

## LOCKDOWN

### ŽÁCI GYMNÁZIA A STŘEDNÍ ODBORNÉ ŠKOLY, RÝMAŘOV, S.R.O. V DOBĚ UZAVŘENÍ ŠKOL NESPALI

Všichni určitě ještě máme v čerstvé paměti loňský školní rok, kdy z důvodu pandemie zůstaly školy zavřené a žáci museli pracovat z domova. Některým tento způsob výuky vyhovoval, pro některé byl naopak složitý. Ne jinak tomu bylo u učitelů. Mnozí se učili za pochodu a hledali způsob, jak žáky zaujmout. Ještě složitější to bylo u vyučujících, kteří učí odborný výcvik, kde si mají žáci ověřit své teoretické znalosti a proměnit je v praktické dovednosti. Jedním z témat, které žáci v době lockdownu probírali, byla staročeská kuchyně. Ta se pomalu vrací do českých kuchyní, mnohdy v novém trendu. Jistě si mnozí vzpomene na uznávanou knihu Domácí kuchařku od Magdaleny Dobromily Rettigové. Jiní možná dodnes listují v kuchařkách, které zdědili po mamince nebo babičce. A stejný úkol dostali i kuchaři – číšníci ze 3. ročníku. Prolistovat staročeské kuchařky a jídla, která je zaujmou uvařit a vyfotit. Po návratu do školy z jednotlivých pokrmů společně sestavili menu, uvařili jej a naservírovali moderním způsobem.

Protože jsou tyto recepty jednoduché, výborné a celkem levné, napadlo je nenechat si je jen pro sebe, ale podělit se s Vámi, občany našeho města.

Pokud se rozhodnete připravit si je, přejeme Vám dobrou chuť 😊.

Žáci 3.ročníku Kuchař - číšník

### Chlebová polévka s droždím a zeleninou

olej	40 g
droždí	40 g
cibule	40 g
kořenová zelenina	150 g
suchý chléb	60 g
voda	dle chuti
sůl	dle chuti
česnek	dle chuti



Do oleje přidáme droždí a mícháme ho na mírném ohni, dokud neztratí původní vůni. Potom přidáme postrouhanou zeleninu a cibuli. Spolu opražíme, zalijeme vodou, posolíme a vaříme. Až je zelenina měkká, přidáme pokrájený chléb, který necháme rozvařit. Polévku dochutíme a podáváme.

### Revúcke kuličky

brambory	2 kg
škvarky	200 g
uzená slanina	100 g
sůl	dle chuti
pepř	dle chuti
majoránka	dle chuti
česnek	dle chuti
hladká mouka	dle chuti



Brambory očistíme, postrouháme a dáme na síto okapat. Potom z nich v rukách vytlačíme vodu, dáme do misky, přidáme mleté škvarky, sůl, pepř, majoránku, třený česnek a asi tři lžičky hladké mouky.

Všechno dobře promícháme a tvarujeme větší kuličky, které obalujeme v hladké mouce, uvaříme a vybereme. Podáváme polité rozpraženou slaninou krájenou na malé kostky nebo se zelím.

## Babčičky

mouka	120 g
máslo	100 g
tvaroh	150 g
sůl	dle chuti
zavařenina	dle potřeby
tuk	na vymazání plechu
cukr moučka	na posypání



Z mouky, másla a tvarohu vypracujeme hladké těsto, které se osolí a nechá 1 hodinu odpočinout. Potom se těsto rozválí na sílu nože, pokrájí na čtyřhranné kousky, naplní zavařeninou a rohy se složí dohromady. Na vymazaný plech skládáme kousky vedle sebe, bez velkých mezer. Vkládáme do vyhřáté trouby, pečeme na 180°C přibližně 15 min. Servírujeme za tepla i za studena sypané cukrem moučkou.