



Veršovaná kuchařka

Jazykově-literární seminář

3. ročník

2013/2014



**„Přísně vzato je jen jeden druh
knih, který zvětšuje štěstí
na Zemi - kuchařské knihy.“**

Joseph Conrad



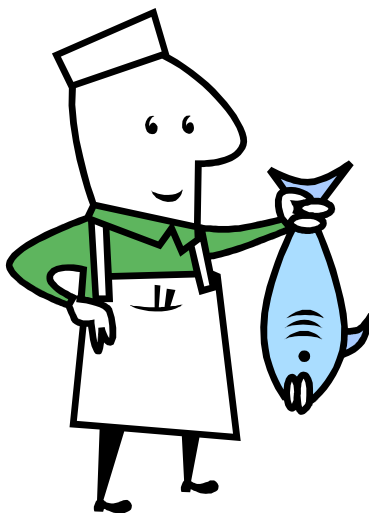
Obsah

<i>Rybí pomazánka</i>	2
<i>Vločková kaše</i>	3
<i>Argentinský steak</i>	3
<i>Hamburgery od Šafářů</i>	5
<i>Karbanátky</i>	6
<i>Langoše z F15</i>	7
<i>Smažený sýr</i>	9
<i>Sushi</i>	11
<i>Vepřové koleno</i>	12
<i>Vepřový řízek</i>	13
<i>Housky</i>	13
<i>Knedlíky v mikrovlnce</i>	15
<i>Apple Crumble</i>	17
<i>Čokoládové muffiny</i>	19
<i>Koláč z kefíru</i>	21
<i>Margot řezy</i>	23
<i>Palačinky</i>	24
<i>Palačinky</i>	25
<i>Tvarožec</i>	26
<i>Vánočka</i>	27

Rybí pomazánka

Šárka Šimková

Pomazánka rybí,
někdy mi chybí.
Olejovky, sýr, hořčice
a je z toho zdravá směsice.
Trošku másla, pepře, soli
a dáme si sklenku coly.
Ušleháme, umícháme,
na topinky urovnáme.
Cibulku pro labužníky,
okurku, jo, díky.
A teď už to jenom zbaštit
a pak sebou na kanape praštit.



Vločková kaše

Vendy Kramplová

Co po ránu nejlépe zaplní břítška naše?

No přece vločková kaše.

Musíš stihnout Otylku?

Neboj, zabere to jenom chvílku.

Je to lehké, neboj se,
stačí přidat mléko do hrnce.

Neber hrnc velký,
talíř totiž bude mělký.

Nasyp vločky oloupané tak,
že budou mlékem potopené.

Zapal oheň, vem si lžičku,
není-li lžička, použij vidličku.

Míchej, dokud nezhoustne,
vidíš, je to bezbolestné.

Oheň zhasni, vem si talíř,
nešetři, nestojí to skoro ani halíř.

Kaši posyp čokoládou či skořicí
nebo do ní dej to, co najdeš v lednici.

Sladká nebo slaná,
večer ráda pomáhá.



Argentinský steak

Michael Pauly

Připravím si steak
asi tak k půl kilu,
musí to bejt bejk,
co navštívil Argentinu.
Pořádně ho nasolím,
nejlépe hodí se k fazolím.
Fazolky a opečená slaninka,
tak dělává to moje maminka.
Teď připravíme marinádu
z oleje a citrónu,
už přichází ten čas
na grilovací sezónu.
Stejk v marinádě vyperu
a po hodině vyndám,
při pohledu na tu nádheru
na talíř si slintám.
Teď vezmu ten svůj steak,
co je tak k půl kilu,
plesknu si ho na rošt
a postavím se ke grilu.
Asi po minutě otočím,
aby byl do zlatova.
Nandám ho na talíř,
má bašta je hotova.

Hamburgery od Šafářů

Lucie Šafářová

Hamburgery z fástfůdu,
dělají všem ostudu.
Šafářovic kuchyně,
ta je zvládá jedinečně.
Nejprve si rozbalím
hamburgerové housky,
kečup na to vybalím
a salátu dám kousky.
Čedar sýr ten jedinečně
můžu na to dát,
ten my totiž v rodině
máme velmi rádi.
Mleté maso na placičky
na pánvičce rozpálím,
zatím cibuli na kousičky
bez brečení nakrájím.
Cibule už salát zdobí,
maso vyndám z pánvičky.
Vážení a milí, pozor,
nespalte si ručičky.
Když už maso hřeje housku,
rajče kružně nakrájej,
majolky tam přidej kousku,
rajče pěkně naskládej.
Obě půlky nalep k sobě,
na talířek nandavej
a pak už jen zapni telku
a tu slast si užívej.

Karbanátky

Tereza Švandová

Jaké jídlo je nejlepší na večerní hrátky?
Kdo by to řekl, jsou to karbanátky!
Jednoduchý na ně recept je,
na rozežhátou pánvičku nalej trochu oleje.
Na karbanátky snadno sbalíš holku,
do masa přidej nakrájenou cibulku.
Aby slečna povolnějši byla,
dávej pozor, aby ti sůl nechyběla.
Pepřem také nic nezkažíš,
pak maso ve strouhance obalíš.
Teď už zbývá těsto do kuliček vytvarovat,
rač se karbanátky na pánvi dozlatova opalovat.



Langoše z F15

Mgr. Martin Mauer

Na nejlepší dlabačku
nasyp, milý panáčku,
půl kila mouky do mísy -
hladké, ten fakt napiš si!

Droždí třicet gramů,
čtvrt litru mléka k tomu.

Není to pokrm lecjaký,
přidej tři vařené zemjaky.
Koho by to napadlo,
že lze použít struhadlo
na strouhání bramborů
do té mouky v lavoru.

Však bašta to vůbec není
bez malé špetky koření.
Tak trošku kmínu hod' na to!
A sůl! Koření nad zlato!

A vajíčko, nota bene!
Však jen žloutek, bílek, ten ne.
Stát to dlouho nenechej
a pořádně to promíchej!

Když z hnětení ti dojde dech,
hodku a půl to kynout nech.

Poté placky z těsta udělej,
na olej v pánvi jednu dej,
Až zlatavá se bude zdát
z obou stran tak akorát,

tak druhou tam můžeš dát
a sliny si utírat.

Na hotové langoše
dej česneku po troše,
strouhaný sýr, hrstka stačí,
a kečupu, co hrdlo ráčí.

Pozvi velkou bandu lidí,
ať každý ochutná a vidí,
jak langoše dělají
kluci z Palachových kolejí.



Smažený sýr

Marie Michvoková

Chceš-li vědět, jak se dělá
rychlé dobré jídlo,
kup si sýr a hranolky,
zapomeň na mýdlo.

Deset deka sýru,
půlku pytle hranolek,
rohlíky a vejce
položíme na stolek.

Troubu včas si rozpálíme,
na plech sypeme hranolky,
ty pak pěkně opálíme
do zlatova, jak vdolky.

Nastrouháme rohlíky,
rozšleháme vejce,
pokud vejce nemáš,
kup ho od Korejce.

Sýr si hezky obalíme,
na pánev olej dáme,
počkáme na rozechřátí
a za chvílku ho máme.

Připravíme talíř,
naspeme na něj hranolky,
mrskneme tam i sýr,
máš rád jídla pro holky?

Jestli nejsi holka
a chceš vychutnat si sýreček,

přikup k tomu všemu
ještě bednu piveček!



Sushi

Vendy Škorpíková

Dnes si uděláme sushi,
všichni nastražte své uši.
Vezmi kastrol, sushi rýži,
řasu najdem v naší spíži.
Ryby nemám vůbec ráda,
tak tam dám kus avokáda.

K tomu přidám krevetou,
hlavně ať to nespletu.

Nigiri, kalifornia, maki,
okurkové mám ráda taky.

Pak surimi tyčinku,
překvapím tím maminku.

Řasu dolů, rýži výš,
krevetou tam položíš
a pak už to jen ubalíš.

Vezmi kudlu, rozkroj rolku,
k tomu čínskou vezmi hůlku.

Zázvor, wasabi, sojovka,
bude to velká chuťovka.

Naber, namoč, sněž,
pak už mi jen odpověz.

Máš rád sushi nebo ne?
Připrav si ho podle mě!



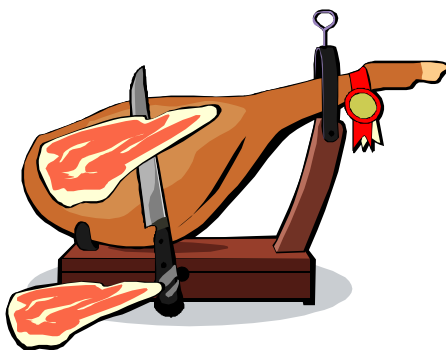
Vepřové koleno

Tereza Jeřábková

Do pekáče na olej vepřové koleno dej,
česnekem ho potírej a cibulí zasypej.
V troubě peč ho hodinku na 180 stupíneků.
Když máš křupavou kůrčičku na vepřovém masíčku,
tak to značí jediné, kolínko je pečené.

Uvidíš tu nádheru,
už se vidíš,
jak ho jíš,
už sundáváš zástěru.

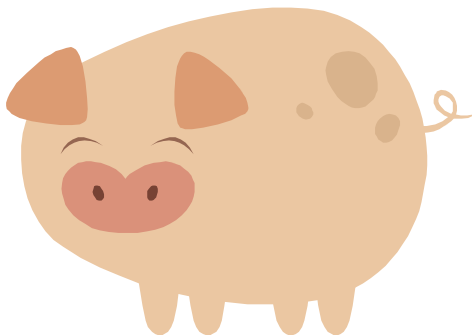
Hořčice či křen se hodí a krajíce z měkkého bochníku,
úžasná chuť se rodí na tvém mlsném jazyku.
No, a když si k tomu dáš vychlazenou Plzničku,
tak hnedka máš na světě krásnou chvíličku.



Vepřový řízek

Michaela Tvrdíková

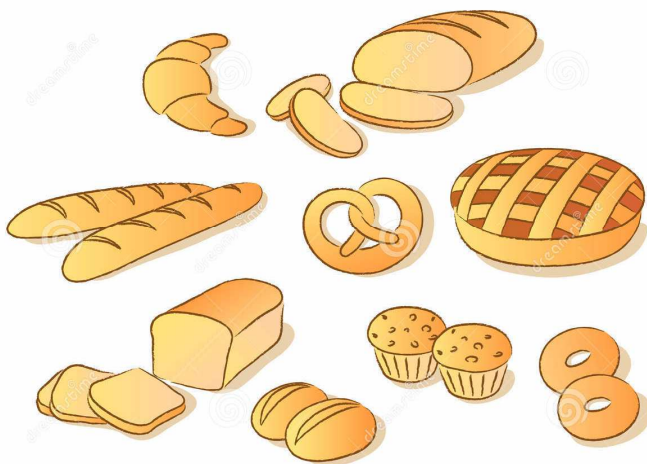
Chtíme si vepříka,
malého chlupatého pašíka.
Paličkou ho zabijeme
a z kůže stáhneme.
Maso pořádně naklepeme
a taky trošku osolíme,
v mouce, vajíčku a strouhance obalíme
a na pánvičku položíme,
do zlatova osmažíme.
Teď už stačí jen brambůrky oškrábat,
ve vodičce vymáchat.
Chvilku vařit ponechat,
ničeho se nelekat.
Dva talíře vyndáme
a už s přítelem obědváme.
Dobrou chuť a hola hej,
ničeho se nelekej.
Je to jen vepřový řízeček,
žárlí i náš ježeček.



Housky

Michal Gloser

Do 1/8 vlahého mléka dáme lžičku cukru, 4dkg droždí, 5 lžic mouky, vytvoříme kvásek.
Do osoleného ½ kg mouky přidáme kvásek, 8dkg tuku a 100ml mléka, tuhé těsto zpracujeme na plátek.
Po zchladnutí vyválíme housky, nakrájíme na malé kousky, kousky dělíme na válečky, pleteme je jako vánočky.
Na plechu je potřeme vejcem, přitom konverzujeme s Korejcem.
Osolíme, posypeme mákem, pečeme v troubě s velkým plátem.
Dobou chuť přeje pekař!



Knedlíky v mikrovlnce

Martina Svačinová

Omáčka na plotně,
za chvíli poledne.
Ty nemáš knedlíky?
Tak zahod' rendlíky!
Formu na bábovku nesmíš mít z kovu,
troubu by rozbila,
vážně, věř tomu!
Když je z porcelánu,
skla či silikonu,
vymaž ji máslem
a nediv se tomu.
Potom ji vysyp trošičkou mouky,
abys ji vyklepl, až vyndáš ji z trouby.
Formu teď odlož,
v kuchyni je těсно.
Dej si ji stranou
a jdeme na těsto!
Na stole mísa,
v ní mouky hrnek
a půl prášku do pečiva
a podle chuti sůl.
Vezmi rohlík tvrdý,
spíš jeden a půl,
nakrájej na kostky
a dej ho do misky.
Teď hrnek a půl mléka,
zamíchat ať těsto stéká.
Přidej dva žloutky,
nejde to bez nich.
Z bílků teď uděláme sníh.
Ruční mixér v zásuvce,
bílky jsou v nové misce.

Šlehej a šlehej,
dokud není bílej.
Do těsta ho pak přidej
a zase zamíchej.
Je sranda vařit,
je sranda péct.
Těsto dej do formy
a tu šoupli do trouby.
Sedm set padesát wattů ať svítí,
na devět minut, pak do něj píchni.
Špejle má být suchá
a pokud lepí se,
radši ho tam nechat,
ten náš knedlíček.
Když už je hotový,
v teple ho nech,
on bude dobroučký,
jen tomu věř.
Vyklepni ho po chvíli,
máš ho téměř hotový.
Už zbývá ho jen nakrájet
a s omáčkou neotálet.
Mlsné jazýčky si smlsnou rádi,
ten knedlík je tam nadýchaný!
Vsadím se, že péct ho budeš pořád,
nezbývá, než dobrou chuť popřát!

Apple Crumble

Lenka Stružinská

Apple crumble to je dobrůtka britská
Milujou jí všechna britská dětska
Né všichni vědí, co si pod tím představit
Pojdme se tedy podívat, jak tu dobrotu připravit

Do hrnce dáme 3 lžíce cukru, skořici a 10 lžic olivového oleje
Šťávu z půlky citrónu tam přilejem
5 jablek oloupat a nakrájet
Ve vroucí směsi v hrnci necháme 15 minut poválet

Drobenku si připravíme: máslo, cukr, mouku
Že bychom tím mohli posypat celou louku
Do zapékací mísy jablíčka připravíme
Drobenkou řádně podrobíme

Dáme do trouby 20 minut na 180° péci
„Mamí, kdy už to bude?“
„ještě puding přeci!“

Zapečená jablíčka vanilkovým pudingem polejeme
A pak už si jen dobrou chuť popřejeme



Buchty z *třeného* těsta

Karolína Římková

500g polohrubé mouky

Sůl

110g cukru krupice

Lžice citronové kůry

110g másla

2x žloutek

30g droždí

250ml vlažného mléka

Cukr moučka na posypání

Dříve než stihneme začít,

v hrníčku se droždí s mlékem mísí.

Stačí jen cukru kousek

a už se nám tvoří kvásek.

Důležitá je máslová pěna,

cukrem a žloutkem doplněna.

Příprava těsta už je v plném proudu,

k mouce přidám kvásek a pěnu.

Co jen stále chybí tomu?

je to kůra z citrónu,

špetka soli patří k tomu.

A teď přišel ten správný čas,

vše do hladka umíchat.

Když se těsto nelepí,

na řadě je kynutí,

Už není čas na relax,

kručením v břiše vládne hlas.

Těsto na kusy rozdělím,

povidly je odměním.

Náplní nešetříme

a do pekáče buchty položíme.

Trouba krásně předehřátá,

pekáč buchty k sobě láká.

A když jsou zlaté na vršek,
stačí už jen cukru poprašek.



Čokoládové muffiny

Eliška Janečková

Jedno vejce, 50g cukru, 150ml mléka,
ať už je to v míse, jen ať to do ní vtéká.

Nezapomeň prášek do pečiva,
jinak tě bude honit v myšlenkách zaživa.

Teď nastala vařečky chvíle,
snaž se, vlož do toho velké píle.

Přidáme 200g polohrubé mouky,
páni, už teď mám převeliké choutky.
Dále 30g kakaa a rozkrájenou čokoládu,
budeme to mít ale pořádnou maškarádu.

Teď už to jen smíchat v míse,
jak se v knize píše.

Naplníme formy na pečení,
bohužel, jsou teď jediné řešení.

Pečeme 20 minut v troubě
a pak se jimi potěš chloubě.



Koláč z kefiru

Tereza Křížová

Vezmeme velkou mističku a
k tomu jednu vařečku.
Koláč péct budeme
a u toho se smějeme.
Nedáme tam žádné brouky,
ale 30dkg polohrubé mouky.
Osladit to musíme,
20dkg cukru přidáme.
Kypřící prášek do misky dáme
a hotovo to skoro máme.
A půl litru kefiru,
to je přesně na míru.
Neuškodí 2dcl oleje,
a tak máma trochu přileje.
Kakaa 2 lžíce
a je toho hnedka více.
Těsto na plech vylijem,
náladu zpříjemníme rádiem.
V troubě 170 stupňů,
40 minut si schrupnu.
Pak je těsto akorát,
teď už to jen nezvorat.
Koláč ještě hotov není,
stále mu něco chybí.
Je to poleva sladká,
udělat ji je věc lehká.
Pro začátek dám tam 5 lžic másla,
pěkně se mi ruka třásla.
Potom přidám 15dkg cukru moučky,
přítom slyším hrát si naše kloučky.
2 lžíce rumu přidej směle k tomu.

A 2 lžíce kakaa,
dala jsem tam nerada.
Vše zamíchej v kastrolu,
ať to drží pospolu.
Poleva je hotová
a je hezky voňavá.
Koláč z trouby tahám ven,
už je celý upečen.
Polevu na to dáme,
na pečlivost při tom dbáme.
Kokosový posyp to zakončí
a můj recept tím dokončí.



Margot řezy

Kateřina Dolínková

Do misky 250 ml polohrubé mouky dej,
k tomu 125 ml cukru krupice nasypej.
Margot rozbal opatrně,
strouhej, ochutnávej, ať ti něco zbyde,
avšak malý kousek nebyde.
Jeden cukr vanilkový přidej,
olejem to trochu zkrop, 2 lžíce postačí,
buchta v troubě zatančí.
2 lžíce mléka také třeba,
a čeho bude dále potřeba?
Aha, šlehačka už jen schází,
počkat, 3 vajíčka jsem ještě chtěla.
3 žloutky smíchej dohromady,
bílek, žloutek, ach, ty protiklady!
Z bílků sníh si ušlehej,
pak všechno zamíchej a hádej co?
Do trouby to dej!
Půlhodinka stačí jistě,
vychladnout to nech na chladném místě.
Poté čokoládou zdobit můžeš,
věřím, že na to se ještě zmůžeš.
A zde je konec naší cesty dlouhé,
už jen přátele si pozvi mnohé!

Palačinky

Sylva Brožíčková

Do mísy připravené,
hrnek mouky nasypeme.
Špetkou soli a cukrem těsto dochucené,
nakonec vajíčkem a mlékem zalijeme.

Teď přijde teprve legrace,
pustíme se do práce.
Mixér do těsta ponoříme,
celou linku zašpiníme.

Na pánvi olej prská,
placka těsta už se mrská.
Nebezpečný olej vzduchem letí,
rychle, skrč se, ať na tebe nedoletí.

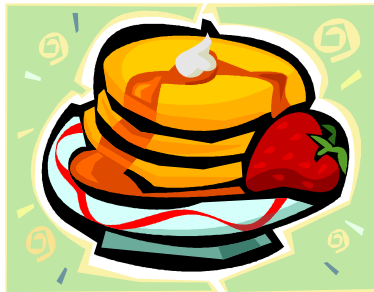
Palačinku ještě otočte,
přítom ji však nezničte.
Teď už zbývá jen,
placku vyndat ven.
Na talíř položit,
marmeládou nazdobit.

Dobrou chuť si popřejte
a všechno hezky zdlábněte.

Palačinky

Tereza Smažiková

Vežmu mísu na těsto,
to je jasné naprosto.
Litr mléka, špetku soli,
jen dva žloutky do pochoutky.
Hrnek mouky hladké,
lžíci cukru, ať je to pořádně sladké.
Metličku na rozšlehání
a pánvičku na opékání.
Ještě kapku oleje,
kdo to dělá, uspěje.
Na pánev těsto nalévám,
hosty k jídlu svolávám.
Z obou stran smažím,
do zlatova se snažím.
Pomažu je džemem
nebo včelím medem.
Na ozdobu šlehačku,
bude chutnat, panečku.



Tvarožec

Matěj Šulc

Tvarožec je prostě bomba,
věděl to i lyžař Tomba.
Upečeme ho velmi snadno,
připálit ho není radno.
Tvarohu půl kila dáme,
tři vejce na to vykydáme.
30 gramů tuku vezmeme,
vařečkou to všechno stlučeme.
Pak do mísy přidáme
cukru 15 deka,
měchačkou to mícháme,
tvarožec už čeká.
Přidat ždibec citrónové kůry,
to zní jako pokyn shůry.
3 lžice hrubé krupice,
ty důležité jsou též velice.
Nakonec půl prášku do pečiva,
to znal už „ničitel Šiva“.
Když to důkladně rozmícháme,
kompaktní hmotu vyzískáme.
Vylijeme těsto do pekáče,
mnohem lepší než burger z Mekáče.
Těsto proložíme meruňkami,
do koše ovšem s jejich peckami!
Na 180 stupňů rozžhavíme troubu,
než do ní hodíme tu naši chloubu.
Tvarožec vyndáme za půl hodiny,
když je do zlatova.
Mezitím usteleme peřiny
a naše práce je hotova!

Vánočka

Michaela Rusová

Nejdříve chci povědět,
co budeme vyvádět.

Vybrala jsem recept sladký,
avšak není lehký.

To, co budeme péct,
musíme i splést.

A protože se blíží doba Vánoc,
vánočka osladí nám štědrovečerní noc.

Takže teď postup povím Vám,
vím, je to nudný plán.

Radím Vám, začněte si psát zápisky!

Bod první, vše dám do jedné misky!

120g cukru krystal s kostkou droždí rozšlehám,
jinak není cesty dál.

Čtvrt litru mléka postupně přilévám,
taky jedno vejce a žloutek navíc nezapomínám!

Přidám jedno sto gramů rozpuštěného máslíčka

a potom jednu lžičku sádlíčka.

Následně беру do pravé ruky

půl kila polohrubé mouky.

Mouku řádně dvakrát proseji

a o chvíli později pořádně zakleji.

Naposledy dochutím špetkou soli

a potom si zaslouženě loknu coly.

Nejprve hmotu vařečkou promíchám,

napětím ani nedýchám!

Vzápětí začnu těsto hnět,

aby začalo kynout hned.

Těsto čtyři hodiny bude odpočívat,

mezitím se asi začne stmívat.

Po siestě těsto na čtyři kusy podělím,

každý z nich do válečku vyválím.

Začnu splétat válečky do sebe,
uvidím, co se z toho vyvine.
Když pletenec hotový bude,
na namazaném plíšku si pobude.
Do předeřáté trouby hodím ho,
neboj se, nespálím to!
Trouba hřeje na dvě stě stupňů,
třicet minut peču a zařízení vypnu.
Vyndám z trouby rukama vánočku zlatou
a její vůně mě zcela zmatou.
Tak to je vše, výklad končí,
doufám, že Vaše chutě tančí.
Dobrou chuť a požitek přeji,
už teď vidím Váš úsměv v obličeji.

Autoři veršované kuchařky

Šárka Šimková
Vendy Kramplová
Michael Pauly
Lucie Šafářová
Tereza Švandová
Mgr. Martin Mauer
Marie Michvoková
Vendy Škorpíková
Tereza Jeřábková
Michaela Tvrdíková
Michal Gloser
Martina Svačinová
Lenka Stružinská
Karolína Římková
Eliška Janečková
Tereza Křížová
Kateřina Dolínková
Sylva Brožíčková
Tereza Smažíková
Matěj Šulc
Michaela Rusová

Korektura textu: Michaela Rusová

Grafika: Martina Svačinová