



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014—2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

VAŘÍME SPOLEČNĚ



GOTUJEMY WSPÓLNIE

Srncí guláš z Otic

Surovina:	Množství:
maso (srncí nebo z divočáka, vepřové, hovězí,)	1kg
sádlo	2 polévkové lžíce
cibule	kolik je masa – objemově
brambory	asi 20 dkg
paprika mletá sladká	2 polévkové lžíce
paprika mletá pálivá	1 čajová lžička
majoránka	1 polévková lžíce
kmín celý	1 čajová lžíce
kmín drcený	alternativně
hořčice	1 čajová lžíce
česnek	3 stroužky
protlak z rajčat	2 polévkové lžíce

Postup:

Nakrájej cibuli na drobno. Rozehřej sádlo v hrnci. Restuj cibuli do zlatova. Využij čas a nakrájej si maso na kostičky. Kostičky veliké asi 3x3 cm. Odstav hrnec z ohně. Přidej papriku mletou sladkou i pálivou. Podle chuti.

Zamíchej a přidej nakrájené maso. Na silném ohni maso orestuj – musí ztvrdnout, jinak vyteče šťáva. Poté přidej protlak z rajčat, majoránku, kmín, hořčici a další koření podle chuti a nechej vařit na mírném ohni. Až bude maso hotovo na 80%, přidej najemno nastruhané syrové brambory. Kolik? Podle toho, jak máš rád guláš hustý 😊.

Do guláše lze přidávat i další suroviny, ale současně. Například: houby, jalovec, fazole. Dobrou chuť!

Gulasz z dziczyzny Otic

Surowiec:	Liczba:
mięso (jelenia lub wieprzowina, wołowina, dziczyzna, dziki)	1 kg
smalec	2 łyżki (zupa)
cebule	Ile jest mięso - objętość
ziemniaki	Okolo 20 dkg
mielona papryka słodka	2 łyżki (zupa)
zmielony pieprz hot	1 łyżeczka do herbaty
majeranek	1 łyżka (zupa)
cała kminku	1 łyżeczka do herbaty
kruszone kminku	alternatywnie
musztarda	1 łyżeczka do herbaty
czosnek	3 ząbki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki (zupa)

Proces:

Drobno posiekać cebulę. Rozgrzać smalec w garnku. Podsmażyć cebulę na złoty. Wykorzystaj czas i pokroić mięso w kostkę. Pokrojone w kostkę wielki temat 3x3 cm. Zdjąć patelnię z ognia. Dodaj papryka mielona słodka i pikantna. W zależności od gustu.

Wymieszać i dodać pokrojony mięso. Na silny mięso smażyć fire - musi stwardnieć lub rozlany sok. Następnie dodać przecier z pomidorów, majeranek, kminek, gorczyca i inne przyprawy do smaku i niech dusić. Gdy mięso jest wykonywana na poziomie 80%, dodać drobno nastruhané surowe ziemniaki. Jak dużo? W zależności od tego ile chcesz gęstą potrawkę 😊.

Gulasz można dodać kolejny surowiec, ale w tym samym czasie. Na przykład, grzyby, jałowiec, fasola. Smacznego!



Otický závin – „zelňák“

Surovina:	Množství:
listové těsto	1 balíček (300g)
kysané zelí	0,5 kg
slanina, bůček	300 g
vejce	2 kusy
kmín	1 polévková lžíce
hrubozrnná sůl	1 polévková lžíce

Postup:

Rozválej listové těsto na moukou posypaném stole. Síla těsta musí být asi 2 milimetry. Podle možnosti těsto rozděl na 2 stejné díly. Rozmíchej v hrnku vajíčko. Potří okraje těsta vajíčkem, asi 2-3 cm po okraji. Na bližší konec těsta naskládej slaninu nebo bůček. Tak, aby na slaninu mohl dát kysané zelí. Ze zelí odstraň šťávu. Potom zelí naskládej na slaninu. Těsto sroluj, konce těsta uzavři. Závin potří celý vajíčkem, posyp kmínem a solí. Peče se asi 70 minut při 180 stupních.

Dobrou chuť!



Oticki strudel - „naleśniki kapusta“

Surowiec:	Liczba:
ciasto francuskie	
kapusta kwaszona	0,5 kg
bekon, boczek	300 g
jajka	2sztuk
kminka	1 łyżka
gruba sól drobnoziarnisty	1 łyżka

Proces:

Rozwałkować ciasto posypane mąką na stole. Wytrzymałość ciasta powinien wynosić około 2 mm. O ile to możliwe, należy podzielić ciasto na 2 równe części. Wymieszać w misce jajka. Aborcji brzegi ciasta jajko, około 2-3 cm na krawędzi. Na bliższym końcu bekonu ciasta stosu lub słoniny. Tak, że może dać boczek kapustę. Usuń z soku z kapusty. Następnie kapusta boczek stosie. Zwinąć ciasto, ciasto kończy zamknięte. Strudel aborcja całe jaja, posypać kminkiem i solą. Piec około 70 minut w temperaturze 180 stopni. Smacznego!



Zbyslavický guláš na 50 porcí

Surovina:	Množství:
maso hovězí přední nebo kliška	5kg
Sádlo nebo olej	60 dkg
cibule	2 kg
paprika mletá	20 dkg
sůl	10 dkg
pepř	0,5 dkg
kmín	0,10 dkg
mouka hladká	1 kg
česnek	0,10 dkg
majoránka	přiměřeně
Pitná voda	6 litrů

Postup:

Nakrájenou cibuli osmahneme do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme jí a do základu vložíme maso. Osolíme a okořeníme, podlijeme vodou a na mírném ohni dusíme. Až je maso měkké, zahustíme moukou, přidáme česnek a majoránku a provaříme.

Dobrou chuť!

Zbyslawicki gulasz (50 porcji)

Surowiec:	Liczba:
mięso mięsa wołowego (goleń albo łopatka)	5 kg
smalcu albo oliwy	60 dkg
cebuli	2 kg
papryki w proszku	20 dkg
sol	10 dkg
pieprzu	0,5 dkg
kminu	0,10 dkg
mąki pszennej	1 kg
czosnku	0,10 dkg
majeranek	odpowiednio
wody	około 6 litrów

Proces:

Pokrojoną cebulę zeszklimy, wsypimy paprykę w proszku, podsmażymy i dodamy wołowiny. Posolimy, dodamy przyprawy, wlejemy wodę i na małym ogniu dusimy. Kiedy będzie mięso miękkne, zagęścimy mąką, dodamy czosnek, majeranek i przegotujemy.

Smacznego!



Hovězí guláš z Jezdkovic

Surovina:	Množství:
hovězí maso	8 kg
vepřové sádlo	1 kg
červená paprika	30 dkg
hovězí vývar	podle potřeby
cibule	5 kg
česneku	30 dkg
sůl	
mletý pepř	
majoránka	
kmín drcený	
bobkový list	
chilli papričky	
máslo	
mouka	

Postup:

Hovězí maso si nakrájíme na kostky, nasolíme a necháme maso chvíli uležet. Mezitím si v hrnci necháme rozpustit sádlo, na kterém dozlatova orestujeme nejmenší nakrájenou cibuli. Až bude mít cibule zlatavou barvu, přidáme do hrnce maso, které necháme orestovat. Až maso zatáhne a začne se opékat, přidáme sladkou mletou papriku, kmín, sůl, pepř, majoránku, bobkový list a necháme vše dusit. Podle potřeby zalijeme vývarem, který jsme si předem připravili a přivedeme k varu. Guláš dochutíme prolisovaným česnekem, chilli papričkami. Necháme vařit až do té doby, než je hovězí maso zcela měkké (cca 2 hodiny). Mezitím si z másla a mouky připravíme jíšku. Pak maso vyjmeme z guláše, přivedeme k varu a zahustíme připravenou jíškou. Jíšku důkladně promícháme, vrátíme maso zpět a vaříme ještě 10 minut.

Wołowy gulasz z Jezdkovic

Surowiec:	Liczba:
wołowe mięso	8 kg
wieprzowy szmalc	1 kg
czerwona paprika	30 dkg
wołowy wywar	ile trzeba
cebule	5 kg
czosnek	30 dkg
sól	
młety pieprz	
majoranek	
kmin mielony	
laurowy liść	
chilli papryczki	
masło	
mąka	

Proces:

Wołowe mięso pokrajemy na kosteczki, osolimy i mięso zostawimy stać. Do garnku damy szmalc na którym orestujemy na drobno nakrajanou cebule. Kiedy bendzie cebula dozlotowa, damy do tego mięso, które orestujemy. Až mięso zaciągnie i zacznie się opiekać, damy słodkou papryke, kmin, sól, pieprz, majoranek i liść laurowy i bendzie sie gotować. Kiedy bendzie trzeba dolejemy wywarem który jest ugotowany. Gulasz doprubujemy utrzenym czosnekem i papryczkami. Bendziemy gotować aż wołowe mięso bendzie zcela miękkie (cca 2 godziny). Teraz sie z masła i mąki zrobimy zapraszku, potom mięso wyjmemy z gulasze, damy gotować i zagęścimy zapraszkou. Zapraszku dobrze rozmieszamy. Wrócimy mięso z powrotem do garnku i gotujemy jeszcze 10 minut.



Svíčková omáčka s karlovarskými knedlíky

Surovina:	Množství:
Na svíčkovou omáčku:	
hovězí maso	2 ½ kg
špek	150 g
sůl, pepř	
sádlo	80 g
máslo	240 g
mrkev	3 ks
celer	2 ½ ks
petržel	1 ½ ks
cibule	3 ks
jablko	1 ½ ks
krupicový cukr	250 g
plnotučná hořčice	3 lžíce
bobkový listy	3 listy
nové koření	13 kuliček
celý pepř	10 kuliček
čerstvý tymián	3 snítky
octa	250 ml
bílého vína	150 ml
hovězí vývar nebo voda na dolití	dle potřeby
hladké mouky	80 g
smetany	400 ml
citrony	2-3 ks
brusinky k podávání	
Na karlovarské knedlíky:	
včerejší rohlíky	16 ks
smetany	150 ml
vejce (bílký a žloutky odděleně)	5 ks
máslo	130 g
sůl, pepř	
hladkolistá petrželka	

Postup:

1. Prošpikujte maso: ostrým nožem do něj udělejte několik zářezů a do nich zatlačte větší špalíčky špeku. Maso pořádně osolte a opepřete.
2. Připravte základ omáčky: v kastrolu rozehřejte sádlo s 80 g másla, poté přidejte nastrohanou kořenovou zeleninu a osmažte dozlatova. Teprve pak vsypejte cibuli a opět restujte. Přidejte nakrájené jablko a cukr a nechte zkaramelizovat. Po chvíli přidejte hořčici, divoké koření a snítky tymiánu. Přilijte ocet a nechte ho odvařit.
3. Když se ocet odpaří a základ omáčky zkaramelizu-

Śmietanowy sos z karlowarskimi knedlemi

Surowiec:	Liczba:
Na śmietanowy sos:	
wołowe mięso	2 ½ kg
ślonina	150 g
sól, pieprz	
szmalec	80 g
masło	240 g
marchew	3 ks
seler	2 ½ ks
pietruszka	1 ½
cebule	3 ks
jabko	1 ½ ks
cukier	250 g
musztarda	3 łyżki
laurowe liści	3 liści
ziele angielskie	13 kulek
cały pieprz	10 kulek
tymianek	3 galonski
ocet	250 ml
białe wino	150 ml
wołowy wywar alebo woda na dolecie	ile trzeba
mąka	80 g
śmietana	400 ml
cytrony	2-3 ks
żurawiny na ozdobe	
Na karlowarske knedle:	
vczorajszy rożky	16 ks
śmietana	150 ml
Jajka(białka i żółtka oddzielone)	5 ks
masło	130 g
sól, pieprz	
liści z pietruszki	

Proces:

1. Do mięsa zrobimy par dzurek i do nich włożymy paski słoniny i całe mięso dobrze osolic i opieprzić.
2. Na zaklad sosu w zapiekance rozegrzać szmalec i 80 g masła, przydać nastrohanou marchew, seler i pietruszke. Dozlotowa uprażyc. Potom damy cebuli i znovu oprażymy. Przydamy nakrajane jabko i cukier aby bylo zkaramelizowane. Potom przydać musztarde a wszystkim przyprawe. Przylać ocet i gotować, aby się ocet odparzył.
3. Potom damy mięso, podlać winem a zalać wy-

je, vložte do něj maso. Podlijte vínem a zalijte vývarem nebo vodou, tak aby bylo maso ponořené. Nechte dusit 2-2 ½ hodiny, aby změklo.

4. Tři čtvrtě hodiny před koncem přípravy omáčky uvařte karlovarské knedlíky: rohlíky nakrájejte na kostičky, v míse je osolte, opepřete a pokropte smetanou. Nechte ji vsáknout a posypejte nasekanou hladkolistou petrželkou. Žloutky smíchejte s rozpuštěným máslem a z bílků ušlehejte pevný sníh. Pak obojí opatrně vmíchejte k rohlíkům. Na vál položte namočenou utěrku lícem navrch, dejte na ni knedlíkové těsto a pevně zabalte do tvaru knedlíku. Konce svažte kuchyňským provázkem, aby se utěrka nerozmotala. Knedlíky vařte v osolené vodě asi 25-30 minut, v polovině vaření knedlík otočte. Po vyndání z vody nechte knedlík chvíli stát, rozbalte a nakrájejte nožem nebo nití na plátky.

5. Maso a pokud možno i koření vyjměte z hrnce. Maso nechte chvíli stát a pak nakrájejte na plátky.

6. Omáčku zahustěte světlou jíškou připravenou z 80 g hladké mouky a 80 g másla. Nakonec ji zjemněte smetanou, dochuťte citronovou šťávou podle chuti, přidejte zbylé maslo (80 g), propasírujte přes jemné síto a ještě rozmixujte.

7. Podávejte společně: plátky masa, knedlíky, obojí přelitá omáčkou, doplněné brusinkami a citronem.

warem lub woda, aby mięso było zalane. Gotować 2 ½ godziny aż będzie miękkie.

4. 45 minut przed końcem uprawy sosu ugotować karlowarskie knedle: rozki nakrajać na kostki, w misce je osolić, opieprzyć i pokropić śmietaną i chwile zostawić aby namokły a posypać pokrajaną pietruszką (liść). Żółtki zmieszać z rozegrzonym masłem i z białku pewny śnieg i pomału zmieszać z rozkami. Na wał położyć mokrou ucierką i dać na to ciasto i dobrze zakręcić do tvaru knedla. Konceczki ucierki związać sznurkiem kuchennym aby się ucierka nerozwiązała. Knedle gotować w osolonej wodzie 25-30 minut. W połowie gotowania knedla obrucić. Knedla wyciągnąć z wody, po chwili ucierką ściągnąć i pokrajać nożem lub nici na płatki.

5. Mięso i przyprawę wyciągnąć ze zapiekanki i nakrajać na plátky.

6. Sos zagęścić zaprawką z 80 g mąki i 80 g masła. Damy śmietanie. Podle smaku cytronowy sok, zbytek masła (80 g), przepasować, rozmiksować i podawać.

7. Płatki mięsa i knedle połączyć sosem i na ozdobu przystawić żurawiny i cytryna.

Vepřový řízek s bramborovým salátem

Surovina:	Množství:
Na vepřové řízky:	
vepřové maso	1 ½ kg
sůl	
česnek	5 stroužků
vejce (lehce prošlehaná)	4 ks
hladká mouka na obalování	
strouhanka na obalování	
slunečnicový olej na smažení	
skrojky citronu k podávání	
Na bramborový salát:	
brambory	1 kg
mrkve	5 ks
vejce	5 ks
sterilovaných okurek	7 ks
velká cibule	1 ks
jablko	1 ½ ks
šunkový salám	130 g
majonéza	1 větší sklenička
plnotučná hořčice	3 lžíce
sůl, pepř	
citronová šťáva	

Wieprowy kotlet ze sałatkiem

Surowiec:	Liczba:
Wieprowy kotlet:	
wieprzowe mięso	1 ½ kg
sól	
czosnek	5 stroužku
jajka (rozślehanie)	4 ks
mąka na obalowanie	
bulka tartowa na obalowanie	
olej na smażenie	
płatki cytryna na ozdobu	
Sałatek:	
ziemniaki	1 kg
marchew	5
jajka	5
kwaśnie ogurky	7
wielka cebula	1
jabko	1 ½
szynkowa kielbasa	130 g
majonez	1 slojik
musztarda	3 lżyce
sól, pieprz	
cytronowy sok	

Postup:

Vepřové řízky: Maso nakrájejte na plátky, naklepejte a z obou stran osolte. Dejte je do mísy a přidejte k nim prolisovaný nebo nožem utřený česnek a důkladně promíchejte, aby se česnek dostal na každý kousek masa. Pak všechny kousky obalte – nejprve v mouce, pak protáhněte vejcem a nakonec ve strouhance. Řízky postupně a pomalu smažte ve vyšší vrstvě oleje.

Bramborový salát:

1. Brambory uvařte ve slupce a nechte je zcela vychladnout. Mrkev oloupejte a uvařte doměkka, vejce uvařte natvrdo. Poté brambory i mrkev nakrájejte na kostičky, dejte do mísy, přidejte vejce nakrájená na kostičky, nadrobno pokrájené okurky, nadrobno nasekanou cibuli, kostičky jablek i salámu, majonézu podle chuti a hořčici.
2. Opatrně promíchejte, aby se ze salátu nestala kaše, a podle chuti osolte, opepřete a okyselte citronovou šťávou.

Proces:

Wieprzowy kotlet: Mięso nakrajemy na plátky, naklepemy i osolimy. Mięso damy do miski, prolisowanym czosnekem porzemy plátky mięsa. Potem wszystkie plátky obalimy w mące, jajkach i bulce tarte. Kotlety smażimy po obouch stronach.

Salátek: Żemniaky ugotujemy w slupce. Vychładle odłupać. Marchew odłupać i ugotować. Jajka ugotować natwardo. Żiemniaky, marchew, jajka, ogurki, cebuli, jabka i kielbase pokrajemy na kosteczky. Przydać musztarde, majonez, osolić i opieprzić. Zamieszać pomalu, aby z tego nezos tala mniaga.

Slovník se základním gastronomickým názvoslovím

Česky	Polsky
kuchyň	kuchnia
kuchyňská linka	kuchnia
vařící kout	wrzenia rogu
plynový sporák	kuchenka gazowa
elektrický sporák	kuchenka elektryczna
hrnec	garnek
vařečka	drewniana lžyka
zápalky	zapałki
naběračka	kopyśc
talíř	plyta
lžíce	lžyka
vidlička	widelec
nůž	nóż
mísa	naczynie
pánev	rondel
hrnek	filiżanka
sklenice	słój
voda	woda
elektřina	elektryczność
prkénko na krájení	plytka prototypowa

Česky	Polsky
zástěra	fartuch
jídelní stůl	stół jadalny
židle	krzesło
WC	ubikacja
utěrka	ucierka
kuchyňský vál	kuchnia wiół
dřez	umywalka
rychlovarná konvice	czajnik elektryczny
mikrovlnná trouba	mikrofała
kastrol	zapiekania
kuchyňský provázek	sznurek kuchenny
mixér	mikser
myčka nádobí	zmywarka
nádobí	naczynia
obracečka	tokarz
stěrka	szpatułka
kávová lžička	lżyczka
odměrka	miarka
struhadlo	większa
škrabka	skrobak