



## Studentská veršovaná kuchařka

1.A

2011 - 2012







***„Nežijeme proto, abychom jedli.  
Jíme proto, abychom žili.“***

***\*SOKRATES\****



## Apple Crumble – Martá Svobodová

Šest velkých jablek oloupej,  
na menší kousky je nakrájej.  
Pak je uvař ve větším hrnečku  
a k tomu přilij vody malou skleničku.

Než Ti jablka trochu změknu,  
najdi si zapékací misku velkou.

Všeho přidej po jednom hrnku,  
strouhaný kokos,cukr a mouku.  
Nezapomeň na ovesné vločky  
a k tomu přidej skořice půl lžičky.

Pak tam přihod' změkklé máslo,  
125 gramů, aby se páslo!

A z té směsi vznikne hned  
hmota sladká jako med,  
tou jablíčka posypej,  
v rozeřáté peci zapékej.

Po dvaceti minutách,  
to to voní achich ách.  
Povrch zhnědl, to je krása,  
kuchařka už nahlas jásá.

Navrch dej si šlehačku,  
zapomeň na žvýkačku.  
Můžeš zvolit taky zmrzku,  
je to vrchol všech pamlsků.

## **Bábovka hrnkovka – Martin Jelínek**

Na pečenou bábovku slazenou,  
pečenou ve formě mazané,  
ať si rychle seženou,  
přísady zde vypsané.

Na těsto si nachystejte  
dva hrníčky mouky semleté,  
ale hrubou, ani jemnou tam nedejte!  
Polohrubou přidávejte tam,  
moji milí přátelé.

Přidejte pak hrnek cukru, krystalu,  
taktéž prášek na pečení,  
toho však jen pomálu,  
z jednoho sáčku, pro zlepšení.

Připravít dvě vejce,  
ovšem pouze slepičí,  
pozor, ať vám prodejce  
nedá vejce křepelčí.

Půl hrnku mléka od krávy,  
ovce či kozy,  
hlavně když jsme zdraví,  
přidáme i soli, ale té né vozy,  
malá špetka postačí,  
taktéž kakaa dvě lžíce nám vystačí.

Jestli vám to myslí,  
víte, že všechny přísady  
máte dát do jedné mísy,  
všecky je tam dohromady.

Poté co to prohněteme,  
nejlépe jest vařečkou,  
formu tukem vymažeme,  
bábovku necháme projít horečkou.

Do trouby předehřáté  
na stupňů 180,  
po minutě čtyřicáté,  
začneme ji podávat.

Ke kávě či čaji,  
když na ni chuť mají.

## **Boloňské špagety – Honza Slanina**

Vodu pěkně připravím,  
na plotnu ji postavím,  
trochu ji pak osolím,  
špagety si připravím.

Olej ten tam přidáme,  
vodu trochu chutnáme,  
jestli jsme ji nepřesolili,  
to bychom ji vylili.

Pak přidáme tam skunk,  
aby bylo to víc punk!  
Bude to dobré jak čert,  
promiňte, to byl jen žert.

Osmahnem si mleté maso,  
to si pochutnáte, chaso.  
Dále nalijeme protlak,  
pozor, aby v hrnci neudělal se podtlak.

Potom chvílku povaříme,  
mezitím s kámošema zakalíme.  
Špagety si přecedíme,  
síly své však nepřeceníme.

Dále ochutíme, dochutíme,  
od přátel samou chválu zvíme,  
nakonec talíř dáme na stůl,  
kdo neochutná, ten je hloupej.



## **Bramborizza – Hanka Markytánová**

Naše dobrá bramborizza,  
to je přece z brambor pizza!  
Čtyři brambory oloupáme,  
nastrouháme, vymačkáme,  
špetkou soli ochutíme,  
majoránkou a pepřem nic nezkazíme.

Když olej na pánvi se škvíří,  
ostrouhané brambory kydnem tam čtyři.  
Pozvolna řádně pečeme,  
až zlatavé okraje spatříme.  
Velkou plácačkou opatrně obrátíme,  
salámem a sýrem pěkně ozdobíme.

Komu zelenina k chuti přijde,  
papriky, rajčátka určitě najde.  
Rozmícháme dvě vajíčka,  
ať plná je naše pánvička.

Už to bublá, už to tuhne,  
pohled očí nad tím zjihne.  
Když bramborizza zezlátne,  
rodinka se pěkně nadlábne!

## **Čokoládový nápoj – Verča Říhová**

Do pěny smícháme cukr a žloutky,  
není to však pití pro vybíravé floutky.

Nalijeme mléko do velikého hrnce,  
nevaříme to v mikrovlnce.

Čokoládu nastrouháme,  
do mléka ji pak přidáme.  
Přivedeme to všechno k varu,  
už vidíme hustou páru.

Odstavíme hrnec.  
Počkej! Ještě není konec!  
Vešleháme čoko-mléko do pěny vaječné,  
vskutku, pití je to báječné.

## **Krupicová kaše – Hanka Nováková**

Asi litr a půl mléka  
do nádoby nalijem.  
Přidáme cukr, osolíme  
a pak trochu zahřejem.

Dvanáct lžic krupičky  
přisypeme pomalu  
a za stálého míchání  
přivedeme do varu.

Mírným varem provaříme  
zhruba tak dvě minuty,  
pak stačí jen přilít mléko,  
do té správné hustoty.

Pak nalijem do talíře,  
navrch plátek másla.  
Posypem a dochutíme,  
podle přání hosta.

## **Kuře na bramborách – Terka Jeřábková**

Vezmeme si pekáček a dostatek oleje  
a bez větších vytáček  
dno jím pěkně polijeme.

Do pekáčku vložíme  
nakrájené brambory,  
na přeskáčku přidáme  
česnek a pak cibuli.

Že brambory jsou oloupané, omyté a čisté,  
každý kuchař přece ví,  
a to zcela jistě.

A je rada zbytečná,  
že krájíme z nich kolečka.

Pěkně vrstvu po vrstvě  
do pekáčku dáme,  
rozčtvrčené kuřátko  
vedle připravené máme.

Omyjeme vodou,  
položíme brambory  
a posypeme paprikou.

No a už s ním stojíme před vyhřátou troubou.

Koření podle chutí na brambory dáme,  
teplo v troubě 200 stupňů určitě už máme.

Nikomu není milo, aby kuře suché bylo,  
tak ho trochu polijem  
olivovým olejem.

Po hodině kuřátko vytáhneme z trouby,  
co chceme se k němu hodí – okurky i houby.

### **Kuřecí prsíčka – Nicol Kadlecová**

Kuřecí prsíčka nakrájím na nudličky,  
dají se dobře vzít na vidličky.

Na pánvi trošku oleje,  
osmažit potom dobře je.

Osolím a přidám lžící medu,  
tu chuť vám popsat nedovedu.

Brambory uvařím ve správné míře  
a pak už všechno dám na talíře.

## **Langoše – Šarlota Schütznerová**

Kvásek z droždí a mléka uděláme,  
poté do toho dvě vajíčka přimícháme.  
V teple těsto chvíli vykynout necháme,  
pak půl kila mouky a sůl přidáme.

Ruce si ve vodě namočíme  
a placky jimi vykouzlíme.  
Pánev necháme chvíli rozpálit,  
aby v ní šly placky lépe připravit.

Na stůl přineseme langoše hotové,  
budeme hodovat jako bohové.  
Než je konečně ochutnáme,  
česnek, sýr a kečup na ně dáme.

## **Margotková bábovka** - Dee Chaloupecká

Na bábovce nejtěžší je těsto,  
ale nemusíš ho dělat přesto.

Mouku, cukr, vejce,  
zamícháme v mléce.

A když pečící prášek máme,  
tak ho s nastrohanou margotkou přidáme.

Vařečku do misky dáme  
a všechno hezky promícháme.

Potom předejhřejeme troubu  
a vymažeme formu.

Do ní těsto nalijeme,  
dozlatova upečeme.

Cukrem bílým posypeme  
a dobrou chuť všem popřejeme.

## **Maso dvou barev – Barča Zikmundová**

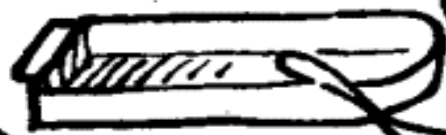
Na pánvičku nakrájíme  
na drobounko cibuli,  
osmahneme do zlatova,  
ať se vůně překulí.

Z kuřecího, z vepřového  
nakrájíme nudličky,  
žampiony, zakysanku,  
k tomu trochu papričky.

Vše to dobře podusíme,  
šťávu nám to pustí,  
restovanou zeleninu,  
ať to v pánvi šustí.

Dressing, večku, bílé vínko,  
k tomu kopec salátu,  
partu dobrých kamarádů,  
můžeme zvat na mňamku.





## **Maso na grilu – Michal Pauly**

Marinádu připravím,  
z citronu a oleje.

Tymiánem dochutím,  
kečupem to polejem.

Marinujte hodinku,  
netopte ho chudinku.

Maso bude lepší,  
bude totiž křehčí.

Maso slabě osolím,  
žáru trochu povolím,  
abych to mé masíčko,  
osmahl jen maličko.

Nechám ho tam na krátko,  
nepřipal se kuřátko!  
Mé grilované masíčko,  
potěší mé tělíčko.

Hrnou se sem kalorie,  
jednou mě to nezabije.  
Naopak mě posílí,  
jídlo bude za chvíli.

## **Omeleta – Linda Macholdová**

Když chceš dělat omeletu,  
vejce k tomu musíš mít,  
trochu soli vem si k tomu,  
dobrá přeci musí být.

Vem si vejce do ruky,  
rozklepni ho o roh misky,  
dej si pozor na kroky,  
abys měla všechno jistý.

Vajíčko v misce rozkvrdláš,  
až s tím budeš hotová,  
polej pánev olejem,  
vejce tam hned vylejem.  
Vajíčko se začne smažit,  
nezapomeň otočit,  
měla by ses více snažit,  
nic se nesmí pokazit.

Můžeš přidat koření,  
všeho ale s mírou,  
nesmí to vyvolat pálení,  
nebo proletíš dírou.  
Dej to už jen na talíř,  
k tomu vidličku a nůž,  
nabídni kávu, vodu nebo pivo  
a tvař se jako velký muž.

## Omeleta se špenátem – Péťa Carev

Volala nám právě teta,  
dnes by bodla omeleta.  
V tom přece žádný problém není,  
dáme se hned do vaření.

Připravíme trochu mlíčka,  
rozbijeme dvě vejčíčka.  
Špetka soli, mouku dáme,  
a vše jemně zamícháme.  
Ať jen teta tiše kouká,  
co dovede hladká mouka.

Na pánvičce pomaleji,  
osmahneme na oleji.  
A co dáme na to?  
No přece špenát, zlato!

Nejdřív přijde cibulka,  
tu osmažíme zlehounka.

A když špenát dáme k tomu,  
cibulka už voní k tomu.

Osolíme, opeříme,  
s chutí svojí porci sníme.  
U prostřeného stolu  
sesednem si spolu.  
Nezbývá než slušné přání:  
„Přejem dobré pochutnání!“

## **Jiřikovy palačinky – Jirka Bartoš**

Z oblíbené kuchařky  
stoupá vůně vanilky,  
hledám jídlo pro brášky  
a budou to palačinky!

Velkou mísu připravím si  
a na oheň zadělám.  
S půllitrem mléka vystačím si,  
jedno vejce tam přidám.

Osolit, osladit, moukou zahustit,  
pánev zpívá olejem,  
bílé placky zakusit,  
inu, to se pomějem!

Domem vzlíná vůně práce,  
nešizené, poctivé,  
zase jedna povedla se,  
moji milí bráškové.

## Tomášovy palačinky – Tomáš Veis

Litr mléka, mouka hladká,  
pochoutka to bude sladká.  
Špetku soli, jedno vajíčko,  
míchat budem jen maličko.

Na pánvičce olej zahříváme,  
naběračkou těsto nalíváme.  
Pečeme jen chvíličku,  
pak umyjeme pánvičku.

Omeleta upečená,  
marmeládou pomazaná  
a ovocem naplněná.

Pochoutka sladká vznikla nám,  
dobrou chuť přeji vám.

## **Polévka z pytlíku – Tomáš Valenta**

Máte-li chuť na pár éček  
nebo je vám jenom zima,  
nabízím polévky sáček,  
co nezdravé je, to je příma!

Obsah sáčku vyprázdníme  
do většího hrníčku.  
Konev vodou naplníme,  
chce to jenom chvíličku.

Když je uvařená voda,  
do hrnku jí vlejeme.  
Hrudky mít by byla škoda,  
a tak chvíli mícháme.

Když polévka povychladne,  
rychle že byla rád buď,  
ať ti hrnek neupadne  
a přeju ti dobrou chuť.

## **Puding z pytlíku – Kačka Dolínková**

Do hrnku nalej půlku mléka,  
obsah sáčku už tam čeká.

Vše pořádně zamíchej,  
ale okolo moc nešplíchej.

Trochu cukru také nutno,  
2-3 lžíce, ne však více.

Pak vše vařit dej,  
ale už do toho nic nesypej.

Míchat musíš celou dobu,  
jednou rukou drž nádobu.  
Až puding začne houstnout,  
pozor! Mohl by i bouchnout.

Když všechno dobře dopadne,  
puding se do misky naleje.  
Nakonec už jenom jedna drobnost,  
popřát dobrou chuť všem a dost!

## **Pukance se šlehačkou a kaštany**

– Miška Pejřimovská

Chystám se péci a vařit,  
dokud' ruce nebudou se námahou pařit.  
Tak teď prosím pilně poslouvej, milý čtenáři,  
co si máš připravit na svém svatém oltáři.



Připrav si 100 ml oleje,  
který se do dlabance naleje.

Pak také špetku soli,  
upevní to tvou dobrou vůli,  
200 g mouky hladké a prosáté,  
bude to desert s čajem o páté.

Nakonec ještě 5 vajec,  
do hrnce 400 ml neperlivé Rajec.

Ovšem to není všechno všecičko,  
musíme také naplnit i těstíčko.

Vyndeј si 500 ml smetany ke šlehání,  
né víc, ať to není k pokakání,  
pak už skoro nic,  
3 balení ledových kaštanů stačí již.  
Vezměte si vodu, hrnec, olej a sůl,  
ještě než nachystáte prostřený stůl,  
ujistěte se, že u toho nestojíte jako nějaký kůl.

Přisypte mouku za rychlého míchání,  
dokud neucítíte v paži bolestivé píchání,  
troubu na 160°C na 20 minut,  
není to přece žádný donut.

Smícheјte náplň, všechno dovařte,  
bochánky plněné pěkně utvořte.  
Můj milý čtenáři, Bon Appetit!

## Rarášci na pivu – Johy Tomaškovičová

Kuře leží v lednici,  
neví, že ho sníme,  
500 gramů vyberem,  
hned ho rozmrazíme.

Nejlepší jsou prsíčka,  
ty nám chutnaj stále,  
vodou maso omyjem,  
na prkénko dáme.

Pánvičku si připravíme,  
maso pěkně nakrájíme,  
kořením ho dochutíme  
a pivečkem zalijem.

Hladkou moukou posypeme,  
dvě vejíčka rozklepneme,  
vařečkou to důkladně  
celé zamícháme.

Sójovku a hořčici  
podle chuti dáme.  
30 minut v lednici  
maso ponecháme.

Z lednice je vytáhnem,  
pánev máslem potáhnem.  
Slinky se nám sbíhají,  
na rarášky čekají.

Odleželé rarášky  
na pánvičku dáme,  
do zlatova opečem,  
to si pochutnáme.

## **Roláda jako dech – Šárka Šimková**

Co si připravíme?  
Kakao - sedm lžic,  
šest vajíček od domácí slepice,  
trochu mouky  
a šest lžic cukru krupice,  
tuk na vymazání  
a smetanu na šlehání.

Vejce řádně ušleháme,  
cukr a kakao přimícháme,  
na plech papír položíme,  
těsto na něj uhladíme.

Když pak troubu nahřejeme  
i s papírem zavineme,  
zprudka těsto upečeme,  
pak si hodčku oddychneme.

Připravíme šlehačku,  
dotuha ji ušleháme,  
rozbalíme roládu,  
šlehačkou ji naplníme.

Je tak dobrá- pochvalte se,  
kafíčko se hned donese!

## **Řízek – Vojtík Malý**

Maso hezky naklepeme,  
strouhanku dáme na talíř,  
řízek poté osolíme,  
že vajíčko rozklepneme, víš.

Chybí nám už jenom mouka,  
olej stačí rozpálit.

Maso, mouka, vejce a strouhanka  
a můžeme řízek osmažit.

A když ho potom osmažíme,  
může rovnou na talíř.

Brambor k tomu jenom dáme  
a máme to jen za halíř.

## **Sacher – Jana Lakatošová**

Předehejeme si troubu na stupeň 3,  
vysypeme si na to formu 23 x 3.

Takhle pokračujeme dále,  
předehřát si dáme  
čokoládu horkou.

Máslo, cukr rozmícháme,  
čokoládu tam přidáme.

Pokračujeme dále,  
žloutek po žloutku vmícháváme.

V jiné míse vyšleháme  
z bílků tuhý sníh.  
Vše i s moukou promícháme.  
Nalijeme do formy, hlavně žádný líh .

Pěčeme 45 min. v troubě rozehráté,  
občas do ní pícháme špejlí, pokud máte.  
Vyklopíme z formy těsto, pomažeme džemem,  
polijeme polevou, ozdobíme lemem.

Z karamelu a čokolády, napíšeme „Sachr“,  
kdo to zvládne bez potíže, ten je u mě machr.  
Teď už jenom vychladit,  
chutě správně vyladit.

## **Smažené rybí filé – Vlad'ka Malinová**

Z mrazáku rybí filé vyndáme,  
na stůl si jej dáme.  
Olej, pepř a sůl,  
strouhanky jen půl.

Žloutky, hladká mouka,  
kuchař na vše jenom kouká.  
Rybí filé rozmrazíme,  
na pánev jej připravíme.

Na plátky jej krájíme,  
solíme a pepříme.  
Není toho ještě dosti,  
vyndat musíme i kosti.  
Do mouky pak plátky dát  
a pak trochu oklepat.  
Rozšlehané žloutky máme,  
do nich pak plátky dáme.

Pak už jenom řekneme Hance,  
ať obalí je ve strouhance.  
Do pánve se olej dá,  
musí se však rozežrát.

170 stupňů musí mít,  
jinak se vše může připálit.  
Osmažíme obě strany dosti,  
najíme se do sytosti.

## **Šneci z listového těsta – Zlatka Kocmanová**

Listové těsto uchopíš,  
neboj se, určitě to pochopíš.

Těsto musíš vyválet,  
s časem ne moc otálet.

Připrav šunku, sýr a vejce,  
možná se ti do toho moc nechce.

Šunku a sýr polož na těsto,  
gramů stačí asi sto.

Utvoř potom roládu,  
pak přidej trochu sezamu.  
Polož na plech, vejcem potři,  
můžeš prostřít třeba pro tři.

## Špízy (Ražniči) – Honza Šabacký

Jednou doma ve dvanáct  
neměl jsem chuť na guláš.

Co si asi udělat?

To jest velké dilema.  
Skočil jsem si do krámu,  
koupil kousek salámu,  
přihodil jsem cibuli,  
jednu velkou kapii,  
kousek masa z prasátek,  
pochutnám si drobánek.

Doma si pak uklidím,  
nože hodně nabrousím.

Plátek masa,  
to je krása!

Udělám z něj kostičky,  
z ostatního kousičky.  
Na špejle vše napíchám,  
do alobalu pokládám.

Osolím, opepřím,  
do trouby položím.

Dvě sta stupňů, půlhodinku,  
nachystám si zeleninku.  
Hořčice, kečup, chlebíček,  
k tomu jeden kozlíček.



Snědl jsem vše, snad i špejle,  
už toho mám plné „brejle“.  
Teď jen všechno uklidit,  
ať mám hezký celý byt

## **Zapečené těstoviny – Verča Karaffová**

Tři sta gramů uzeného,  
na kousíčky krájeného,  
dáme ho, ať hoví si,  
uložené do mísy.

Vodu v hrnci uvaříme,  
pak jí špetkou osolíme.  
Dvacet deka flíčků máme,  
do vroucí vody je dáme.

Směs těstovin, oleje a uzeného,  
do pekáče máslem mazaného,  
vložíme do trouby předeřtáté,  
opepříme a počkáme do minuty páté.

Přidáme tři vejce,  
rozšlehané v mléce.  
Po třiceti minutách  
už můžeme ochutnat.

## Zapékané těstoviny – Maru Michvoková

Do hrnce si nalijeme  
přiměřeně vody,  
olejem jí polijeme,  
dáme špetku soli.

Hodíme tam nudle,  
široké a dlouhé.  
Nevaříme do měkka,  
stačí trochu tuhé.

Slaninu či šunku  
nakrájíme drobně,  
opečeme na pánvičce.  
„Mňam, to bude oběd!“  
Vymažeme máslem  
zapékací misku,  
okapané nudle  
vyválíme v písku.

To byl však jen vtip,  
vložím nudle do misky.  
Přimícháme slaninu  
nakrájenou na kousky.

Nastrouháme sýr  
a všechno řádně smícháme,  
zalijeme smetanou,  
už nad dobrotou slintáme.

Dáme zapéct do trouby,  
stačí dvacet minut.  
Snad vám bude chutnat  
k červenému vínu!

## **Langoše z F15 - Mgr. Martin Mauer**

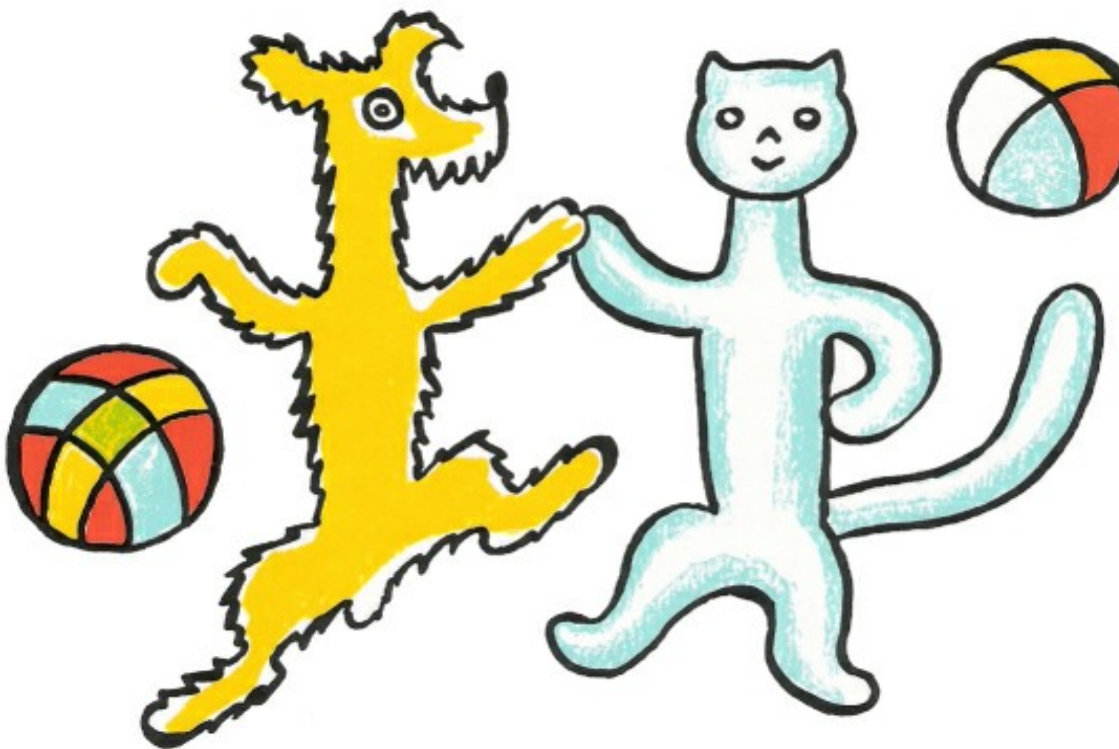
Na nejlepší dlabačku  
nasyp, milý panáčku,  
půl kila mouky do mísy -  
hladké, ten fakt napiš si.  
Droždí třicet gramů,  
čtvrt litru mléka k tomu.

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

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 hnětění 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 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.



**Přejeme všem dobrou chuť :)**

# Obsah

<b>Apple Crumble</b>	03
<b>Bábovka Hrnkovka</b>	04
<b>Boloňské Špagety</b>	06
<b>Bramborizza</b>	07
<b>Čokoládový Nápoj</b>	08
<b>Krupicová Kaše</b>	09
<b>Kuřecí Prsíčka</b>	10
<b>Kuře na Bramborách</b>	11
<b>Langoše</b>	12
<b>Margotková Bábovka</b>	13
<b>Maso Dvou Barev</b>	14
<b>Maso na Grilu</b>	16
<b>Omeleta</b>	17
<b>Omeleta se Špenátem</b>	18
<b>Jiříkovy Palačinky</b>	19
<b>Tomášovy Palačinky</b>	20
<b>Polévka z Pytlíku</b>	21
<b>Puding z Pytlíku</b>	22
<b>Pukance se Šlehačkou a Ořechy</b>	22
<b>Rarášci na Pivu</b>	24
<b>Roláda jako Dech</b>	25
<b>Řízek</b>	26
<b>Sacher</b>	26

<b>Smažené Rybí Filé</b>	<b>28</b>
<b>Šneci z Listového Těsta</b>	<b>29</b>
<b>Špízy</b>	<b>30</b>
<b>Zapečené Těstoviny</b>	<b>31</b>
<b>Zapékané Těstoviny</b>	<b>32</b>
<b>Langoše z F15</b>	<b>33</b>

Na obsahu se podíleli:

**Bartoš Jiřík, Carev Péťa, Dolínková Kačka, Chaloupecká Dee, Jelínek Martin, Jeřábková Terka, Kadlecová Nicol, Karaffová Verča, Kocmanová Zlatka, Lakatošová Jana, Macholdová Linda, Malinová Vladka, Malý Vojtík, Markytánová Hanka, Mauer Martin, Michvoková Maru, Nováková Hanka, Pejřimovská Miška, Pauly Michael, Říhová Verča, Schütznerová Šarlota, Slanina Honza, Svobodová Marťa, Šabacký Honza, Šimková Šárka, Tomaškovičová Johy, Valenta Tomáš, Veis Tomáš, Zikmundová Barča.**

Editorky:

**Karaffová Verča, Nováková Hanka**

*Grafické úpravy:*

**Pejřimovská Miška**