání ostatním návštěvníkům, a když nám zbyla chvilka, tak jsme si s nimi ještě povídali o vaření. Přijali jsme a pokrájeli nespočet různých dezertů a zase jsme je všechny rozdali. Zjistili jsme, že dobré jídlo a jeho ochutnávání návštěvníky Ghettofestu dost baví. A zjistili jsme, že mnozí z nich jsou výteční kuchaři. Setkání nad buchtami a společné ochutnávání v sobě neslo takovou zvláštní ryzí radost.

Všechny recepty a příběhy, které jsme nasbírali, vám tímto předkládáme v naší první Ghettofest kuchařce. Každý návštěvník je jiný a každý svůj recept i příběh zaznamenal svým originálním způsobem, do kterého jsme při prepisu nijak nezasahovali. Tímto bych chtěla moc poděkovat všem, kteří do ní přispěli-bez Vás a Vaší účasti na Ghettofestu by kuchařka nevznikla.

Upečte si něco dobrého a vzpomínejte taky na tu krásnou slunečnou sobotu.

Těšíme se na příštím Ghettofestu!

vrchní zapisovatelka receptů
Hanka



OBSAH

ARANČIN PERNÍK OD KATKY HÖFEROVÉ	11
CITRONOVÝ KOLÁČ OD KATEŘINY BARŠOVÉ	13
CO DŮM DÁ! OD BABIČKY	15
IMPROVIZAČNÍ VEGANSKÝ ŠTRÚDL OD VLADY MAKHINOVÉ	17
KAKAOVÁ ROLÁDA PRO PŘÍZNIVCE PALEO DOBROT	19
PIŠKOT S VANILKOVU-MARCIPÁNOVÝM KRÉMEM A KOKOSOVOU DROBENKOU OD ZUZANY MITRENGOVÉ	21
TVAROHOVÝ KOLÁČ S VITAMINOVÝM POMERANČEM OD MÍŠI	23
MAKOVÝ KOLÁČ (VEGAN) OD IVČI ŠEDOVÉ	25
MANDLOVO-CITRÓNOVÝ KOLÁČ (VEGAN) OD NIKITY	27
REBABIČČINY SUŠENKY OD PAFÍ A JURKA	29
ŠINGA ROMSKÉ BUCHTY OD MARGITY RÁCOVÉ	31
TVAROHOVÉ VDOLKY OD SABČI	33
TVAROHOVO-JAHODOVÝ KOLÁČ OD BUCHTY Z KAVÁRNY TŘI OCÁSCI	35
YŮKAN OD JANY ZÍKOVÉ	37
BABIČČINA BÁBOVKA OD HANKY	38
TVAROHOVÝ DORT S RUMEM A HROZINKAMI OD LUCKY WINTEROVÉ	39
TIRAMISU OD MARKÉTKY	40
KEFÍROVÁ BUCHTA OD BOŽENY HOLUBOVÉ	41
TVAROŽNÍK OD WEISBAUEROVIC HOLEK	43



ARANČIN PERNÍK

od Rátky Höferové

„Moje teta Aranka ráda peče a často od ní беру inspiraci ke svým vlastním výtvorům. Tento perník je z jedné takové lekce o pečení. Je rychlý, a když ho polijete čokoládou nebo potřete marmeládou, nepohrdne ani rabín! Dobrou chuť!“

RECEPT

1 a ½ šálku hladké mouky, ½ šálku cukru, ½ sáčku prášku do pečiva, ½ lžičky koření do perníku, kakao, šálek mléka, ½ šálku oleje, tekutý med

Pečeme na 180 °C asi tak 15 minut.





CITRONOVÝ KOLÁČ

od Káťařiny Baršové

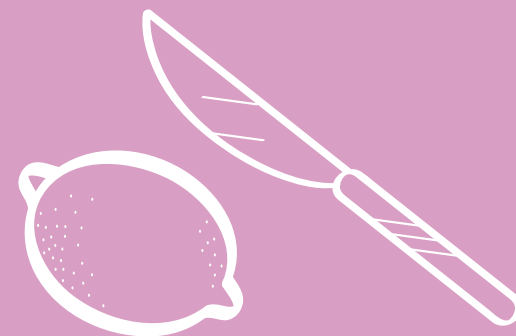
„Recept jsem začala péct pro mého manžela, který má takové sladkosti velmi rád. Připomíná mu to dovolenou u moře. :)“

RECEPT

Na těsto: 180 g hladké mouky, špetka soli, 100 g chlazeného másla, 60 g cukru, žloutek + 2 lžice ledové vody

Náplň: 125 g cukru, 100 ml šlehačky, 3 vejce, 2 lžice citronové kůry, šťáva ze dvou citronů

Těsto: Mouku smícháme se solí a přidáme vychlazené máslo nasekané na kousky. Prsty vytvoříme drobenku. Přidáme žloutek našlehaný s ledovou vodou. Vypracujeme hladké těsto a necháme odležet v lednici (min. 1 hodinu, lépe celou noc) Poté upečeme (cca 10 minut) korpus v koláčové formě a až pak přidáme náplň. Pečeme dalších 20 minut na 150 °C, až je náplň tuhá. Po vychladnutí ozdobíme mátou či cukrem nebo čerstvým ovocem.



CO DŮM DÁ!

od babičky

„Tento recept mi dělala moje babička a já ho dělala svým dětem, jen dřív byl prášek s názvem „KRÉMKA“ a s ním to bylo ještě lepší. Děti si koláč také oblíbily a přesto, že jsem pekla různé druhy buchet třikrát týdně, bylo jim to málo. Nejstarší syn v 11 letech tajně ráno tento koláč pekl, a jelikož jim ho děti ve škole braly, tak ho začal barvit potravinovou barvou na fialovo nebo na zeleno.“

RECEPT

3 hrnky polohrubé mouky, 1 a ½ hrnku cukru krystal, 1 prášek do pečiva nebo kypřicí prášek do perníku, špetku soli

Vše zamíchat, přilít 1 hrnek oleje nebo jiného tuku, 1 a ½ hrnku mléka, 2-3 vejce.

Dále můžeme přidat, co dům dá: hrst ořechů sekaných na hrubo, hrozinky máčené v rumu, kandované ovoce, nastrouhanou čokoládu nebo od všeho trochu.

Velký plech, pečicí papír, trouba 180 °C cca 30 minut.





IMPROVIZAČNÍ VEGANSKÝ ŠTRÚDL

od Vlady Makhinové

RECEPT

100g ovesných vloček, 100 g pohankové mouky, 100 g žitné mouky + kvásek a vodu smícháme dle konzistence

Dle Vaší chuti můžete použít libovolnou směs mouk

50 ml rostlinného oleje, skořice nebo perníkové koření, med nebo skořicový cukr

Suché ingredience smícháme, pak přidáme vodu a olej

Těsto dáme do ledničky 1 hodinu odpočinout

Krájená jablka, rozinky a krájené vlašské ořechy nebo kešu smícháme s medem, vodou a uvaříme jako sirup

Z těsta a jablek s rozinkami uděláme roládu a pak ozdobíme povrch medem

Dáme péct do trouby na 180-200 °C asi na 30 minut



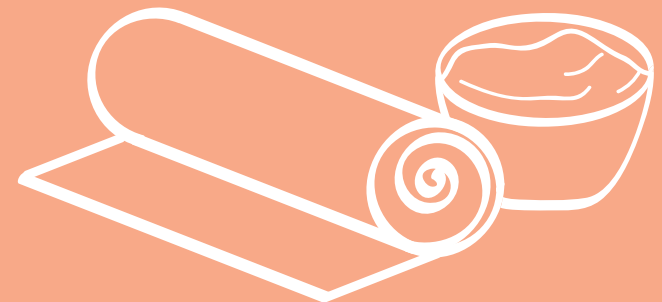
KAKAOVÁ ROLÁDA PRO PŘÍZNIVCE PALEO DOBROT

RECEPT

3 vejce, 2 polévkové lžíce kakaa, 1 tvaroh, špetka soli, kokosový tuk na potřetí pečícího papíru

Zapněte si troubu na 170 °C. Na plech dejte pečící papír a potřete jej kokosovým tukem. Rozklepněte vejce, zvlášť žloutky a bílky. Bílky a špetku soli vyšlehejte do pevného sněhu. Ke žloutkům přidejte lžici medu a šlehejte je, dokud z nich nebude světlá pěna. Do ní lžící nebo vařečkou zamíchejte kakao. Bílkový sníh zamíchejte do těsta opatrně, aby bylo nadýchané. Těsto rozetřete po celém plechu. Pečte, dokud povrch těsta nebude matný a na dotek pružný. Bude to trvat 5–8 minut. Mezitím smíchejte tvaroh s medem. Upečenou placku nechte vychladnout. Pak už jen potřete tvarohem a smotejte z kratší strany placky.

A je to!





PIŠKOT S VANILKOVÝM- MARCIPÁNOVÝM KRÉMEM A KOKOSO- VOU DROBENKOU

od Zuzany Mitrengové

„Postup: Těsto, krém, drobenka. Zkusíte kousek a nejde přestat jíst :) Premiéra buchty se uskutečnila tuto zimu jako záminka k naučení se na zkoušky a výsledek předčil očekávání. Dobrou chuť. :)“

RECEPT

Těsto: ½ hrnku oleje, ½ balíčku prášku do pečiva, 1 ½ hrnku hladké mouky, ½ hrnku cukru krystal, 2 vejce, 200 ml zakysané smetany

Krém: 1 l mléka, 3 balíčky vanilkového pudinku, marcipán, 250 g másla

Drobenka: 150 g cukru, 150 g másla, balíček vanilkového cukru, 200 g strouhaného kokosu





TVAROHOVÝ KOLÁČ S VITA POMERANČEM

od Míši

„Koláčik to je výborný a prvý raz som ho robila svojmu ex-priateľovi na Valentína a pretože som nemala doma rúru, tak som ho piekla u kamarátky a potom som koláč aj s plechom niesla v šaline – pohľady okolia boli veľmi pobavené. :)“

RECEPT

Na těsto: 3 vejce, 15 dkg práškového cukru, 2 dcl oleje, 2 dcl mléka, 30 dkg polohrubé mouky, 3 dkg kakaa, prášek do pečiva
Vyšleháme žloutky s cukrem a potom přidáme ostatní přísady a nakonec snít.

Náplň č. 1: 1/8 másla, 15 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukr, trochu rumu, 1/2 kg tvarohu

Náplň č. 2: 2 prášky (zlatý klas či vanilkový pudink) 4 malé sáčky vita pomeranč (nebo 1 velký sáček) či kiwi, 12 dkg práškového cukru, 1 litr vody

Přísady přidáme do vody a uvaříme. Necháme vychladnout, občas zamícháme. Vylejeme na tvarohovou náplň. Dáme ztuhnout do chladničky, můžeme ozdobit šlehačkou.





MAKOVÝ KOLÁČ (VEGAN)

od Ivěi Šedové

„Při návštěvě kamaráda v Berlíně jsem se „znovuseznámila“ s jeho českou spolubydlící Alčou. Obě jsme měly pocit, že se už odněkud známe, ale ani po probrání společných kamarádů, brněnských míst a akcí, kde jsme se mohly potkat, jsme se nedobraly výsledku. Až druhý den přiběhla Alča do kuchyně s vítězoslavným výkřikem: „Ty jsi pekla tu makovou buchtu pro Máru!“ čímž se mi vynořily vzpomínky na kamarádovu narozeninovou oslavu asi před rokem. S Alčou už se tedy nějakou dobu známe. Díky buchtě :)“

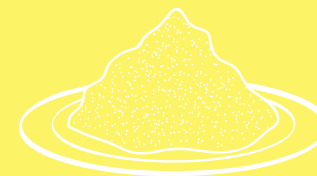
RECEPT

Těsto: 250 g mouky, 120 g cukru, 150 g rostlinného tuku

Náplň: 500 ml mléka (já použila rostlinné), 2 vanilkové pudinky, 150 g cukru, 250 g máku, ovoce (jahody, švestky, meruňky – dle sezóny)

Ze surovin na těsto uděláme drobenku a polovinu namačkáme do vymazané formy. Uvaříme pudink s cukrem a vmícháme mák. Naneseme na těsto, poklademe ovocem a zasypeme zbytkem drobenky.

Pečeme asi 50 minut na 180 °C.





MANDLOVO- CITRÓNOVÝ KOLÁČ (VEGAN)

od Nikity

„Koláč pečú všem, co mám nejraději.“

RECEPT

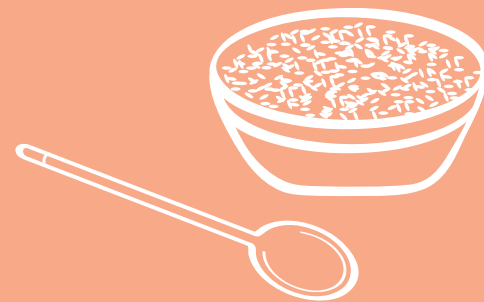
Suchá část: 2 dcl cukru, 1 dcl mouky (nejlépe cizrnové), 2 dcl rozemletých mandlí, 1 lžička sody, 1 vanilkový cukr

Vlhká část: 2 sojové jogurty, šťáva z velkého citronu, ½ dcl oleje

Na posyp: 1-2 dcl plátku mandlí, 1 lžice cukru krupice, 2 lžice sojového mléka, špetka soli

Postup: Smíchat zvlášť suchou část, potom mokrou část, potom obějí dohromady. Vlít do vymazané, vysypané formy (kulatá, mělká) + posypat mandlemi atd.

Péct 25 minut na 200 °C.





REBABIČČINY SUŠENKY

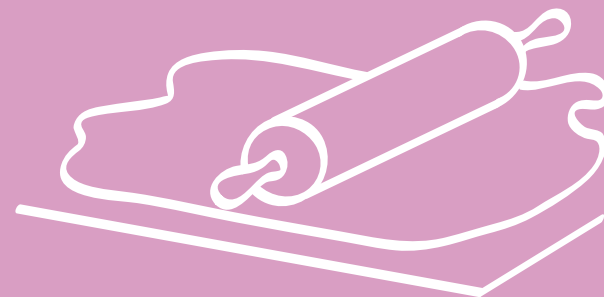
od Paří a Turka

„Nu, byla babička a tá mala dědečka. Ten pil káfé. A ona pekla štrúdl. Krafka dělala máslo a zrní mouku a rebarbora rebarboru. No a jak se to všechno zmíchalo, tak z toho byla sušenka, bo štrúdl vzal nohy na plecía, až z něho tvaroh padal a sušenky byly rebarborové, ale ne velmi, bo dědek to nerád.“

RECEPT

Máslo + olivový olej + rebarbora + citronová kůra + cukr + mouka + a to v následujícím poměru:

¼ ze čtvrtinového másla, 1 dcl olivového oleje, 3 hrsti nadrobno pokrájené rebarbory, kousek citronové kůry, kávový šálek cukru a asi hrnek mouky. Pořádně smícháme, aby se těsto nelepilo. Pomoučíme stůl/desku a hezky vyválíme. Vykrojíme hezký tvar a dáme na pečící papír na pekáč do trouby na 180 °C a pečeme do zlatova.





ŠINGA

ROMSKÉ BUCHTY

od Margity Rácové

RECEPT

1 kg mouky, 4 hrsti cukru, 1 hrst soli, 1 vajíčko, 1 ks vanilkového cukru, 1 kostka droždí, asi 1,5 dcl oleje, ½ l mléka

Mák, kakao nebo tvaroh a hrozinky na náplň

Kvásek: Do teplého mléka rozmělníme droždí, přidáme 1 kávovou lžičku cukru a mouku, rozmícháme a necháme pod utěrkou nakynout. Kvásek dáme celé 1 kg mouky, vajíčko, hrst soli, cukr a postupně mísíme rukou a přidáváme teplé mléko. Olej postupně vmícháme a mísíme, než se těsto přestane lepit na ruku. Když se odlepuje od ruky, je těsto hotové. Potom přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo nakynout, těsto kyne asi ½–¾ hodiny.

Když těsto nakyne, vyklopíme ho na desku a uděláme 4 bochníky, které necháme ještě nakynout na desce asi 10 minut. Potom těsto rozválíme a plníme: kakaem, mákem nebo tvarohem. Těsto potřeme olejem a zavineme do rolády, potřeme olejem a dáme do trouby vyhřáté na 180 °C na asi 45 minut.





TVAROHOVÉ VDOLKY

od Saběči

„Kynuté vdolečky mi pečí vždycky, když odjíždím z domu, abych při studiích nestrádala.“

RECEPT

500 g polohrubé mouky, 200 ml mléka, 200 g cukru, 150 ml oleje,
42 g droždí

Tvarohová náplň: 500 g polotučného tvarohu, vanilka, 100 g cukru,
1 vejce

Drobenka: 50 g cukru, 50 g mouky, 50 g másla



TVARHOVO -JAHODOVÝ KOLÁČ

*od BuchTy
z kavárny Tři Očásci*

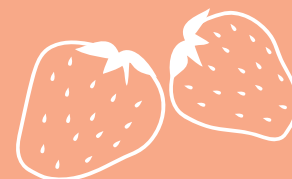
„Tehle recept je z blogu Laskominy od Maryny, který mám moc ráda a podle nějž často pečú. Předtím jsem ho nikdy vlastně nepekla, ale chtěla jsem ho už dlouho vyzkoušet a toto mi přišlo jako ideální příležitost. Tvaroh a jahody v tuto roční dobu - prostě nutná kombinace. Tak doufám, že bude chutnat!“

RECEPT

Ingredience: 150 g BeBe sušenek, 70 g rozpuštěného másla, 500 g tvarohu (kostkového), 2 vejce, 190 g zakysané smetany, 3 lžičce kukuřičného škrobu, 120 g cukru moučka, vanilka, 200 g jahod

Dortovou formu (26 cm) vymazat a vyložit dno pečícím papírem. Rozdrtit sušenky, smíchat s máslem, vysypat na dno formy a udusat v souvislou krustu na dně. Dát ztuhnout do lednice.

Smíchat tvaroh, moučku, smetanu, vanilku, cukr a vejce a vlít na sušenky. Poklást půlkami jahod. Péct na 180 °C hodinu a do trouby dát pod mřížku pekáč s vodou. Nechat chladnout v pootevřené troubě. Pak nechat odpočívat do druhého dne v lednici.





YŌKAN

od Jany Zikové

„Tradiční japonský dezert. Výborný k čaji. Poprvé jsem ho připravovala pro food večírek, který pravidelně pořádáme s kamarády. Téma bylo „dálný východ“ a na mě zbyl dezert. Přišlo mi to jako dobrá výzva. Yōkan je luxusní dobrotka.“

RECEPT

Přes noc namočíme hrnek fazolí adzuki, pak vaříme doměkka 30–60 minut a pak přes cedník pořádně propasírujeme. Přivedeme k varu hrnek vody, nasypeme tam 10 g agaru, až se rozpustí, tak hrnek cukru a až se rozpustí, přidáme fazolkovou pastu a povaříme tak 10 minut. Nalijeme do formy hřbetu (menší). Vychladíme a podáváme po malých kouscích.



BABIČČINA BÁBOVKA

od Flanky

„Moje babička uměla nejlíp upéct dvě věci: švestkový buchty a bábovku. Vždycky když jsem k babičce jako malá jela na návštěvu, tak jsem se na tu bábovku těšila a snažila jsem se jí pak krájet tak, aby na mě vyšlo co nejvíce kakaová část. Když už babička nežila, začali jsme s mámou péct bábovku samy, ale už jsme jí nikdy neměly tak dobrou. Nevím jak to dělala, ale myslím si, že je to tím, že to pekla všechno „od oka.“ I tak je ale recept báječný, tak ho vyzkoušejte a zavzpomínejte na svou babičku :)“

RECEPT

Přísady: 5 vajec, 200 g cukru, ½ hrnku oleje, ½ hrnku horké vody, 400 g polohrubé mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, kakao

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme olej a vodu a vyšleháme. Vyšleháme sníh z bílků. K 2/3 vyšlehaného těsta přidáme část sněhu a nalejeme do vymazané a vysypané bábovkové formy. Do zbytku těsta zamícháme kakao a smícháme se zbylým sněhem. Nalijeme do formy na první těsto a opatrně obě vrstvy trochu „prošťoucháme“ vidličkou (aby byla bábovka mramorovaná). Pečeme.



TVAROHOVÝ DORT S RUMEM A HROZINKAMI

od Lucky Winterové

„Rychlý a výborný dort bez práce a máte koláče. :)“

RECEPT

140 g ovesných vloček, 50g rozpuštěného másla, 50 g třtinového cukru

Vločky smícháme s cukrem a zalijeme máslem, dáme do formy a pečeme 15 minut na 180 °C

500 g tvarohu 100g hrozinek zalitých rumem 2 vejce a 150 g kysané smetany, cukr dle chuti (i vanilkový)

Smícháme a nalijeme do formy, pečeme 45 minut při 180 °C

Před pečením posypeme posypkou: 80g ovesných vloček, třtinový cukr, rozpuštěné máslo



TIRAMISU

od Markétky

„Již delší dobu jsem si přála mixér. Nákup jsem stále oddalovala a těsta, krémy a podobný srandy jsem otrocky míchala ručně a vyhýbala jsem se všem dobrotám, kde je zapotřebí sníh z bílků. Ale jednou jsem si řekla dost. Bylo to ve chvíli, kdy jsem projížděla jeden ze svých oblíbených jídelních blogů a narazila na tiramisu. Ještě ten den jsem si objednala mixér s nástavci na šlehání, sekání atd. No a o dva dny později už jsem vesele šlehala. S tímto tiramisu jsem už sklídila spoustu pochval a uznalých pohledů.“

RECEPT

Přísady: 1 vejce, špetička soli, 100 g mascarpone, lžíce cukru krupice, kakao na posyp, 8-10 cukrářských piškotů, espresso zředěné trochou vody, panák amaretta

Postup: Oddělíme žloutky od bílků. Bílky musí směřovat do úplně čisté a chladné misky/nádoby na šlehání, aby utvořily pak pevný sníh. Myslete na to, že do nádoby se žloutky se nakonec musí vejít i mascarpone a také bílky. Bílky vyšleháme do sněhu s pár zrnky soli. Žloutky s cukrem také ušleháme do táhlého krému. Mascarpone jemně vmícháme do krému (nejlépe stěrkou). Přimícháme i bílky. Opět něžně. Do vychladlého espressa nalijeme tak velkého panáka vody a přidáme i malého panáčka amaretta. Tekutinu nalijeme do mělké misky, aby piškoty byly vždy tak do poloviny ponořené. První jde do formy vrstva namočených piškotů. Doba, jakou mají trávit v tekutině, musí být krátká. Ucítnete, že je piškot nasáklý jen na stále pevném povrchu. Pak do sebe totiž nasají i vláhu krému a byly by při konzumaci příliš rozmočené. Překryjeme jednodílnou vrstvou krému,

zarovnáme. Pak můžeme eventuálně klást kousky sezonního ovoce, např. jahod, třešní nebo malin. Opět vrstva piškotů, pěkně jeden vesle druhého. Opět krém. Většinou se dělají vrstvy dvě, ale jestli ještě nemáte dost, opakujte proces. Pomocí sítky posypeme celý povrch kakaem. Dáme vychladit, ideálně na 4-6 hodin... i když přes noc se v ledničce tiramisu ještě lépe prospinká a proleží.

KEFÍROVÁ BUCHTA

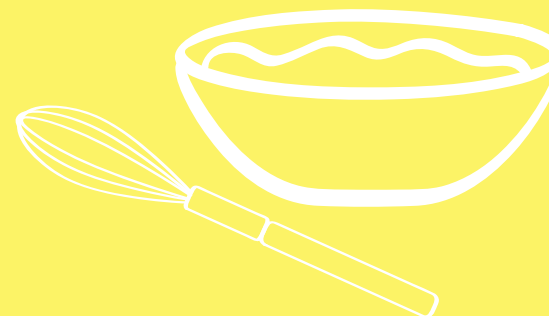
od Boženy Holubové

„Recept, který mám od neteře.“

RECEPT

3 hrnky polohrubé mouky, 2 vejce, 1 lžička soli, asi 2 dcl cukru, 1 dcl oleje, kefír

Smícháme a pečeme.



TVAROŽNÍK

od Weisbauerovic holek

„Recept našla maminka v časopise, hned napoprvé jsme mu propadly (hlavně my, ženy v rodině). Je lahodný, lehký (co do přípravy i chuti) a považujeme ho za velice zdravý, proto si ho dáváme vždy několik porcí naráz.“

RECEPT

2 tvarohy, 2 zakysané smetany, 3 vejce, 8 lžic polohrubé mouky, 6–8 lžic cukru krupice, prášek do pečiva, 2 lžíce škrobu, 4–5 nektarinek

Vše kromě nektarinek smícháme a dáme do dortové formy vyložené pečicím papírem, pečeme 10 minut na 180 °C. Vyjmeme z trouby, poklademe nektarinkami nakrájenými na měsíčky, pečeme dalších 15–20 minut, podáváme vychladnuté.



Ghettofest kuchařka aneb Buchting
Buchting uspořádala a kuchařku sestavila: Hana Kolářová
Texty sepsali: Hana Kolářová, Pavel Strašák
Graficky zpracovala: Alina Matějová
vydáno v roce 2014

Děkujeme za podporu:

