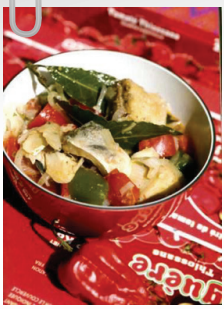
Recepty 2 s příběhem

KONGO

Jak konžský účetní tančí životem v České republice

Život pana Paula v Kongu nebyl špatný. Vystudoval vysokou školu a pracoval jako účetní pro řadu ministerstev. Přesto mu zde ale v životě něco chybělo, a tak se v roce 2007 vydal do České republiky. Chtěl totiž pokračovat ve studiích a získat další profesní zkušenosti. Uvědomoval si, že všechny začátky jsou složité a čeština se nakonec stala pro něj nepřekonatelnou překážkou, kvůli níž musel od svých cílů upustit. Přesto svůj boj s obtížným jazykem nevzdal a postupně se česky naučil. Následně začal i hrát v africké taneční skupině. A protože věděl, že má talent, rozhodl se založit vlastní skupinu. Cesta k ní nebyla snadná. Několik let musel hrát po hudebních klubech, kde potkal svou nynější ženu, takže ničeho nelituje. Minulý rok konečně vznikla jeho vlastní skupina EMONGO, s níž v současné době navštěvuje školy a seznamuje děti s africkou kulturou a životem. Často se při debatách setkává s dotazy, jestli v Africe mají elektřinu, auta či mobilní telefony. Paul tuto neinformovanost české veřejnosti přičítá médiím, která přinášejí o Africe pouze negativní zprávy. Uvědomuje si, že život Afričana v České republice je těžší než v zemích západní Evropy, kde jsou obyvatelé na cizince již zvyklí. Paul však na životě v České republice oceňuje zdravější životní podmínky. Přesto mu zde stále chybí rodina. Oba jeho rodiče byli původně šamani, ale s příchodem do města přestali šamanství praktikovat. Díky tradici jeho rodiny se Paul při návštěvě své vesnice stále těší velké úctě.

Sdružení pro integraci a migraci (SIMI)
www.migrace.com
Sledujte náš Foodblog
foodblog.migrace.com



SLANÁ RYBA NA KONŽSKÝ ZPŮSOB

Ingredience:
Pro 4 osoby:
800g tresky
červený pepř
zelený pepř
1 cibule
1 stroužek česneku
slunečnicový olej
1/4 papriky
1 kostka zeleninového bujónu

Postup:
Tresku nakrájíme na velké kostky a vložíme do rozpuštěného bujónu, kde ji necháme naloženou 3 hodiny. Poté rybu vyndáme a omyjeme pod tekoucí vodou. Tento postup můžeme až dvakrát opakovat.

Rozpálíme olej na pánvi a lehce rybu osmažíme. Vyjmeme ji a dáme na ubrousek, aby se zbavila mastnoty. Mezitím vložíme na pánev již nakrájenou cibuli, česnek a papriku společně s červeným a zeleným pepřem a smažíme. Po nějaké době přidáme opět kousky ryby. Směs dochutíme dle potřeby.

BEIGNET AFRICAIN
(AFRICKÁ KOBLIHA)

Beignet africain, neboli africká kobliha, je pokrm známý rovněž v Kongu jako mikaté, v Guineji jako gâteau a v mnoha dalších zemích Afriky jako puff puff (nebo pof pof).

Koblihy se připravují z mouky a cukru a smaží se v teplém oleji. Toto je pouze jednoduchý recept na africké koblihy, můžete být kreativní a přidat do nich další ingredience podle vlastní chuti (banán, mléko, kokos apod.). Tím tomuto pokrmu dodáte vlastní charakteristickou chuť.

Ingredience na 20–30 koblih
2 hrnky mouky
– 1 hrnek vlažné vody
– 1 polévková lžíce sušeného droždí
– ½ hrnku cukru
– 1 lžička soli
– 1 polévková lžíce vanilkového cukru
– rostlinný olej na smažení

Množství cukru přizpůsobte vlastní chuti. Mnou uvedené množství berte jen jako doporučení, po ochutnání těsta můžete cukr přidat. Do těsta také můžete přidat trochu nastrouhané cibule, která vašim koblihám dodá opravdu jedinečnou chuť.

Postup přípravy
1. Ve vlažné vodě rozpusťte droždí a nalijte jej na mouku. Dobře promíchejte.
2. Přidejte cukr, sůl, vanilkový cukr a dobře promíchejte. Přikryjte utěrkou a nechte těsto dvě hodiny odpočinout.
3. Na středním ohni rozehřejte olej, který nesmí být příliš horký, aby se koblihy nespálily, aniž by byly dobře propečené.
4. Rukou nebo pomocí lžičky vkládejte připravenou směs do oleje, v této fázi buďte velmi opatrní.
5. Smažte koblihy tak, aby měly z každé strany hnědou barvu.

fond pro NNO | NROS | rodinné partnerství | eea grants

SDRUŽENÍ ASSOCIATION PRO INTEGRACI FOR INTEGRATION A MIGRACI AND MIGRATION

Recepty s příběhem vznikly v rámci projektu "Crossing borders", který realizuje Sdružení pro integraci a migraci. Projekt Crossing borders je podpořen grantem z Islandu, Lichtenštejnska a Norska v rámci EHP fondů. www.fondnno.cz, www.eeagrants.cz.