



Veršovaná kuchařka

2. A





„Není lásky opravdovější nad lásku k potravě“

Shaw George Bernard





Obsah

Předkrmy

Cibulová pomazánka.....	6
Rybí pomazánka.....	7

Saláty:

Avokádová pěna.....	8
Balkánský salát.....	9
Оливье (salát z jižního Ruska)	10

Polévky:

Gaspiacho.....	11
----------------	----

Hlavní chod:

Krupicová kaše.....	12
Kuře na červeno	13
Míchaná vajíčka.....	14
Ovocné knedlíky.....	15
Psí kung-pao	17
Sýrová topinka	19
Vepřové řízky	21



Pizza, spaghetti, lasagne:

La Pizza Czechia	22
Lasagne	23
Uhlířské špagety.....	24

Dezerty:

Jablkový koláč.....	26
Lívance bez kynutí	28
Palačinky.....	29
Podzimáček	30
Pohodová	31
Sachr? Nemusíš být machr.	33
Sachr dort	35
Stracciatella dort.....	37
Štrůdl, jak mě to učila mamka.....	38
Tiramisu.....	39
Tvarohové chrupinky	40

Vojta special menu:

Hovězí polévku s nudlemi každý gurmán ocení	41
Vepřový řízek smažený, dobrý pro muže i pro ženy	42
Kynutý zákusek	43



Specialita od nejvyššího šéfkuchaře

Langoše z F1544

Seznam umělců + speciální poděkování

Jména básnických kuchařů a autorů této sbírkové kuchařky
.....46

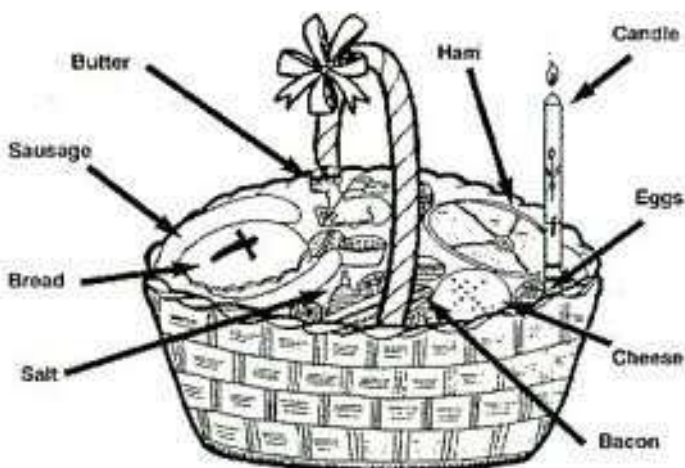




Cibulová pomazánka

Štěpánka Žitná

Nejdřív mísu připrav si,
do ní pak tvaroh dej si.
Pak cibulku si nakrájej
a majonézu přimíchej.
Solí vůbec nešetři,
pomazánka je tu raz dva tři.
Kousek chleba nakrájej
a s chutí podávej.





Rybí pomazánka

Kamila Trousilová

Máte rádi pochutiny?
Kupte čtyři lučiny.
Tuňáka v olivovém oleji,
cibule aby nechyběly!

Když to všechno nakoupíme,
cibuličku nakrájíme.
Jedna bude s klidem stačit,
slzy zkusíme ztlačit.

Cibuli do mísy dáme,
tuňáka k ní rozmícháme.
Lučiny k tomu přidáme,
ještě jednou zamícháme. Nechám čtvrt hodiny v lednici,
pak je vše hotovo, labužníci!





Avokádová pěna

Jan Kučera

Teď ti řeknu milý brachu,
pokud nechceš hrstku hrachu
a chceš udělat pěkné menu,
jak udělat tuhle pěnu.

Jak dosáhnout téhle pěny?

Dáš tam lžičku želatiny,
125 mililitrů vody,
nezapomeň na lžičku soli.

Dej 125 mililitrů majonézy.
Nedělej u toho žádné schůzky.

Jeden kousek avokáda,
jak má moje mamka ráda.

Vše to dáme dohromady,
nesmí v tom být žádné vady.

Nalijem to do forem.
Udělej to ale honem.

Necháme to celé ztuhnout,
nechtěj po tom ale zhubnout.
A když nevíš kam to dát,
tak to vyklop na salát.



Balkánský salát

Kristýna Doležalová

Když se večer hlásí hlad,
je pravý čas na salát.
Vezmi k ruce misku, nůž,
začít vařit můžeš už.

Papriku nakrájej,
okurku nezapomeň,
k tomu ještě rajčátko,
hotovo je zakrátko.

Přidej tam i cibuli,
ať tě břicho zabolí.
Vysyp všechno do mísy,
tam už se to promísí.

Špetku soli, ba i pepře,
olej nalij do toho,
samozřejmě olivový,
brzy bude hotovo.

Pak to zalij jogurtem,
to si můžeš dopřát.
A já můžu jedině
dobrou chuť ti popřát.



Оливье (salát z jižního Ruska)

Sergey Demyanenko

Mám tu pro tebe jeden salát,
až ho ochutnáš, budeš ho mít rád.
Nejprve musíš dobré brambory najít.
Na kostky rozkrájet, než to dáš na oheň vřít.

Do toho přidáme vídeňské párky
nebo maso, rozhodni se sám.
Jedině tam nedávej škvarky,
ale hrášek nebude špatný tam.

Lžíci majonézy k tomu přidej
a vše pořádně promíchej.
Skvělý salát je na světě,
dejte si ho třeba ke kotletě.





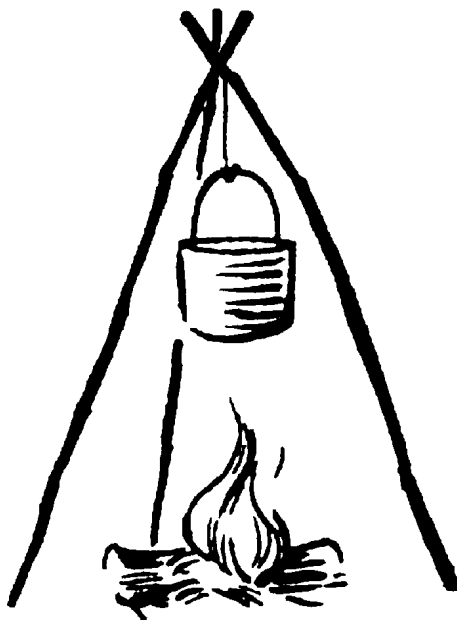
Gaspiacho

Nicole Krejčíková

Když je teplo a přijde hlad,
nejlepší do břicha je pak chlad.
Dvě červená rajčátka, dvě salátové okurky
hodíme do mixéru nakrájené na čtvrtky.

Do hotové kašičky nakrájíme cibulku,
naředíme dekou vody, olivovým olejem a ušleháme polévku.
Necháme to v lednici, aby nám to zchladlo
a pak do břichů pěkně padlo.

Do studené polévky osmahneme kousky chleba,
dochutíme solí, pepřem, bez toho se nedá.





Krupicová kaše

Michal Veis

Třicet deka dětské krupičky,
sladké budou naše jazýčky.

Litr mléka přidáme,
pět lžic cukru vsypáme.

Špetku soli dodáme
a kastrůlek hledáme.

Na plotně plamínek rozžhneme,
do hrnce mléko nalijeme.

Až začne mléko syčeti,
krupičku budeme sypati.

Pořádně míchat musíme.
Jinak to celé zkazíme.

Kašičku takto připravenou,
kakaem posypanou,
a máslem zalitou,
na stůl dáme a hotovo máme.



Kuře na červeno

Tereza Křivánková

Do pekáče vložit kuře
šlo by bez rozkrájení hůře.

Přidáme pár surovin
bez zbytečných volovin.

Cukr, sóju, ocet, vodu, sůl
a začneme si připravovat stůl.

Přiklopíme pokličkou
a pečeme chvíli kratičkou.

Uvaříme rýži k tomu,
je to bašta bez pardonu.





Míchaná vajíčka

Šimon Drahoš

Dneska jsem si pánvičku vzal
a trošku oleje na ní dal.
10 deka na kostičky nakrájeného salámu jsem připravil
a na horkém oleji je pomalu osmažil.

Tři vajíčka bez skořápek jsem k salámu přidal
a hned jsem vše lžící zamíchal.
A na co nesmím zapomenout?
No přece sůl a pepř přidat,
vše znova zamíchat,
dosmažit a na talíř položit.

Co teď zbývá? Už jen lžící vzít
a můžeme vše s chlebem sníst.





Ovocné knedlíky

Barbora Hermína Petržilková

Dvacet deka tvarohu
koupím v krámku na rohu.

Vyklopím ho do mísy,
mouka se tam přimísí.

Říkala má matka,
lepší bude hladká.

Přidám jí dvě hrsti,
ať nelepí se prsti.

Do toho dvě vejce
z venkova od strejce.

Všechno pěkně promíchám,
pro ovoce pospíchám.

Trhám švestky na zahradě,
ať už je to pohromadě.

Když mám slívky všecky,
vydlabu z nich pecky.

Pod vodou je omyju,
panáka si naliju.

Pak do varné konvice
dám vody co nejvíce.

Vezmu švestky půlku
a uhnětu z ní kulku.

Jsou-li slívky v těstíčku,
umyju si ručičku.

Horkou vodu z konvice
přeliju si do hrnce.

A do vody vařící



háším knedle vidlicí.
Za pár minut hnedle
vyplavou ty knedle.
Pak je z vody vařící
vyndávám zas vidlicí.
Když už pěkné knedlíky
na talíři nesu,
jsou už pěkně voňavé,
hlady se jen třesu.
Zasypu je cukrem, mákem
a poliju másličkem.
Beru tyhle knedle hákem,
i svým mlsným jazýčkem.





Psí kung-pao

Kateřina Šafařiková

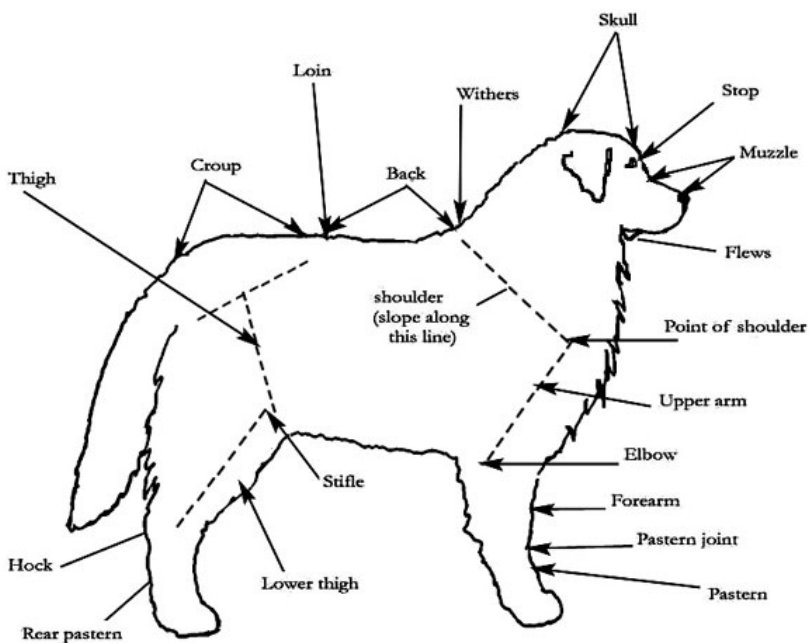
- ½ kg psího masa
- ½ lžičky soli
- 1 lžička mletého černého pepře
- ½ lžičky mletého zázvoru
- 1 dl sojové omáčky
- olej
- 2-3 hrsti arašídů nebo sekaných mandlí
- česnek nebo chilli

Někomu je na blití,
když má pejska zabít.
Bez něho, jak všichni ví,
kung-pao však není psí.
Teď vám řeknu, jak sám Mao
dělá z pejsků své kung-pao.

Psovi dáme do držky,
pak rozřežem na proužky.
Pak mu oči zamáčknot
a promíchat s omáčkou.
Asi fakt nic nezvořem
s chilli, pepřem, zázvorem.
Říkám vám to zas a znova:
Maso nechme marinovat.
Nechte maso hnusné krávy,
pes je lepší na té pánvi!
Rasu domácí i bojovou
zaližme omáčkou sojovou.



Mao vlastní solné doly,
přidá tedy trochu soli.
Arašídý nesmí chybět,
jinak jídlo chutná blbě.
Hodování už se blíží,
všechno podáváme s rýží.





Sýrová topinka

Michaela Kolínová

Chcete zahnat kousek hladu?

Na to dám vám jednu radu:

Čedar sem a ementál,
do pánvičky hup sem tam.

300g obou sýrů,
odvážíme správnou míru.

Snad nám bude sýra stačit,
nastrouhat a v pánvi stlačit.

Polít pivem, zamíchat,
mléka lžičku přimíchat.

Dohromady dvě, tři lžičky
nalijeme do pánvičky.

Mírný plamen roztopíme,
pánvi k akci připravíme.

Špetku soli, trochu pepře,
zatím se nám pánev vzepře.

Všechno máme na pánvi,
krém též bude hotový.

Než se krému dočkáme,
plátky chleba vyndáme.



Na grilu ho opečeme
a sýrem ho polijeme.

Rozetřeme do všech stran,
uděláme chlebu stan.

Dosmahneme trošičku,
podáme za chvíličku.

Rajče také přidáme,
lepší šmak tím dodáme.

Dobrou chuť Vám přejeme,
topinku Vám neseme.





Vepřové řízky

Tomáš Strejček

Vezmem plátek masíčka,
natluče mu palička.
Nasypeme trochu pepře,
dochutíme toho vepře.

Vyválíme maso naše,
v polohrubé mouky troše.
Potom rozklepneme vajíčka,
rozklepnem je do misky.
Rozšlehá je matička.
Tam potopíme ty řízky.

Vezmem tvrdou housku,
nastrouháme na milion kousků.
Obalíme z obou stran,
naše maso bude fajn.

Na sporáku zapálíme oheň.
Na pánvi nahřejeme olej.
Po chvilce maso vložíme
a už jen vesele smažíme.

Zatím připravíme talíře,
oběd bude k nevíře.
Po deseti minutách smažení,
vyndáme naše snažení.

A hle, máš oběd,
co závidí i Tvůj Děd!

Dobrou chuť!



La Pizza Czechia

Martin Valeš

Na počátku plech a na něm papír pečící,
na papíru těsto leží, 275g přibližně,
těsto jest listové, na svém místě lpící,
čeká, až to všechno začne, no vážně!

Rozválet se těsto musí,
rozválené lze ho však i koupit,
to už pak se válet nemusí
a může se začít zdobit.

Rudě červená na těsto se rozlila.
„To je vražda!“ Napsala by všechna rajčata.
Kečupová vrstva na těstu se leskne,
na ní jemně zrnka pizza koření si lehne.

Do lázní kečupových, přijeli se natáhnout
i plátky šunkového salámu, 20 deka,
každý si chtěl rychle lehnout,
přikryly ten kečup, jak velká deka.

Nastrouhaného 25 deka eidamu to završí,
spolu s kolečky jednoho většího rajčete,
v předehřáté troubě 20 minut pečete,
už po krátké době vůně z trouby srší.

Když pizza se nafukuje
jak horkovzdušný balón,
a má zlatě propečené okraje,
tak čin jest dokonán.

BUON APETITO



Lasagne

Artur Dobryaškin

Lasagne jsou jídlo dobré,
pro ty velké i ty drobné.

Chutnají fakt dobře,
to snad nikdo nepopře.

Vezmeme těsta plátky,
nalijeme do omáčky
a trochu sýrového krému,
to je jenom k dobrému.

Pak to vložíme do pece,
ať se nám to upeče.
Tam se to chvíli válí,
než se nám to spálí.

Hodíme to do koše,
koupíme si langoše.
Právě ty z F patnáctky,
nakrájíme na částky.
Kousneme si do nich,
až nám spadnou do břich.
Všechno bude v pohodě
a tak se dělej lasagne.



Uhlířské špagety

Kateřina Pohlová

Dřívě nežli začneš kuchtit,
připrav jídlo v míse.
Pročti si uhlířský recept,
ten nezklame, hodí se!

Pro začátek uchopte nožík
a nakrájejte slaninu.
Tak cca 200 gramů,
ať je pro celou rodinu.

Potom vylijte na pánvičku
jednu lžičku oleje.
Komu jedna nepostačí,
ten ať další doleje.

Nakrájenou slaninu
vhodte na olejovou hladinu.
a jak říká správná vdova:
„opečte si ji do zlatova“.

Nastrouhejte 100 gramů sýra,
třeba eidam ujde.
Potom ho dejte do mísy,
jak nejlíp to půjde.

Dále přilijte smetanu,
200 mililitrů postačí.
Pak tam šoupněte vajíčko,
nebo možná dvě. Radši!

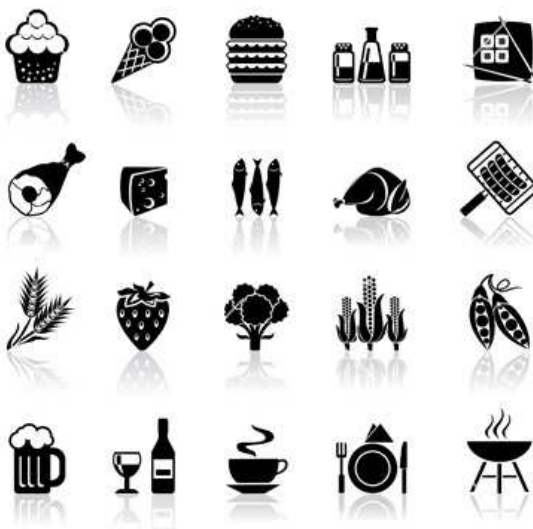
Všechno v míse rozšlehejte,
záležet si na tom dejte!



Nakonec jen podle chuti
pepř se solí přimíchej.

Mezitím si uvaříme špagety.
Proč jim říkám „Uhlířské“,
tak to tedy nevím.
Ale místo hloupých řečí,
špagety si scedím.

Na závěr to všechno smíchej,
jen na mírném ohni.
A teď už jen pospíchej,
všichni mají hlad, tak pohni!





Jablkový koláč

David Štěpánek

Přísady:

300g hrubé mouky
200g strouhaných jablek
200g pískového cukru
1 prášek do pečiva
půlka vanilkového cukru
1 vaječný bílek
citronová kůra

Postup:

Všechno co máme,
do mísy dáme.
Rukou pořádně zamícháme,
než z toho těsto máme.
Až to budeme mít,
můžeme někam na půl hodiny jít.
Těsto zatím nakyne,
to zvládnete! Jakpak by ne.

Formu vymažeme olejem,
pak moukou vysypem.
Těsto dáme do formy
a šup s ním do trouby.

170°C bude její teplota,
dlouho tam nebude ležet.
Jen než nastane 30. minuta.
To už bude venku vžet.



Necháme vychladnout
a můžeme nakousnout.

Jestli vám to nestačí,
šlehačku tam dejte.
Návštěva si poskočí,
dobrou chuť jim přejte.





Lívance bez kynutí

Eliška Procházková

Vezmi tři sta gramů polohrubé mouky,
pozor však, ať nenajdeš v ní brouky!
Sůl a cukr a prášek do pečiva,
toho by půlka sáčku stačila.

Dva žloutky a lžíci rumu,
přišlehej to s vervou k tomu!
Pak půl litru mlíka,
AŽ TO KOLEM STRÍKÁ!

Když toho tam šoupneš o něco víc,
nestane se špatného zhola nic.
O trochu víc tam dej i rumu,
ať spokojen je i pán domu.

Z bílků tuhý sníh vyšlehat,
do těsta zlehka ho vmíchat.
Potom ho pět minut nechat stát
a uvolněně dýchat.

Na pánvi rozehřej olej,
podle potřeby ho dolej.
Lívance potom vytvaruj,
ale spálit se je vyvaruj.

Než na těstíčku puchýře chutné se objeví,
chvíli to zabere,
každého potom ta skvostná vůně probere!

Lívaneček po ránu,
ráda slupnu v tu ránu.



Palačinky

Michaela Kartousová

Palačinky chutné jsou,
velmi k duhu u nás jdou.

Jí je celá rodina,
nic jiného nevnímá.

Vlažného mléka litr naliji do mísy,
držím se z receptu předpisy.

Dále přidám čtyři vejce,
koupené u známého prodejce.

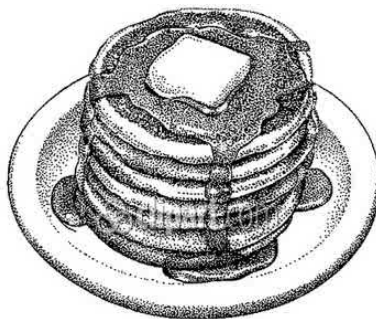
Polohrubé mouky půlku kila,
vše jsem do mísy nakonec slila.

Přidala jsem špetku soli, trošku cukru,
už i strýc k nám přijel na skútru.

Smíchat těsto,
to je gesto!

Palačinek smažení nám voní,
hosté na zvonek už zvoní.

Všichni palačinky chválí,
na další se opět ptají.





Podzimáček

Ráchel Honsová

Pomoz nám slepičko,
potřebujem vajíčko.
Od krávy mléko máme,
jogurt z něj uděláme.

Pět lžic cukru osladí nám žití,
půl kila mouky pomůže ke kynutí.
Vše s droždím do misky dáme,
a potom to promícháme.

Máslem vymažeme plech,
kuchařský podiví se cech.
Těsto do něj vlijeme,
švestkami poklademe.

Krásnou vůni dodá skořice,
cukrem posypeme buchtu velice.
Půl hodinka v troubě stačí.
Nejezte to radši!



Pohodová

Válová Petra

Vždy, když něco provedu
poradit si dovedu –
kuchařkou se proberu,
dobrý recept vyberu.

Neb po dobrém papání
hned je lepší jednání.
Jednoduchý receptík
přináším Vám na perník.

Tři hrnky mouky polohrubé,
dva hrnky cukru plné,
o půl hrnku mléka více,
do toho kaka a dvě lžíce.

Jeden prášek do pečiva,
jeden do perníku,
oleje tři čtvrtiny
původního hrnku.

A na radu moudrého strejce
prskni tam dvě celá vejce,
podle rady drahé matinky
patří tam dva kakaové pudinky.

Suroviny promícháme
na minutku odstavíme.
Plech si vymaž Herou,
vysyp si ho kokosem,
už to voní pod nosem.

Troubu trochu předehej,



těsto na plech si nalej.
Perník pečem zvolna,
máš 45 minut volna.

Studený jen pocukruj
a rodince servíruj.
Tak si všichni pochutnejte
a na dobrou radu dejte.


COOK ME



Sachr? Nemusíš být machr.

Anna Šuláková

Hledáš něco v rendlíku?
Nějakou mňamku k večeři?
Znám jednu dobrou z pytlíku,
kdo ochutná, ten uvěří.

Těsto vysyp do mísy,
přidej vody dvě deci,
olej šestkrát po lžici,
hlavně neměj kecy.

Až tam přidáš vajíčko,
pořádně to promíchej,
pak vysyp formu maličko,
vylij těsto a do trouby dej.

Po čtyřiceti minutách,
vytáhni to z trouby,
buchta bude kynutá,
však nepřezěň to, ať nezbude ti houby.

Těsto rozkroj na půlku,
dej tam hodně marmelády,
a nahoře do důlku,
vlij trochu čokolády.

Pak to všechno nakonec,
zasyp malinami,
a nebuď velkej lakomec,
sachr namáčeš do smetany.



Až ochutnávku vyhlásíš,
tak nahoře s nohama,
všem přítomným ohlásíš,
za mě vaří Vitana!





Sachr dort

Denisa Velhartická

Ingredience:

Na těsto 6 vajec potřebovat budeš,
taky 130 g mouky musíš mít.

Ale pozor! Neškodlit!

110 g cukru krupicového
a 100 g cukru zcela obyč,
na vaření netřeba ti bič.

Na polevu 200 g cukru,
po tom dortu puknu.

150 g čokolády,
vezme si tě do parády.

Nakonec džem a 125 ml vody,
neboj, po dortu nebudou škody.

Těsto:

Vezmi cukr, půlku másla.
Pusť se s chutí do řemesla.
Máslo s cukrem spolu utři,
elánem však nešetři.

Žloutky přidej, čokoládu taky.
Hračka to bude i pro leváky.

Bílky s cukrem ušlehej
a do těsta je rychle dej.

Nakonec do směsi mouku vmíchej
a při tom vůbec nespíchej.



Formu vymaž, naplň těstem.

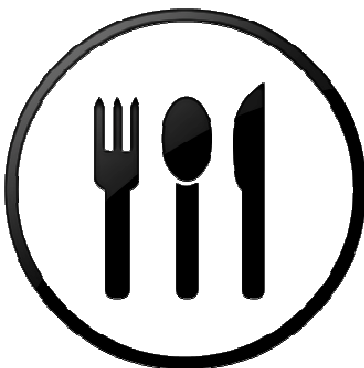
Nyní dort do zlatova upeč,
teď od trouby neuteč.

Poleva:

Cukr s vodou povař
a hlavně to neuškař!
Čokoládu přisypej
a vůni krásnou načerpej.

Na dort džem a poleva patří,
chuť na dort má, kdo ho spatří.

Dobrou chuť!





Stracciatella dort

Nikola Fléglová

Připravíme si 3 vejce,
ušleháme je v misce.
Následně stejné množství mouky,
nejlépe hladké – ta netvoří žmolky.
A vše mixérem ušleháme.

2 lžíce oleje a půlku „propeče“.

A taky kakao
aby nám to chutnalo.
Už se nám to peče!
Stačí 10 minut hlídat,
na 180 stupňů zahřívát.

Těsto bychom měli,
snad jsme na nic nezapomněli.
Pak do krému se pustíme.
Čtyři jogurty s cukrem smícháme,
dva cukry vanilkové
a jogurty bílé,
2 kelímky šlehačky si připravíme.

Ke šlehačce 2 ztužovače.
Mléčnou „čoko“ nastroháme,
želatinu připravíme,
dáme do pekáče.

Krém na těstu ztuhnout necháme.
A ráno už papáme.

Dobrou chuť!



Štrůdl, jak mě to učila mamka

Daniel Hagan

Nakup těsto listové,
potom trochu jablíček.
Pokud to rád alkoholové,
tak i český rumíček.

Dále také ořechy,
vlašské nebo mandlové.

Já mám rád i rozinky,
s nimi je to výborné.

Ještě také vanilkový cukr v pytlíku
a maličko skořice, ta se také hodí.

Ani nevím proč, poslouchal jsem maminku
a ta říkala, že to chuť doladí.

Nezapomeň na vejce,
kup jich aspoň pět.

A pak cukr v moučce,
ten přijde až nakonec.

Doma jablka nastrouhej, všechnu šťávu vymačkej,
ořechy, rozinky, skořici a vanilkový cukr smíchej.

Teď se vše dohromady dá,
kdo chce, ten i rum přidá.

Směs si dáme na těsto,
kraje potřeme bílkem.

To aby to lepilo,
zabalíme, vrch potřeme žloutkem.

Už jen to dát do trouby,
už jen chvíli vydržet a ne spát.

Péct okolo půl hodiny,
takzvaně na „sto osmdesát“.



Tiramisu

Václav Hoskovec

Formu vyplň piškoty,
nedělej s tím drahoty.
Pokapej je kávou,
nejlépe snad žhavou.

Přidej pár kapek Amaretta,
to je důležitá proprieta.
Teď však neupadni mdlem,
musíš připravit krém.

Sedm set gramů Lučiny
a žloutek, ten jen jediný.
Dál půl litru šlehačky,
to zvládnou i školačky.

Potom z jednoho vejce ušlehej sních
a nedávej tam žádný líh.
Cukru kolik chceš tam dej
a vše pořádně zamíchej.

Celou formu vyplň krémem
a vršek posyp kakaem.
Nakonec to do lednice dej
a přes noc to tam ztuhnout nechej.

Ráno potom ochutnáš,
jakou dobrotu to vlastně máš.
Tvůj jazyk bude hodovat
a pochvalná slova diktovat.



Tvarohové chrupinky

Barbora Šmejkalová

Připrav misku, vařečku,
vezmi k ruce kuchařku.

Vaničku tvarohu a jeden žloutek,
čtvrt kila tuku a mouky hrnek,
vypracujem na bochánek.

Těsto dejme do lednice,
na hodinách ať je o hodinu více.

Potom těsto vyválíme,
na čtverečky nakrájíme.

Naplníme marmeládou,
meruňkovou či jahodovou.

V trojúhelník přeložíme,
okraje jim přimáčkneme
a na plech je uložíme,
doružova upečeme.

Ještě teplé v cukru obalíme
a s radostí hnedle sníme.



Hovězí polévku s nudlemi každý gurmán ocení

Do hrnce dáme vodu, maso, zeleninu

a vaříme přes hodinu.

Pak přidáme sůl

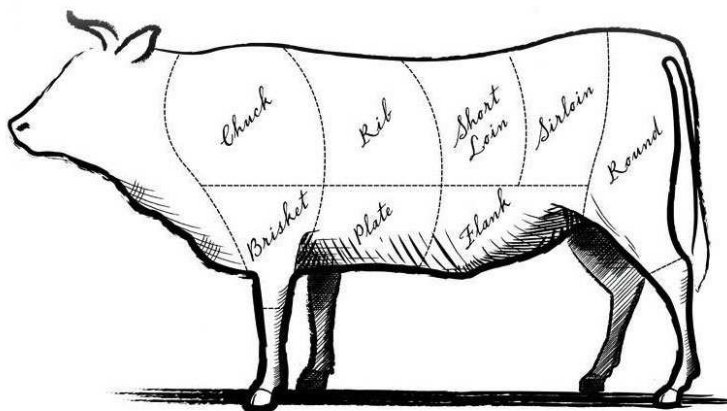
a hotovo je práce půl.

Nakonec přidáme nudle nebo krupičku

a povaříme chvíličku.

Než to sníme,

podle chuti okořeníme.





Vepřový řízek smažený, dobrý pro muže i pro ženy

Řízek naklepeme, osolíme,
v mouce, ve vajíčku a strouhance obalíme.

Na pánvi rozpálíme olej, nikoliv petrolej.

Řízek do něj vložíme

a z obou stran smažíme.

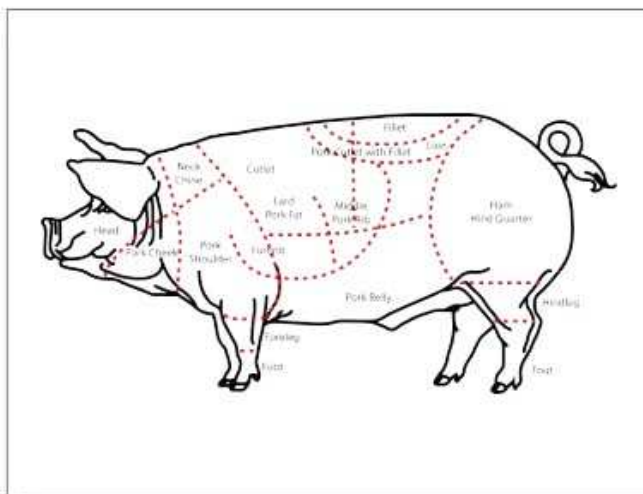
Uvařené brambory promícháme,

příbory na stůl připravíme.

Trochu rozmačkáme

a hotovo máme.

To si pochutnáme!





Kynutý zákusek

Ingredience:

30g droždí

250ml mléka

80g moučkového cukru

500g polohrubé mouky

80g másla

2 žoutky

Z droždí, mléka a cukru
uděláme kvásek.

Všechny ingredience smísíme,
je dobře, že to umíme.

Mezitím, co těsto kyne,
můžem dělat práce jiné.

Z těsta vykrájíme kousky,
nebudem však dělat housky.

Nýbrž malé buchtičky
nebo také šištičky.

V pekáči je upečeme,
pak od vaření utečeme.

Menu sestavil, čímž ukázal svou tvář, **Vojtěch Horský**, šéfkuchař.



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 hoď 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.

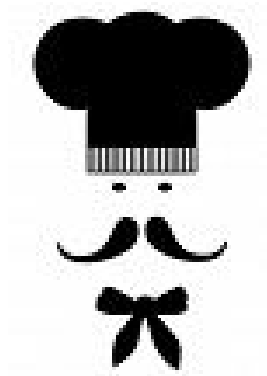
Poté placky z těsta udělej,
na olej v pánvi jednu dej,



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.





Jména básnických kuchařů a autorů této sbírkové kuchařky 😊

Cvrčková Alžběta

Drahoš Šimon

Demyanenko Sergey

Dobryaškin Artur (sice k nám do třídy nechodí, ale recept napsal)

Doležalová Kristýna

Fléglová Nikola

Hagan Daniel

Honsová Ráchel

Horský Vojtěch

Hoskovec Václav

Kartousová Michaela

Kašparová Denisa

Kolínová Michaela

Krejčíková Nicole

Křivánková Tereza

Kučera Jan



Mgr. Mauer Martin

Pacurar Anna Tamara

Petržilková Barbora Hermína

Pohlová Kateřina

Procházková Eliška

Strejček Tomáš

Šafaříková Kateřina

Šmejkalová Barbora

Štěpánek David

Šuláková Anna

Trousilová Kamila



Valeš Martin
Válová Petra
Veis Michal
Velhartická Denisa
Žitná Štěpánka

Korektura: Barbora Hermína Petržilková

Grafik: Sergey Demyanenko

Speciální poděkování patří Mgr. **Martinu Mauerovi a Veronice Sukhanové**, bez kterých by toto umělecké dílo nikdy nevzniklo 😊
2012©

