

Recepty partnerských měst

B | R | N | O



Říká se, že láska prochází žaludkem – a není jediný důvod, proč by to nemohlo platit pro partnerství mezi městy. Roky spolu s našimi „sesterskými městy“, jak se mile říká v angličtině, sdílíme zkušenosti v oblastech veřejné správy, rozvoje podnikání, péče o životní prostředí, kultury nebo sportu. Poprvé jsme se ale rozhodli zabrousit do sféry, která je přitom Brnu a Brňanům vlastní: do gastru. Do tradičních receptů sesbíraných od našich partnerů napříč Evropou (a doplněných i o dva brněnské zástupce) se pustili studenti a studentky Střední školy Charbulova, kteří je vyzkoušeli uvařit ze surovin dostupných v Česku. Jejich fotky vás určitě přesvědčí o tom, že se do kulinářství máte dát taky! Děkujeme jim za spolupráci a vás zveme k objevování deseti z našich patnácti partnerských měst a jejich typické kuchyně.

Charbulka

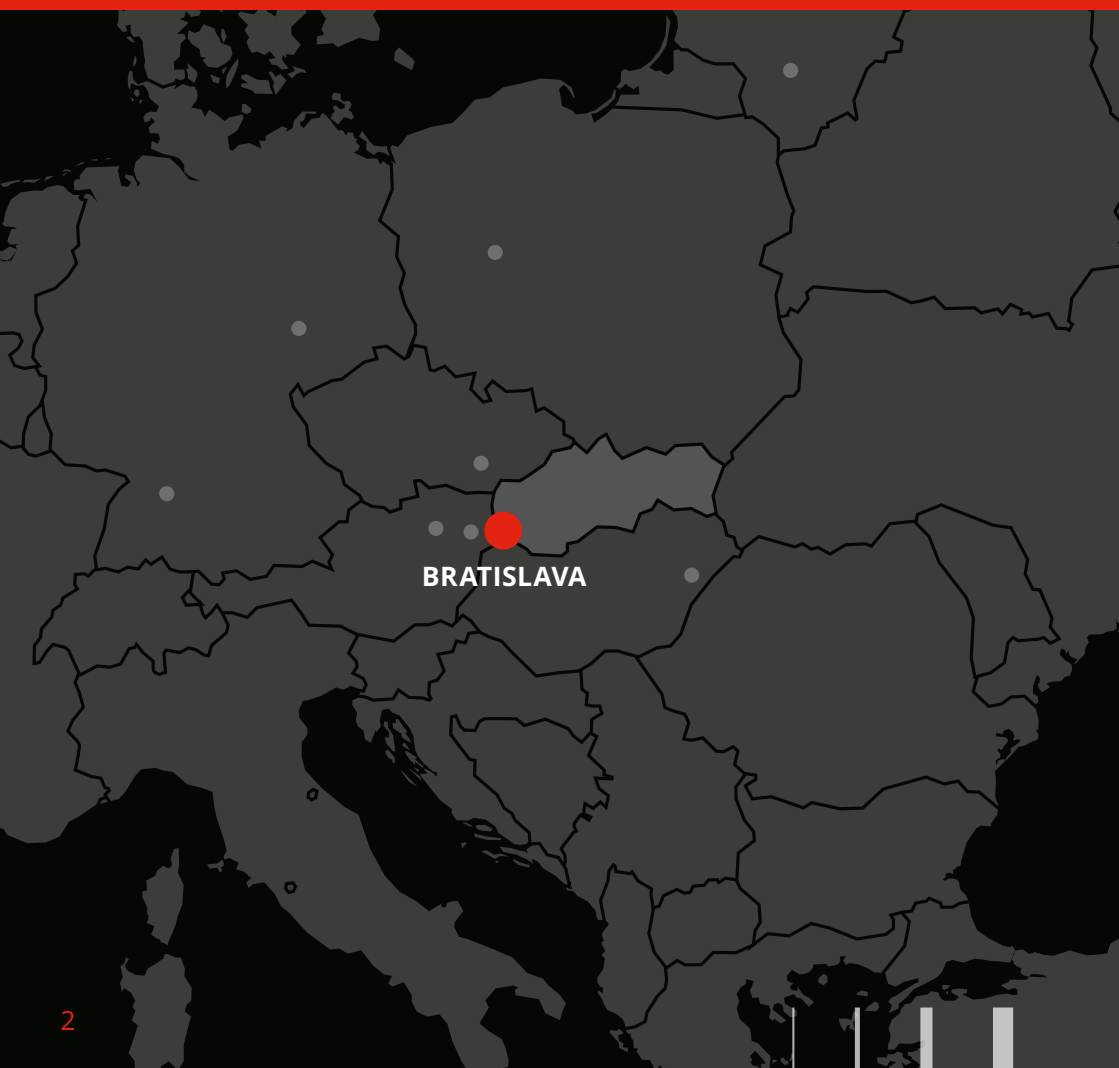


Obsah

Bratislavské rohlíčky	4
Brynzová polévka	6
Bramboráky se škvarky	10
Brněnský dort	12
Debrecínský guláš	16
Koprový šnek	18
Litevské bramborové knedlíky plněné masem	22
Studená polévka z řepy	24
Yorkshirský pudding s cibulovou omáčkou	28
Lipský skřivánek	32
Saská bramborová polévka s párkem	34
Slepá ryba	38
Polévka z žitného kvásku	40
Bretaňský koláč se sušenými švestkami	44
Palačinky se slaným karamellem	46
Císařský trhanec	50
Polévka s vinným octem	52
Škvarkové knedlíky s vejcem	54
Švábské špecle s čočkou a párkem	58
Švábský eintopf	60
Smažený vídeňský řízek s vídeňským bramborovým salátem	64

Bratislava

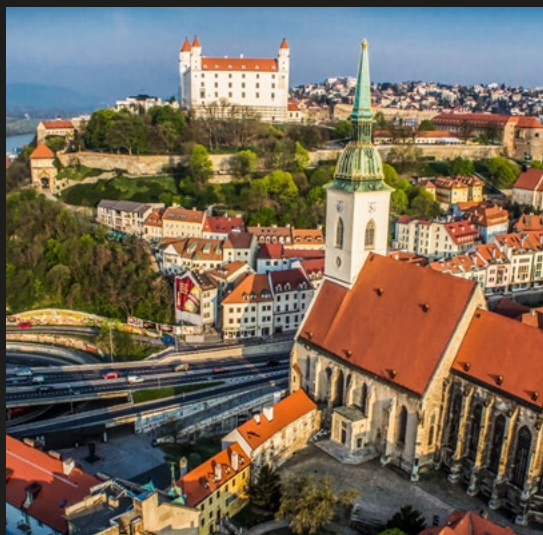
SLOVENSKO



V hlavním městě Slovenska si kromě historických památek, muzeí nebo divadel můžete vychutnat i plavbu po Dunaji, kolem něhož Bratislava vyrostla. Každý rok v červnu se zde konají Korunovační slavnosti na památku korunovace Marie Terezie.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
21. května 2012

Vzdálenost Brno–Bratislava: 130 km



Bratislavské rohlíčky | Bajgle



Bratislavské rohlíčky jsou tradiční specialitou, která se pyšní svou ochrannou známkou. Historie jejich výroby sahá až do 16. století.

Ingredience:

Těsto

- 300 g hladké mouky
- 300 g polohrubé mouky
- 5 g soli
- 180 g másla
- 2 žloutky
- 40 g droždí
- 60 g moučkového cukru
- 100 ml vlažného mléka
- 2 žloutky na potření

Maková náplň

- 200 g mletého máku
- 80 g moučkového cukru
- citronová kůra
- 1 vanilkový cukr
- horká voda – podle potřeby

Ořechová náplň

- 100 g mletých vlašských ořechů
- 50 g moučkového cukru
- 1 polévková lžíce rumu
- 1 vanilkový cukr
- horké mléko – v případě potřeby

Příprava:

Připravíme náplně. Rozpustíme cukr ve vodě, přidáme mák a zahříváme do zhoustnutí. Vyjmemme a přidáme vanilkový cukr. Ořechovou náplň připravíme podobným způsobem, rum dáme až nakonec. Obě náplně by měly před plněním alespoň hodinu stát.

Z mléka, droždí a trochy cukru uděláme kvásek. Po 20 minutách jej přidáme k mouce. Vmícháme zbývající cukr, mléko a sůl. Připojíme změkklé máslo a zpracováváme, dokud těsto není hladké a nepřestane lepit. Těsto necháme asi hodinu kynout.

Vykynuté těsto uhněteme a po 20 minutách rozdělíme na kousky (každý asi o 25 g), ze kterých vytvoříme kuličky. Ty rozválíme na oválné placičky. Do středu vložíme 25 g náplně. Vytvarujeme váleček a necháme ho chvíli odpočinout. Při pokládání na plech tvarujeme ořechové rohlíčky do tvaru písmene C a makové do tvaru podkovy.

Žloutek smícháme s trochou studené vody a rohlíčky potřeme. Uložíme je na chladné místo na cca 30 minut, aby oschnuly. Poté je přeneseme na teplejší místo a necháme je ještě asi 20 minut odpočinout. Pečeme při 200 °C asi 12 minut.

Brynzová polévka | Demikát



Ingredience:

Polévka

- 30 g másla
- 20 ml oleje
- 120 g cibule
- 200 g oloupaných brambor
- 15 g mleté uzené papriky
- 1000 ml vody nebo uzeného vývaru
- 200 g brynzý
- sůl a mletý pepř

Na dohotovení

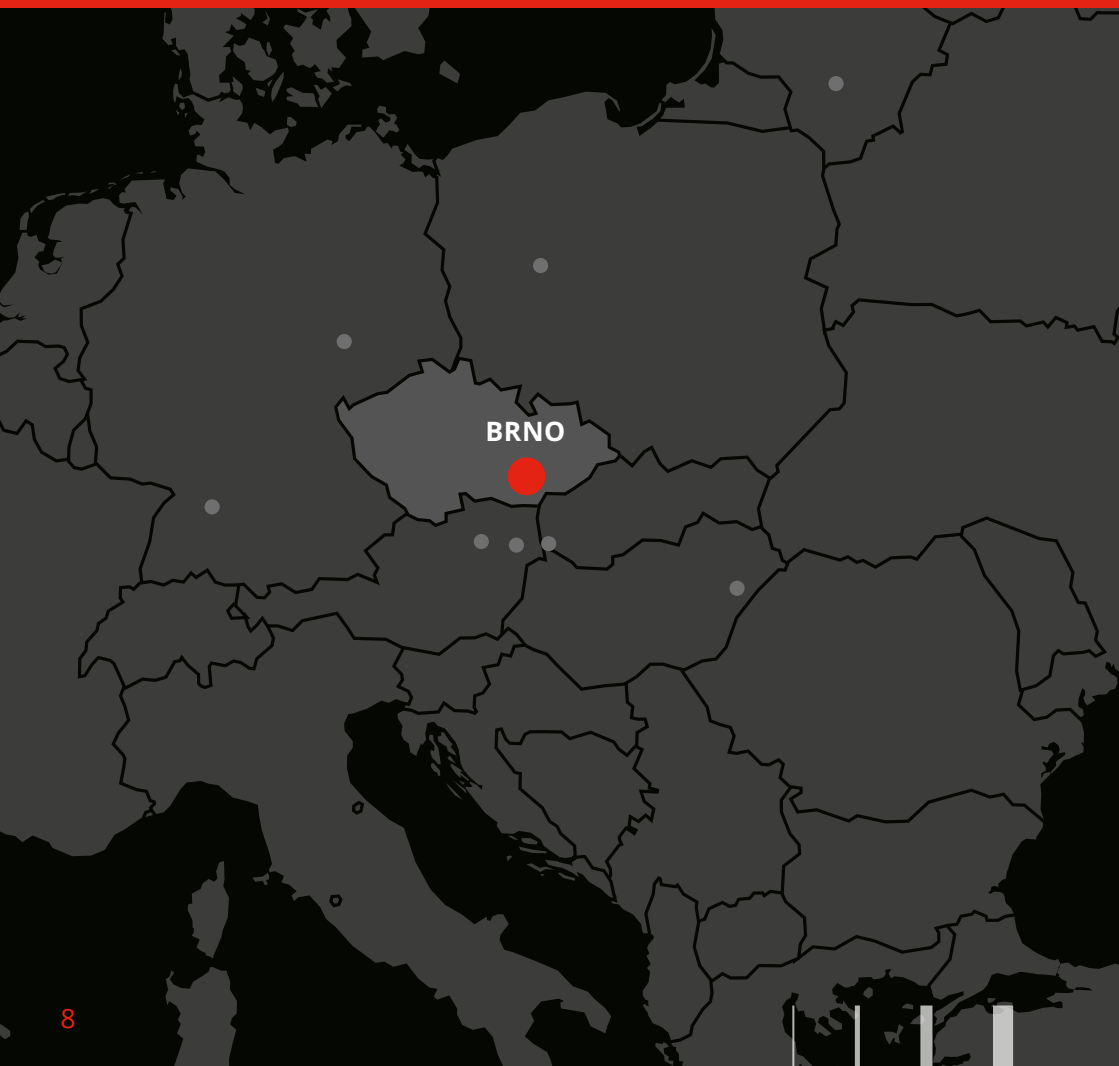
- sádlo
- uzená slanina
- brambory
- kostky bílého pečiva
- pažitka
- libeček nebo medvědí česnek

Příprava:

Máslo společně s olejem rozpálíme a orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Ke konci zasypeme mletou uzenou paprikou a zalijeme vodou nebo vývarem. Vložíme na kostky nakrájené brambory a necháme 20 minut provařit. Nakonec přidáme brynzú a celé rozmixujeme do hladka. Ochutíme solí a čerstvě mletým pepřem. Polévku necháme ještě na mírném ohni provařovat. Na pánvi orestujeme kostičky slaniny, přidáme brambory (syrové, nakrájené na centimetrové kostičky) a kmín, restujeme dozlatova. Přihodíme kostky bílého pečiva a opět dozlatova opečeme. Poté vypneme a přimícháme nahrubo nakrájené bylinky. Touto směsí zdobíme připravenou polévku.

Brno

ČESKÁ REPUBLIKA



Brno je se svými 400 tisíci obyvateli druhým největším městem České republiky. Je centrem soudní moci, sídlí zde i mnoho státních institucí, konají se zde mezinárodní veletrhy. Šest univerzit a 65 tisíc studentů z něj činí významné středisko vysokého školství a na těchto základech buduje i svou pozici města vědy, výzkumu a inovací. Významnou památkou je prvorepubliková funkcionalistická vila Tugendhat, zapsaná na seznamu světového dědictví UNESCO.



Bramboráky se škvarky | Oškvarkové krompelák



Ingredience:

- 750 g očištěných brambor
- 20 g soli
- 40 g česneku
- 5 vajec
- 3 g drceného kmínu
- mletý pepř
- 120 g škvarků
- hladká mouka dle potřeby
- majoránka, nejlépe čerstvá, dle chuti
- sádlo na smažení

Příprava:

Půl dávky brambor nastrouháme nahrubo a druhou polovinu najemno. Osolíme, dobře promícháme a necháme 5 minut odstát. Z brambor vymačkáme přebytečnou tekutinu a vložíme je do mísy. Přidáme vejce, utřený česnek, mletý pepř, drcený kmín, nadrobno nakrájené škvarky a majoránku. Důkladně promícháme a dle potřeby můžeme dohustit moukou tak, aby nám vzniklo těsto, které nebude pouštět přebytečnou tekutinu. Pomocí lžice do rozpáleného sádla tvarujeme placičky o průměru cca 7 cm a smažíme je po obou stranách dozlatova. Po vyjmutí klademe na savý papír, který pohltí přebytečný tuk. Díky smažení na sádle budou krompeláky krásně zlatavé a křupavé. Můžeme podávat s kysaným tuřanským zelím anebo třeba se zakysanou smetanou, kterou ochutíme čerstvě nastrouhaným křenem a nasekanou pažitkou.

Brněnský dort



Ingredience:

Korpus

- 300 g bílků
- 230 g krupicového cukru
- 140 g mandlové mouky
- 110 g hladké mouky
- 30 g kukuřičného škrobu
- 70 ml rostlinného oleje

Pistáciový krém

- 400 ml mléka
- 3 žloutky
- 40 g hladké mouky
- 110 g krupicového cukru
- 160 g 100% pistáciové pasty
- 335 g másla

Na pečení

- dva plechy
- nastavitelný ráfek na dort

Na dohotovení

- rybízový džem

Příprava:

Korpus

Bílky vyšleháme za postupného přidávání cukru do pevného sněhu. Stěrkou vmícháme prosátou hladkou mouku se škrobem, následně přidáme mandlovou mouku. Nakonec přilijeme olej a dobře promícháme. Připravíme si dva plechy s pečicím papírem. Na jeden papír naznačíme dva kruhy o průměru 16 cm. Hmotu rozetřeme do obou kruhů a na druhém plechu po celé ploše. Pečeme při 220 °C zhruba 10–12 minut.

Krém

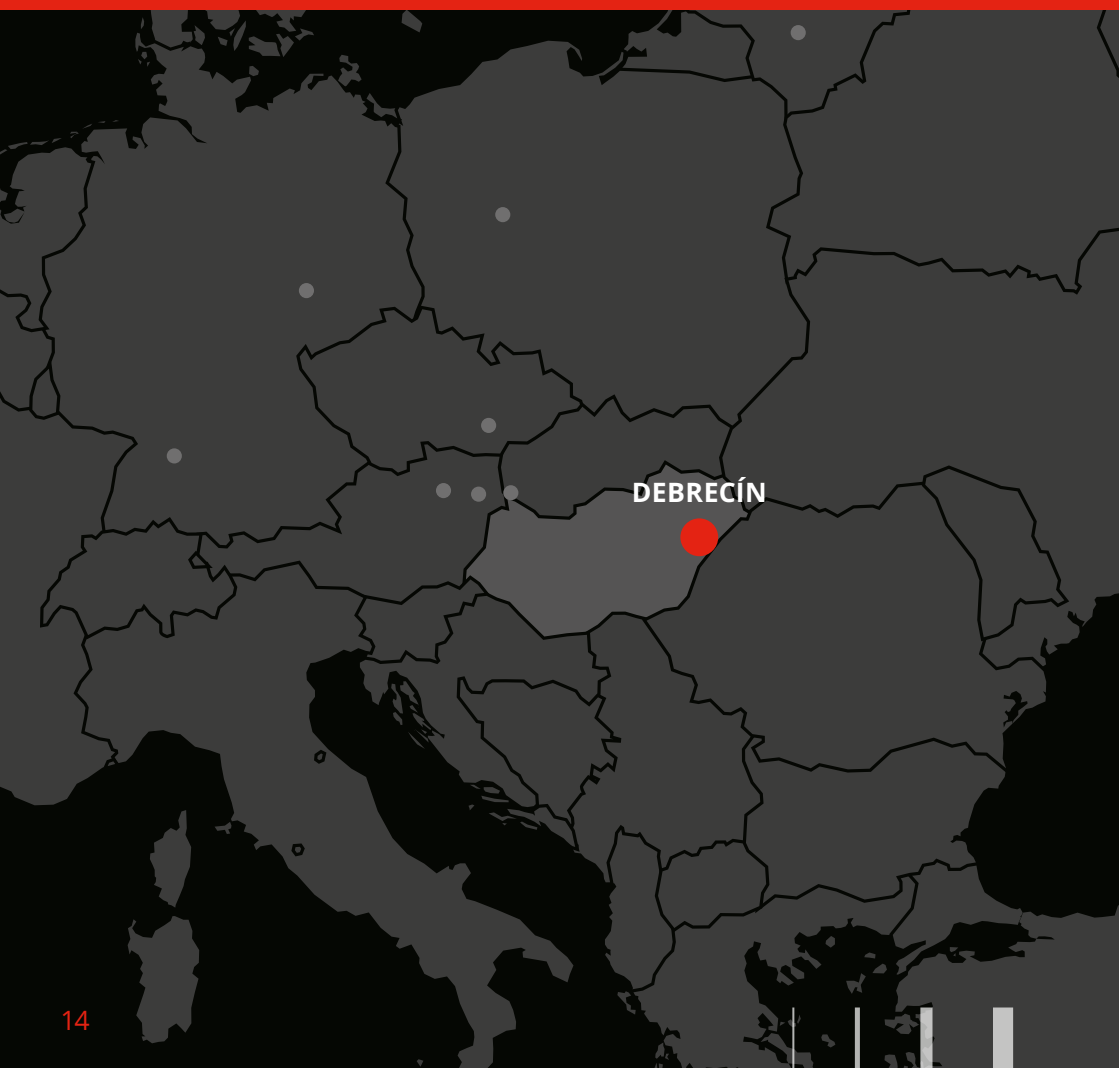
Mléko dáme do hrnce vařit, žloutky smícháme s cukrem krystalem a moukou, polovinu teplého mléka nalijeme na žloutky, promícháme a vrátíme zpět ke zbytku mléka. Za stálého míchání přivedeme k varu a při nižší teplotě řádně povaříme. Přidáme pistáciovou pastu, necháme vychladnout. Vložíme změkklé máslo a vyšleháme.

Dohotovení dortu

Okraje plátu seřízneme do roviny, plát i kruhy korpusů potřeme rybízovým džemem a krémem. Větší část krému si dáme stranou (do lednice) na finální obmazání a zbytek rovnoměrně rozetřeme po celé ploše plátu i obou korpusů. Plát pak rozkrájíme na stejně široké pruhy cca 5–6 cm. Rozměříme si to podle velikosti plátu. Bereme v úvahu, že čím užší pruhy budou, tím bude dort nižší, ale s větším průměrem, nebo naopak. První pruh stočíme do rolády a položíme na střed prvního korpusu s krémem. Další pruhy přikládáme kolem prvního stočeného pruhu dokola. Každý pruh vždy lehce přimáčkneme. Nakonec celý dort utáhneme nastavitelným ráfkem a spodní kruhový plát korpusu zarovnáme tak, aby byl zároveň se stočeným středem. Druhý kruhový plát položíme nakrémovanou částí dolů na vršek spirály. Dáme vychladit. Následně odstraníme ráfek a celý dort obmažeme krémem, který jsme si dali stranou (část krému si ještě necháme na finální úpravu). Opět vychladíme. Po vychlazení dort obmažeme dohladka, vršek dortu ozdobíme prvkem stékání pistáciové čokolády, a nakonec po celém kruhu nastříkáme pusinky, které doplníme sekanými pistáciemi a čerstvým rybízem.

Debrecín

MAĎARSKO



Druhé největší město Maďarska je vyhlášené moderními termálními lázněmi, historickými památkami, kulturou, sportem i gastronomií. Každý rok v srpnu se zde koná Květinový karneval.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
19. ledna 2017

Vzdálenost Brno–Debrecín: 550 km



Debrecínský guláš | Debreceni gulyás



Ingredience:

- 500 g předního hovězího masa
- 50 g uzené slaniny
- 20 g sádla
- 1200 ml hovězího vývaru
- 240 g brambor (salátových)
- 240 g mrkve
- 180 g cibule
- 2 stroužky utřeného česneku
- 1 zelená paprika
- 2 bobkové listy
- 12–15 g maďarské mleté papriky
- 100 g drcených rajčat
- sůl, kmín, chilli a čerstvě mletý pepř dle chuti

Na dozdobení

- petrželová nať
- červená cibule
- chilli

Příprava:

Nejprve orestujeme nakrájenou slaninu, až pustí tuk, přihodíme na drobné kousky nakrájenou cibuli, přidáme kmín, česnek, bobkový list a nadrobno nakrájenou zelenou papriku.

Do perkeltového základu vložíme maso a ze všech stran osmažíme, nakonec posypeme mletou paprikou, krátce zasmahneme a zalejeme vývarem.

Mezitím očistíme a nakrájíme zbývající zeleninu, a až maso bude z 90 % hotové, přidáme ji do hrnce. Pokud je směs příliš hustá, naředíme ji vývarem a v případě potřeby také dochutíme.

Tipy:

Paprika vyžaduje cca 30 až 40 minut vaření, podle toho načasujeme její přidání do připravovaného pokrmu.

Hedvábné šťávy dosáhneme tím, že guláš vaříme na velkém plameni za neustálého bublání, díky čemuž sádlo emulguje s paprikou a vývarem.

(Podobně se připravuje rybí polévka nazývaná podle města svého původu Baja.)

Dle preferencí lze podávat s těstovinami (chipetke), či noky (nokedli).

Servírování:

Nakrájíme petržel, červenou cibuli a pálivé papričky na malé kousky a před servírováním tím posypeme guláš na talíři.

Podáváme s poctivým, čerstvým a křupavým kváskovým chlebem.

Koprový šnek | Dübbencs



Ingredience:

- 600 g mouky
- 25 g droždí
- 15 g cukru
- 15 g soli
- 2 vejce
- 60 ml oleje
- 240 ml kefíru
- 1 velký svazek kopru
- 1 polévková lžíce sádla

Na potření

- rozšlehané vejce a sádlo

Příprava:

Mouku prosejeme do misky. Do vlažného mléka přidáme 1 polévkovou lžici cukru, špetku soli a nadrobíme do něj droždí. Uprostřed hromádky mouky vytvoříme hnízdo, do kterého nalijeme připravenou směs, zasypeme trochou mouky a počkáme na vykynutí.

Přidáme dvě vajíčka a postupně tolik kefíru, kolik těsto pobere. Důkladně prohněteme. Až těsto bude téměř hotové, zapracujeme do něj i stolní olej. Posypeme moukou a hodinu necháme kynout.

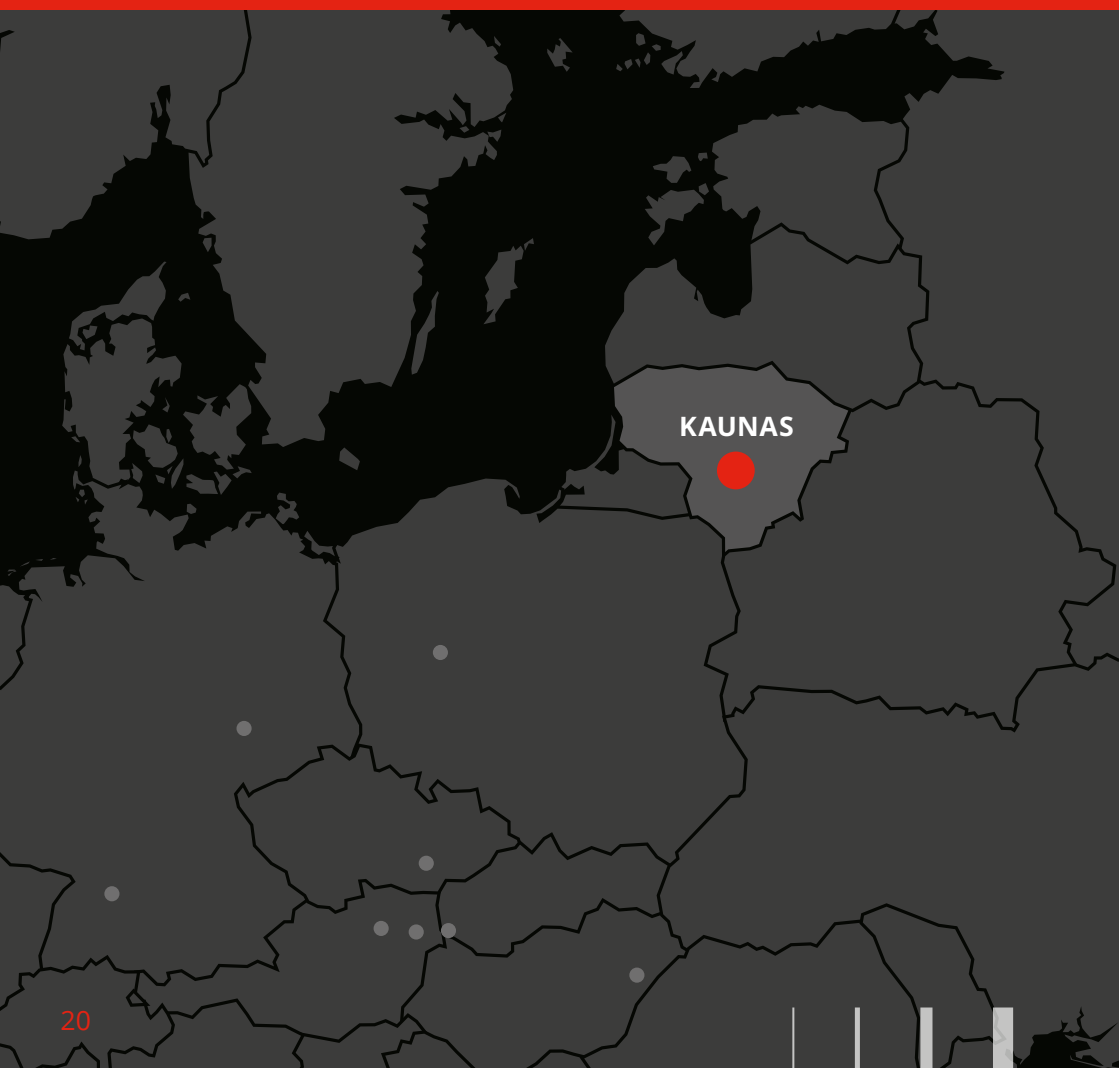
Mezitím propereme a nakrájíme kopr nadrobno, poté jemně osolíme a osmažíme na sádle. Kopr dusíme, dokud se šťáva nevyvaří.

Na pomoučeném prkně rozdělíme těsto na čtyři díly, které rozválíme tak, aby nebyly příliš tenké. Těsto potřeme větším množstvím kopru, stočíme do rolády a rozdělíme na tři díly. Konce šneků zatlačíme dovnitř a položíme na plech s papírem na pečení. Tyto šneky se v maďarštině nazývají „dübencs“.

Šneky potřeme na povrchu rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě přehřáté na 180 °C. Ještě horké je na vršku potřeme sádlem.

Kaunas

LITVA



Kaunas, druhé největší město Litvy, se stejně jako Brno nachází na soutoku dvou řek a jeho chloubou je meziválečná architektura vybudovaná v době, kdy byl dočasným hlavním městem. Současný Kaunas je centrem průmyslu, obchodu a univerzit.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
14. listopadu 1994

Vzdálenost Brno–Kaunas: 805 km



Litevské bramborové knedlíky plněné masem | Cepelinai



Ingredience:

Na bramborové těsto

- 3 kg brambor
- 2 lžičky soli
- bramborový škrob

Na masovou náplň

- 500 g mletého vepřového masa
- 1 lžička soli
- ½ lžičky sušeného česneku
- 2 lžíce studené vody

Na vaření

- 2 lžíce bramborového škrobu
- 100 ml studené vody

Na servírování

- škvarky
- smažená cibulka
- zakysaná smetana
- pažitka

Příprava:

Polovinu brambor uvaříme ve slupce, vychladíme, oloupeme a rozmačkáme. Druhou polovinu brambor očistíme a nastrouháme na jemném struhadle. Lehce osolíme a vymačkáme nejlépe přes utěrku (vodu si prozatím uschováme). Vložíme do mísy k rozmačkaným bramborám a s postupným přidáváním bramborového škrobu rukama vypracujeme těsto o konzistenci plastelíny. Pokud je směs příliš suchá, přidáme trochu vody vymačkané z nastrouhaných brambor. Pokud je příliš mokrá, přisypeme trochu bramborového škrobu.

Do druhé mísy dáme mleté vepřové maso, sůl, sušený česnek a vodu. Rukama důkladně promícháme.

Bramborové těsto i masovou směs rozdělíme na 8 stejných porcí. Z masa vytvoříme pevné šišky a začneme tvarovat cepelinai. Vezmeme porci těsta a rukou ji rozválíme, dokud nemá přibližně tvar dlaně a tloušťku necelý centimetr. Do středu placky položíme porci masa, těsto ze stran přeložíme přes maso a pevně spojíme. Stiskneme v dlaních, postupně otáčíme a vytváříme váleček. Pokud se na povrchu knedlíku vytvoří praskliny, jemným třením je zalepíme vodou z brambor.

3,5litrový hrnc do poloviny napustíme studenou vodou a dáme vařit. Smícháme 1 lžici bramborového škrobu s hrnkem studené vody a přidáme do vařící vody, přitom důkladně mícháme, aby se netvořily žmolky. Knedlíky vložíme do hrnce – napřed se ponoří na dno, ale později vyplavou na povrch. Hrnec přikryjeme pokličkou, vodu přivedeme opět k varu, pak oheň co nejvíce stáhneme, aby voda jen pobublávala, a takto vaříme 45 minut.

Zatímco se cepelinai vaří, připravíme si „spirgučiai“ – škvarky. Slaninu nakrájíme na kousky dáme do pánve na mírný plamen. Není třeba přidávat olej nebo tuk. Když slanina zezlátne a začne být křupavá, přidáme cibuli a plotýnku zesílíme na střední stupeň. Za častého míchání restujeme, dokud není cibule měkká a nezačne hnědnout.

Uvařené cepelinai vytáhneme děrovacnou naběračkou na talíř. Ozdobíme lžící spirgučiai a kopečkem zakysané smetany a pažitkou.

Studená polévka z řepy | Šaltibarščiai



Ingredience:

Polévka

- 1000 ml kefíru
- 250 g řepy, vařené nebo marinované
- 200 g čerstvé okurky
- svazek jarní cibulky (nať)
- snítka čerstvého kopru
- 4 vejce
- 1 lžíce octa
- sůl podle chuti

Příloha

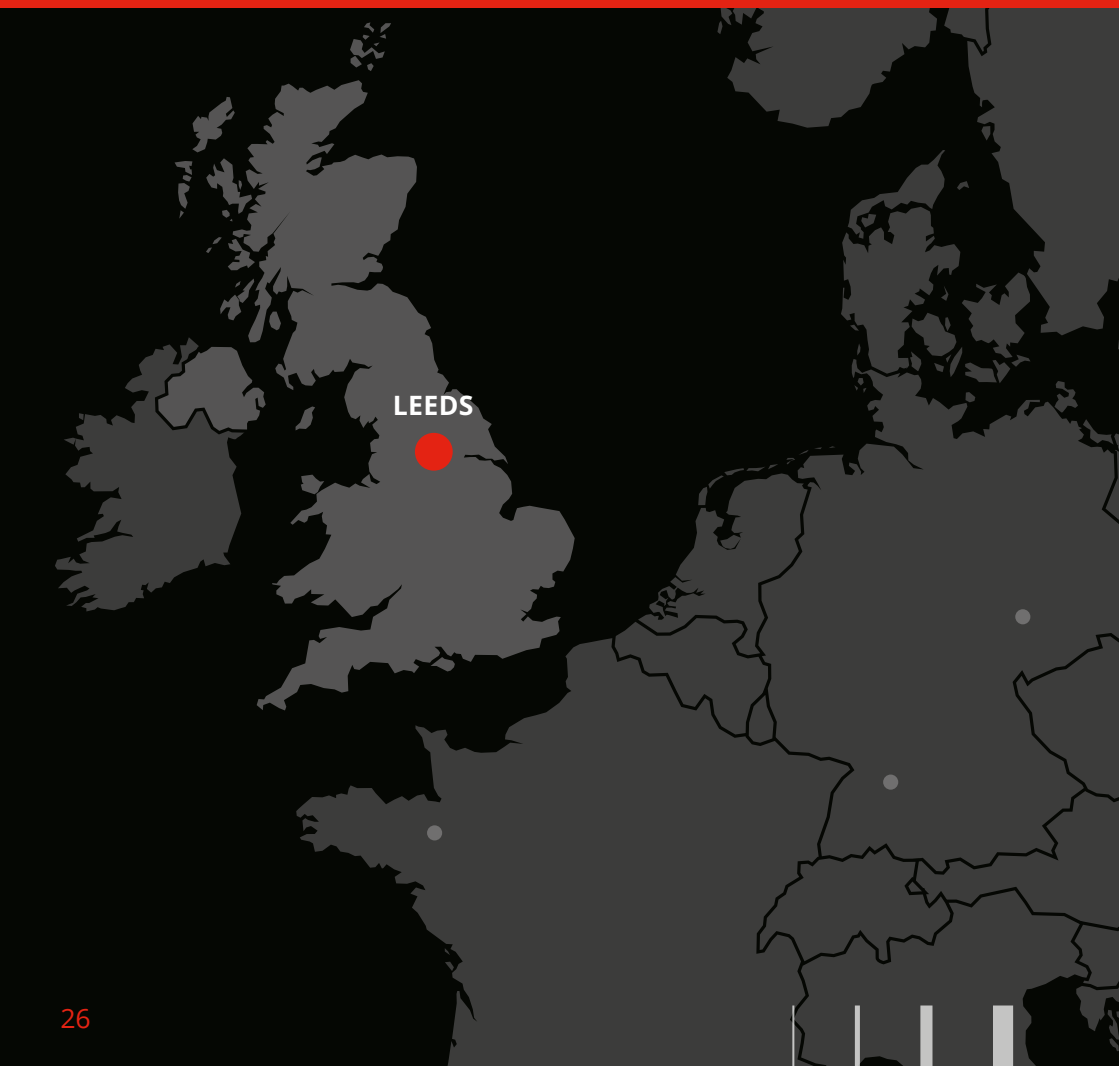
- 800 g vařených brambor
- nasekaný kopr podle chuti

Příprava:

Červenou řepu uvaříme nebo v alobalu upečeme doměkka. Okurku pomocí lžičky zbavíme středové dužiny se semínky a společně s řepou nahrubo nastrouháme. Zelenou část jarní cibulky a kopr najemno nasekáme. Vše smícháme ve velké míse a zalijeme kefírem. Osolíme a necháme minimálně hodinu odstát v lednici. Polévku nalijeme do větších misek a dozdobíme pošírovaným vejcem. Podáváme s vařenými bramborami ve slupce, které můžeme předtím orestovat na másle a ochutit koprem.

Leeds

VELKÁ BRITÁNIE



Leeds je čtvrté největší město ve Velké Británii a profiluje se jako moderní, živé sídlo se spoustou obchodů, barů a restaurací, kde si nakupování i zábavu užijí opravdu všichni. Je vstupní branou do malebné krajiny hrabství Yorkshire.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
21. května 2003

Vzdálenost Brno–Leeds: 1 360 km



Yorkshirský pudding s cibulovou omáčkou | Yorkshire pudding and onion gravy



Ingredience:

- rostlinný olej
- 2 velká vejce
- 100 g hladké mouky
- 100 ml mléka
- 2 větší cibule
- 2 polévkové lžíce másla
- 1 čajová lžice hořčice
- 20 g hladké mouky
- 750 ml hovězího vývaru (případně bujon)
- worcesterová omáčka
- sůl
- pepř

Příprava:

Pudding

Předehřejeme troubu na 225 °C.

Vezmeme si plech na muffiny a do každého z 12 otvorů přidáme cca 1 cm rostlinného oleje.

Plech dáme na 10 až 15 minut do trouby, aby se olej pořádně rozpálil.

Mezitím ve džbánu vyšleháme vejce, mouku, mléko a špetku soli a pepře do světlé a hladké směsi (existuje varianta, kdy se do hmoty přidá sklenka světlého piva, ale záleží na preferencích).

Opatrně vyjmeme plech z trouby a pak rovnoměrně nalijeme těsto do každého otvoru (pozor, ať zbytky směsi nekapají na plech).

Vrátíme plech do trouby a pečeme 12 až 15 minut, nebo dokud těsto nevykyne a nezezlátne.

Omáčka

V hlubší pánvi na středním plameni rozpálíme olej.

Poté nakrájíme 2 větší cibule na půlkolečka, vložíme do rozpálené pánve, náležitě opepříme a cca 20 min pomalu restujeme na středním plameni.

Zakápneme trochou worcesterové omáčky a přidáme čajovou lžičku hrubozrnné hořčice.

Poté přisypeme 2 vrchovaté lžíce hladké mouky k zahuštění.

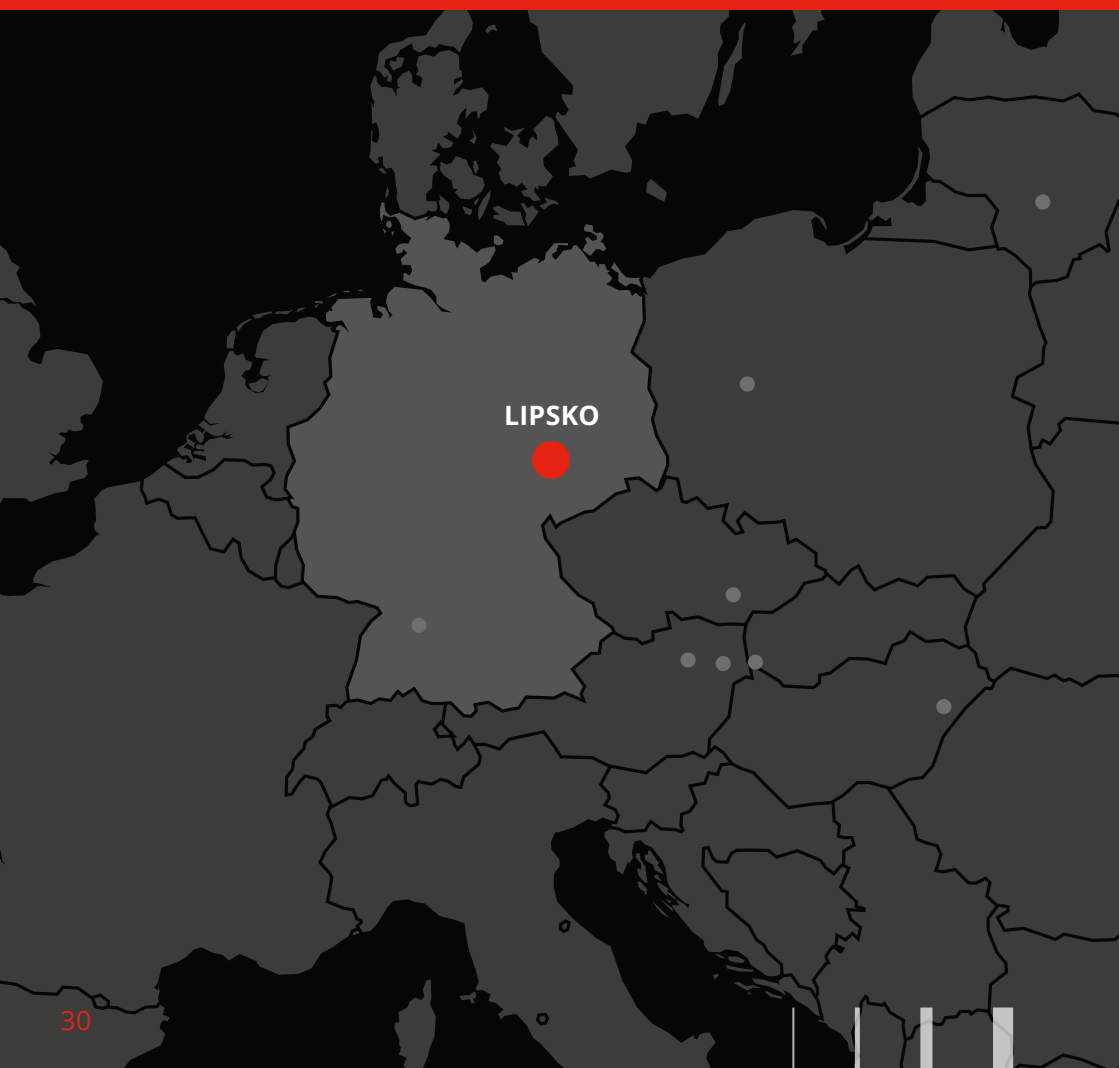
Nakonec přilijeme hovězí vývar či bujon s vodou a necháme povařit dalších 20–25 minut.

Servírování:

Nejčastěji se pudding polévá touto omáčkou přímo na talíři a podává se jako předkrm.

Lipsko

NĚMECKO



Lipsko má 595 tisíc obyvatel, je největším městem německé spolkové země Sasko a jejím hospodářským a kulturním centrem. Podobně jako Brno je významným veletržním a univerzitním městem a nadto dějištěm tzv. mírové revoluce v roce 1989. Je také významným městem hudby.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
23. listopadu 1973, obnovení smlouvy
7. října 1999

Vzdálenost Brno–Lipsko: 450 km



Lipský skřivánek | Leipziger Lerche



Ingredience:

Těsto

- 125 g másla
- 250 g hladké mouky
- 1 vejce
- 70 g cukru
- 1 lžíce vinné pálenky

Náplň

- 200 g marcipánové masy
- 125 g másla
- 70 g hladké mouky
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 žloutky
- 3 kapky mandlového aroma
- 4 bílky
- 6 lžic třešňové marmelády
- 100 g meruňkové marmelády

Na pečení

- 12 formiček na tartaletky

Příprava:

Máslo na těsto roztopíme v malém hrnci a necháme vychladnout. Pak spolu s moukou, vejci, cukrem, vinnou pálenkou a troškou soli spojíme do hladkého těsta. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme půl hodiny odležet v chladu.

Na náplň si rozdrobíme marcipán na hrubé kousky, přidáme máslo, mouku, škrob, žloutky a mandlové aroma a dvě minuty mícháme. Utřeme bílek do pěny, spojíme se směsí a vměstnáme do zdobícího pytlíku.

Těsto na pomoučeném vále uválíme do 3milimetrové výšky a vykrájíme 12 koleček o průměru 11 cm. Formičky vymažeme máslem, do každé vtlačíme jeden kousek těsta. Doprostřed dáme půl lžíce třešňové marmelády a na ni po okraj navrstvíme cukrářským sáčkem náplň, kterou pomocí kuchyňského nože namočeného ve vodě zarovnáme s horním okrajem formičky.

Ze zbytků těsta vyrobíme 24 proužků (7 cm délka, 1 cm šířka) a vždy 2 proužky položíme do tvaru X na formu. Potřeme žloutky. Skřivánky dáme na plech a pečeme v troubě půl hodiny na 180 °C.

Meruňkovou marmeládu spolu s dvěma lžicemi vody rozehrějeme na glazuru, kterou pak potřeme upečené pečivo.

Saská bramborová polévka s párkem | Sächsische Kartoffelsuppe



Ingredience:

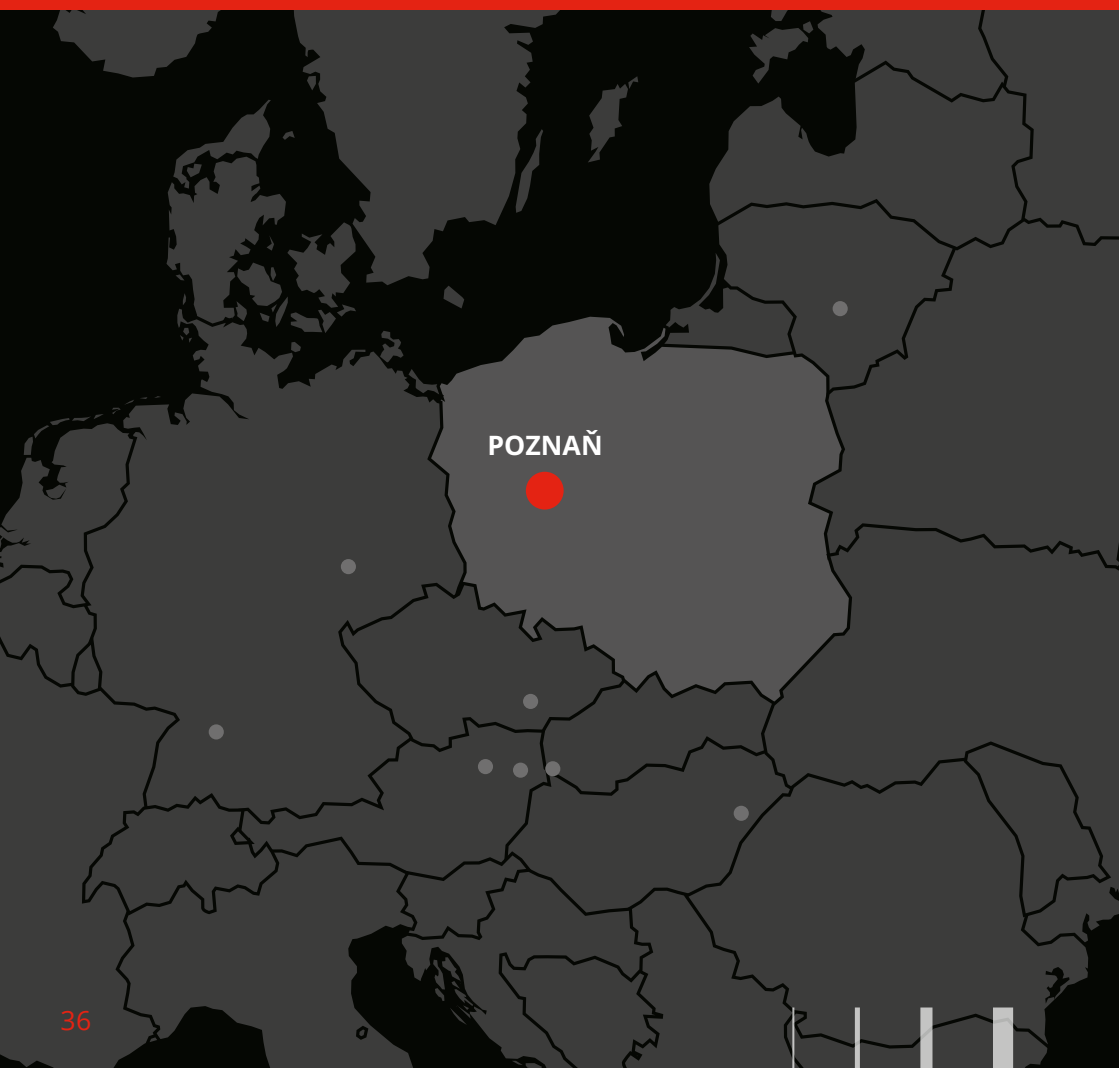
- 25 g másla
- 45 ml oleje
- 200 g cibule
- 600 g brambor
- 400 g mrkve
- 200 g celeru
- 200 g pastináku
- 3 stroužky česneku
- sůl, pepř, majoránka
- 4 jemné vídeňské párky
- chléb

Příprava:

Brambory, mrkev, cibuli, pastinák a celer opláchneme, očistíme a nakrájíme na drobné kostky. Na pánvi rozpálíme máslo a polovinu dávky oleje. Kostky zeleniny zprudka opečeme a zalejeme vodou, přidáme sůl, čerstvě mletý pepř, majoránku a utřený česnek. Přivedeme k varu a vaříme cca 35 minut. Nakonec vše důkladně rozmixujeme. Polévka by měla mít příjemnou krémovou konzistenci. V případě potřeby dochutíme. Zdobíme párkem, který nakrájíme na šikmá půlkolečka a orestujeme na zbylé dávce oleje pěkně dozlatova. Pokud máme chuť a čas si hrát, můžeme také zdobit slámou z kořenové zeleniny, popřípadě různými mikrobylinkami. Polévku podáváme s chlebem.

Poznaň

POLSKO



Důležité obchodní, průmyslové i kulturní centrum Poznaň, mající přes 600 tisíc obyvatel, je dějištěm mezinárodních veletrhů, střediskem vysokého školství a sídlem řady vědeckých spolků a institucí. Bylo tu založeno první polské divadlo. S naším městem propojila Poznaň už česká a polská královna Eliška Rejčka, narozená v Poznani, pochovaná v Brně.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
16. září 1966

Vzdálenost Brno–Poznaň: 440 km



Slepá ryba | Ślepe ryby



Ingredience:

Vložka do polévky

- 1 citron
- 200 g raků
- 1 lžíce oleje
- 1 svazek pažitky
- sůl a pepř na dochucení

Polévka

- 200 g pórku (pouze bílá část)
- 30 g česneku
- 200 g šalotky
- 500 g brambor
- 200 g kořene petržele
- 200 g celeru
- 40 g másla
- 1000 ml vývaru
- 1 bobkový list
- 3 kuličky nového koření
- 3 snítky tymiánu
- 500 ml smetany na vaření
- sůl a bílý a černý pepř na ochucení

Příprava:

Vložka do polévky

Rozřízneme citron a vymačkáme ho. Smícháme raky s olejem a nasekanou pažitkou, osolíme a opepříme. Uložíme na 12 hodin do lednice.

Polévka

Zeleninu nakrájíme na tenké plátky. Brambory pečlivě opláchneme ve studené vodě.

V 5litrovém hrnci rozpustíme máslo a restujeme 3–4 minuty pórek, česnek a šalotku při nízké teplotě. Když jsou téměř průsvitné, přihodíme celer, petržel a brambory. Přidáme vývar a bylinky a vaříme zeleninu doměkka, přibližně 30–40 minut. Osolíme a opepříme. Polévku zjemníme smetanou. Vytáhneme bylinky. Umixujeme polévku tyčovým mixérem nebo v robotu – měla by být jemná a smetanová. Propasírujeme přes jemné síto a necháme vychladit. Polévka chutná nejlépe druhý den. Podáváme teplé, s raky marinovanými v citronové šťávě.

Polévka z žitného kvásku | Žurek



Ingredience:

Žitný kvásek

- 200 g celozrnné žitné mouky
- 1000 ml vody
- 5 bobkových listů
- 10 stroužků česneku, nakrájených na plátky
- 10 kuliček nového koření

Polévka

- 500 g syrové polské bílé klobásy
- 1000 ml studené vody
- 200 g cibule
- 50 g sádla
- 200 g očištěných lišek
- 1000 ml studeného vývaru
- 50 g sušených hřibů
- 30 g sušené majoránky
- 5 bobkových listů
- 10 kuliček nového koření
- 500 ml smetany ke šlehání
- 1000 ml kvásku
- 1 česnek
- sůl a pepř na dochucení
- několik vajec

Příprava:

Kvásek

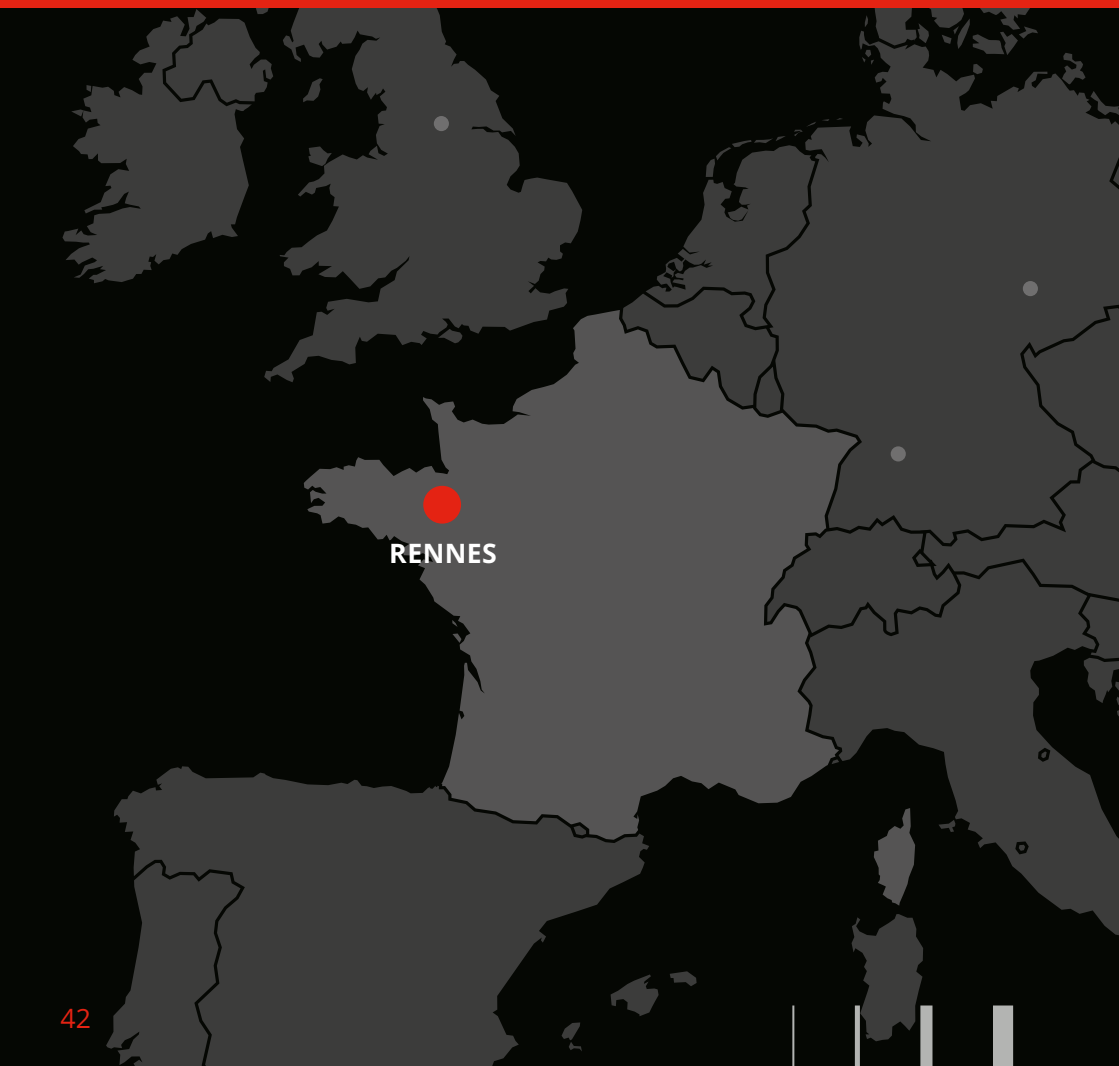
Všechny přísady smícháme ve velké sklenici, přikryjeme lněnou utěrkou a umístíme na tmavé místo při pokojové teplotě na 6–7 dní.

Polévka

Klobásy zalijeme studenou vodou a přivedeme těsně pod bod varu, pak je vytáhneme a zchladíme ve studené vodě. Vodu, ve které se vařily, si odložíme. Poslouží nám jako základ do polévky. Nakrájíme vystydlé klobásky a dáme je do studeného základu polévky. Jemně nakrájíme cibuli a chvíli smažíme v polovině sádla, pak ji přidáme do vývaru. Ve zbytku sádla 2–3 minuty smažíme lišky, pak je rovněž přisypeme do vývaru. Přidáme sušené houby, koření a smetanu, důkladně zamícháme. Vytáhneme z kvásku nové koření, bobkový list a česnek, dobře promícháme a přidáme do polévky. Hrnci zahřejeme na nízkou teplotu a polévku pomalu necháme dojít pod bod varu na cca 90 °C. Každé 2 minuty zamícháme, aby se polévka nepřilepila ke dnu a nepřipálila. Po 40 minutách odstavíme od zdroje tepla, osolíme, opepříme a přidáme čerstvý rozdrcený česnek. Hrnci ponoříme do ledové vody, aby se ochladil. Uskladníme do lednice nejméně na 24 hodin. Nejlépe bude polévka chutnat třetí den. Lze servírovat se ztracenými vejci.

Rennes

FRANCIE



Bretaňská metropole Rennes má 225 tisíc obyvatel. Je administrativním a univerzitním centrem, městem s bohatou kulturou, důležitým střediskem výzkumu. V Rennes několik let žil a přednášel na univerzitě brněnský rodák Milan Kundera.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
31. května 1965

Vzdálenost Brno–Rennes: 1 580 km



Bretaňský koláč se sušenými švestkami | Far Breton



Ingredience:

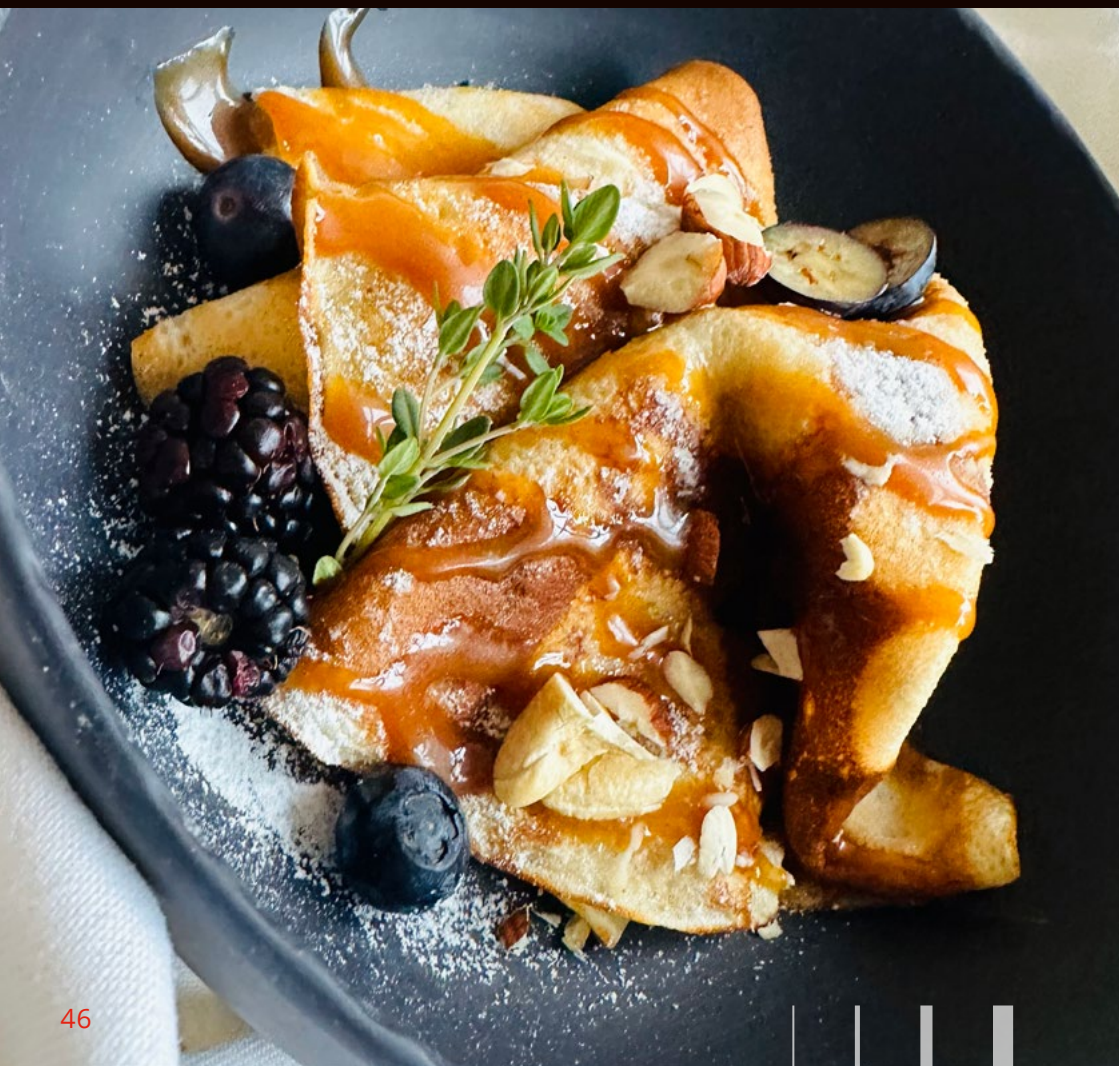
Na formu o průměru 28 cm

- 1000 ml mléka
- 4 vejce
- 200 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g vypeckovaných švestek
- jasmínový nebo zelený čaj

Příprava:

Uvaříme si čaj, který ještě horký nalijeme na sušené švestky, a necháme alespoň půlhodinu odstát. Předehřejeme si troubu na 190 °C. Vejce s cukrem a vanilkovým cukrem šleháme do husté pěny po dobu nejméně 12 minut. Mezitím si přivedeme mléko k varu. Ke konci šlehání zpomalíme otáčky a přidáme prosátou mouku. Nakonec směs postupně zalijeme horkým mlékem a již jen krátce promícháme. Cukrářskou formu vystelíme pečicím papírem a okraje vymažeme máslem. Vložíme okapané švestky a vylijeme hotové těsto. Pečeme 40 minut při 180 °C bez ventilátoru a na posledních 10 minut zapneme v troubě gril, který nám vytvoří krásně zlatavou barvu na povrchu koláče. Po vyjmutí z trouby necháme dobře vychladit.

Palačinky se slaným karamellem | Crêpes au caramel au beurre salé



Ingredience:

Na palačinky

- 375 g hladké mouky
- špetku jemné soli
- 6 vajec
- 700 ml plnotučného mléka
- 150 ml vody
- 120 g cukru krystal
- 50 ml oleje nebo rozpuštěného másla
- přepuštěné máslo na smažení

Na topping ze slaného karamelu

- 50 g slaného másla
- 150 g krupicového cukru
- 150 ml smetany ke šlehání
- ½ lžičky mořské soli

Příprava:

Smícháme mouku se solí, přidáme vyšlehaná vejce. Opět promícháme. Přisy-peme cukr, velmi pomalu přilijeme mléko, pak vodu. Nakonec rozpuštěné máslo nebo olej. Necháme odpočinout půl hodiny v chladu. Na pánvi zahřejeme tuk, naběračkou nalijeme tenkou vrstvu těsta a pečeme. Po chvíli palačinku otočíme pomocí dlouhé stěrky a dosmažíme.

Topping si připravíme rozpuštěním cukru na mírném plameni na karamel. Ten zalijeme smetanou a následně jej za stálého míchání provařujeme, dokud se nerozpustí tak, že z něj vznikne krásně hnědá omáčka bez hrudek. Nakonec přidáme máslo a sůl a mícháním dobře spojíme. Palačinky servírujeme se slaným kamelem a ovocem dle vlastní chuti.

St. Pölten

RAKOUSKO



Hlavní město spolkové země Dolní Rakousko je součástí turistického regionu nazývaného Mostviertel. Symbolem města se stala radnice, která vznikla postupným propojením více budov do jednoho celku.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
9. května 1991

Vzdálenost Brno – St. Pölten: 132 km



Císařský trhanec | Kaiserschmarrn



Ingredience:

Na trhanec

- 300 g hladké mouky
- 100 g cukru krupice
- 5 vajec
- 35 g másla
- 500 ml mléka
- citronová kůra z ½ omytého citronu
- špetka soli
- 50 g sušených rozinek
- 3 lžíce rumu

Na ozdobení

- moučkový cukr
- karamelizovaná jablka
- nasekané ořechy (na libovolnou hrubost)
- javorový sirup
- bylinky nebo microgreens

Příprava:

Trhanec

Rozinky zalijeme rumem a necháme je odležet minimálně hodinu, ideálně přes noc.

Oddělíme žloutky od bílků a bílky dáme stranou. Do mísy se žloutky přidáme nastrouhanou citronovou kůru, krupicový cukr, hladkou mouku a mléko. Vymícháme v krásně hladké těsto.

V další míse vyšleháme bílky společně se solí do tuhého sněhu a opatrně jej zapracujeme do žloutkového těsta.

V pánvi rozežřejeme máslo, přilijeme těsto, opékáme 1 minutu, posypeme rovnoměrně rozinkami a přiklopíme poklicí. Snížíme teplotu na střední a pečeme 5 minut. Placku opatrně otočíme a opékáme ještě 2 minuty z druhé strany.

Upečený trhanec roztrháme pomocí dvou vidliček na menší kousky a posypeme je moučkovým cukrem. Opékáme ještě 2 minuty, až okraje zezlátnou.

Zdobení

Na pánvi si rozežřejeme máslo a opečeme na něm jablka kyselejší chuti nakrájená na zhruba půlcentimetrové kostičky, následně zasypeme cukrem, špetkou soli a necháme zkaramelizovat. Takto připravenými karamelizovanými jablky můžeme krásně trhanec dozdobit.

Polévka s vinným octem | Mostviertler Mostsuppe



Ingredience:

- 150 g brambor
- 100 g mrkve
- 100 g celeru
- ½ pórků
- 1 cibule
- 40 g špeku
- 1000 ml hovězího vývaru
- 350 ml vinného octa
- 200 ml šlehačky
- 200 ml mléka
- sůl, pepř
- 3 hřebíčky
- 30 g másla
- chléb + čerstvé bylinky

Příprava:

Brambory, mrkev, celer, pórek a cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky, stejně tak špek. Špek, cibuli a zeleninu krátce orestujeme, přidáme hřebíček, zalejeme vinným octem a hovězím vývarem a vaříme na mírném ohni asi 1 hodinu.

V mixéru rozmixujeme na pyré, přecedíme přes cedník špičák, přidáme šlehačku a mléko, přivedeme ještě jednou k varu a ochutíme.

Na závěr přidáme do polévky kousek másla a zamícháme.

Tmavý chléb nakrájíme na tenké plátky, pokapeme máslem a pečeme v troubě dozlatova. Polévku servírujeme s chipsem z tmavého chleba a nakrájenou petrželkou.

Škvarkové knedlíky s vejcem | Grammel-Eierspeisknödel



Ingredience:

- 300 g škvarků
- 8 vajec
- sůl, petrželka
- 500 g hladké mouky
- přibližně 250 ml vroucí vody
- sůl
- čerstvé bylinky dle chuti

Příprava:

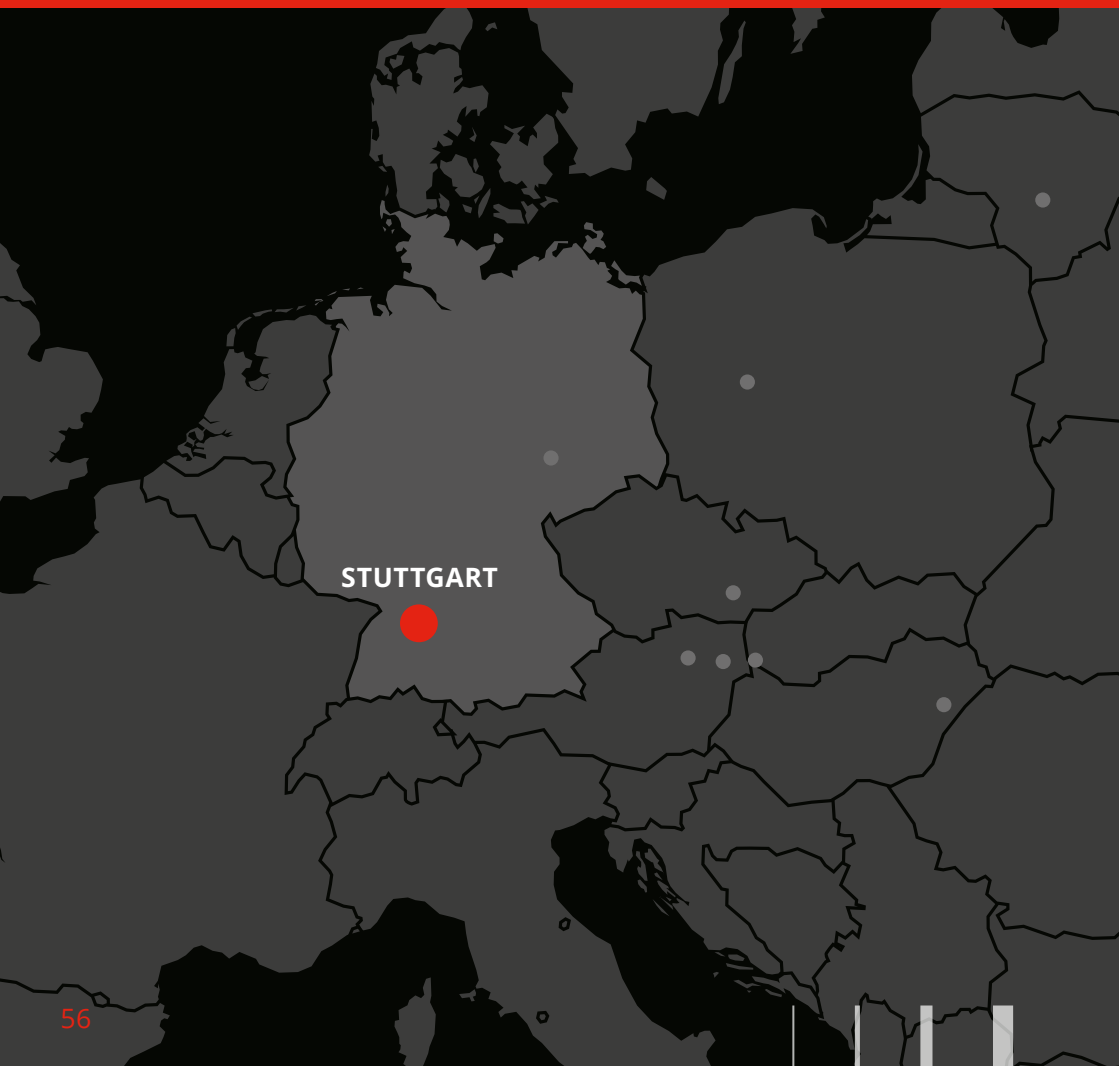
Osmahneme škvarky. Vejce ušleháme se solí, přidáme škvarky a petrželku, necháme vychladnout.

Z mouky, soli a vroucí vody zaděláme knedlíkové těsto. Je třeba ho pořádně vypracovat do konzistence dobře tvarovatelné plastelíny. Těsto rozdělíme, vyválíme podlouhlé tvary a naplníme připravenou směsí. Nakonec dáme vařit do osolené vody, lehce promícháme.

Podáváme nejlépe s domácím kysaným zelím.

Stuttgart

NĚMECKO



Hlavní zemské město německé spolkové země Bádensko-Württembersko má 620 tisíc obyvatel. Podobně jako Brno je důležitým hospodářským, veletržním a univerzitním centrem. Po celém světě je známé díky automobilovému průmyslu, sídlí zde vyhlášené značky Mercedes-Benz a Porsche.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
4. prosince 1989

Vzdálenost Brno–Stuttgart: 650 km



Švábské špecle s čočkou a párkem | Schwäbische Linse mit Spätzle



Ingredience:

Švábská čočka s párkem

- 50 g slaniny
- 1 větší cibule
- 1 lžička cukru
- ½ lžičky soli
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 6 hřebíčků
- 4 bobkové listy
- 4 vídeňské párky
- 200 g černé čočky
- 200 g hnědé čočky
- 200 ml vývaru

Švábské špecle

- 500 g polohrubé mouky
- 5 vajec
- 200 ml vody
- 1 lžička soli

Příprava:

Čočku propláchneme a zvláště uvaříme v hrncích s bobkovým listem, hřebíčkem a solí. Po uvaření scedíme a dáme stranou. Na pánvi opečeme slaninu a orestujeme si na ní nadrobno nakrájenou cibuli. Jakmile cibulka zezlátne, přihodíme na kolečka nakrájené párky a osmahneme. Pak přidáme cukr a rajský protlak. Chvilí restujeme a zalijeme vývarem, vložíme uvařenou čočku a krátce provaříme. V případě potřeby dochutíme cukrem a solí.

Vejce, mouku, vodu a sůl vymícháme v hladké těstíčko, které pomocí síta na halušky přecedíme do hrnce s vroucí osolenou vodou. Vaříme maximálně 2 minuty a poté prudce zchladíme ve studené vodě. Před podáváním špecle orestujeme na másle.

Švábský eintopf | Schwäbischer Eintopf



Ingredience:

Na vývar

- 500 g hovězího předního
- 250 g hovězí kosti
- 25 ml oleje
- 300 g brambor oloupaných
- 200 g očištěné mrkve
- 200 g očištěného celeru
- 200 g očištěného pastináku
- 100 g cibule se slupkou
- hřebíček, bobkový list, pažitka
- sůl

Švábské špecle

- 250 g polohrubé mouky
- 3 menší vejce
- 100 ml vody
- ½ lžičky soli

Příprava:

Hovězí maso a kosti řádně opláchneme a necháme okapat. Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na větší kousky a rozdělíme na dvě poloviny. Cibuli rozpůlíme a nakrojenou stranou orestujeme na pánvi, přidáme hřebíček a bobkový list.

Do hrnce nalijeme 1,5 l vody a osolíme. Vložíme do vody maso, kosti, půlku kořenové zeleniny a cibuli s kořením. Pod zavřenou pokličkou lehce vaříme 150–180 minut. Mezitím si okrájíme brambory a spolu s druhou půlkou kořenové zeleniny zvlášť uvaříme v osolené vodě doměčka. Omyjeme a přikrájíme pažitku.

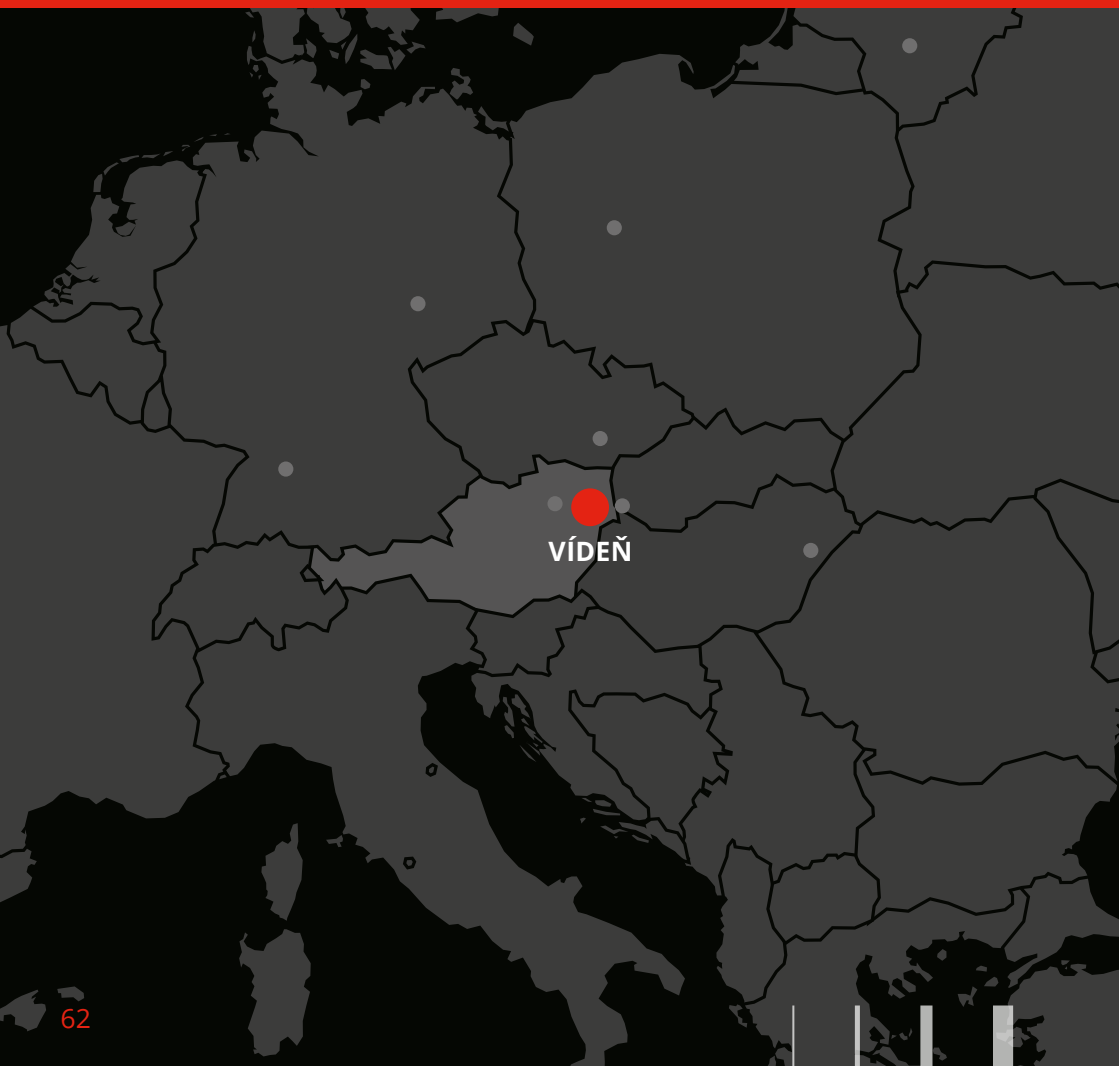
Než se nám vývar uvaří, připravíme si špecle – vejce, mouku, vodu a sůl vymícháme v hladké těstíčko, které pomocí síta na halušky přecedíme do hrnce s vroucí osolenou vodou. Vaříme maximálně 2 minuty a pak prudce zchladíme ve studené vodě.

Poté vytáhneme z hrnce maso, vývar scedíme přes jemné síto a dáme do dalšího hrnce. Přidáme mrkev, celer a pažitku, přivedeme do varu a 15 minut vaříme.

Maso nakrájíme na kostičky asi 1,5 cm velké a s uvařenými kousky brambor vložíme do vývaru, přidáme špecle, sůl a pepř. Servírujeme do větších hlubokých talířů jako hlavní pokrm.

Vídeň

RAKOUSKO



Naše nejbližší světová metropole se pravidelně umisťuje na předních pozicích v žebříčcích nejlepších měst k životu. Vysloužila si díky tomu označení „město snů“. Její bohaté kulturní dějiny jí zase zajistily přívěsisko „město hudby“. Vídeň je známá pro svoji jedinečnou kombinaci imperiálního dědictví, vytříbené kavárenské kultury a úžasné moderní architektury.

Datum uzavření partnerské smlouvy:
1. dubna 1998

Vzdálenost Brno–Víteň: 134 km



Smažený vídeňský řízek s vídeňským bramborovým salátem | Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat



Ingredience:

Vídeňský bramborový salát

- 600 g brambor, varný typ A
- 200 ml hovězího vývaru
- ½ červené cibule, jemně nakrájené
- 3 polévkové lžíce vinného octa
- 6–8 polévkových lžic rostlinného oleje
- sůl, špetka cukru, pepř, pažitka

Vídeňský řízek

- 8 plátků telecího masa – vrchní šál nebo ořech (po asi 90 g)
- 4 vejce
- 200 g velmi jemné strouhanky
- 100 g hladké mouky
- 300 ml přepuštěného másla
- 100 ml rostlinného oleje
- sůl
- měsíčky citronu (na ozdobu)
- petrželka (osmažená, na ozdobu)

Příprava:

Brambory uvaříme v osolené vodě, scedíme, oloupeme a ještě teplé nakrájíme na plátky. Zalijeme je teplým hovězím vývarem, přidáme jemně nakrájenou cibuli (můžeme předtím krátce blanširovat ve vývaru, ztratí svou ostrost), ocet, olej, sůl, cukr a pepř. Důkladně promícháme, aby se všechny ingredience pěkně propojily. Necháme hodinu odpočívat a v případě potřeby dochutíme. Posypeme pažitkou.

Dobře očištěné plátky masa naklepeme na tloušťku asi 2–4 mm a z obou stran je osolíme. V mělké misce krátce šleháme vejce vidličkou. (Příliš dlouhé šlehání způsobí, že vejce zřídne!) Maso nejprve obalíme v mouce, pak v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance, příliš ji na maso netiskneme, aby obal mohl při

smažení suflovat, tedy nadýchnout se. Na velké pánvi rozežřejeme přepuštěné máslo a olej, necháme pořádně rozpálit a vložíme do něj obalené plátky masa. Smažíme dozlatova, otočíme a smažíme znovu dozlatova. S pánví často pohybuje, aby byly řízky obklopeny tukem. Vyjmeme je a necháme dobře okapat na kuchyňském papíře. Na zbylém tuku osmahneme petrželku a necháme ji okapat. Řízky naaranžujeme na nahřáté talíře a ozdobíme je osmaženou petrželkou a plátky citronu.

Tip:

Dbejte na to, abyste použili velmi kvalitní, tj. velmi jemně nastrohanou strouhanku. Pravý vídeňský řízek se musí vždy smažit na pánvi, nikoli ve fritéze. Pro typickou oříškovou chuť je nezbytné použít přepuštěné máslo.



Leeds

Rennes

Stuttgart

Lipsko

Poznań

Brno

St. Pölten

Vídeň

Bratislava

Debrecín

Kaunas

POZNÁMKY:



POZNÁMKY:



POZNÁMKY:



POZNÁMKY:



Recepty partnerských měst

Vydavatel:

Statutární město Brno –
Magistrát města Brna (MMB)

Ve spolupráci:

Střední škola Brno, Charbulova

Recepty zpracoval:

Odbor zahraničních vztahů MMB

Design:

Kancelář marketingu a cestovního
ruchu MMB

Tisk:

Gill, s.r.o.



The first of these is the fact that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The second is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The third is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The fourth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The fifth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The sixth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The seventh is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The eighth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The ninth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable. The tenth is that the system is not a simple one. It is a complex system, and the behavior of the system is not predictable.