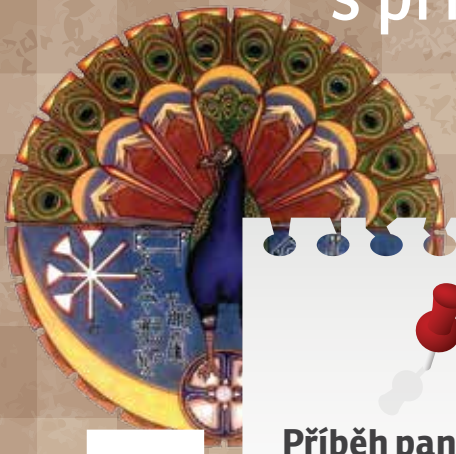
Recepty s příběhem 1



KURDISTÁN

Příběh pana Alana, Syrského Kurda

Příběh Alana začíná v sedmdesátých letech, kdy si velmi přál studovat na vysoké škole, ale jako Kurdovi mu byla tato možnost v Sýrii odepřena, jelikož roku 1962 byli Kurdové v zemi zbaveni občanství. Pan Alan se své touhy nevzdával a to ho zavedlo až do bývalého Československa. Nastoupil na vysokou školu v Košicích, kde také potkal svou partnerku a založil rodinu. Po ukončení studií musel svou ženu a syna opustit a vrátit se zpět. V Sýrii však byl jako cizinec zadržen a předán tajné policii. Během následujícího nelehkého období byl převážen z místa na místo po celé Sýrii. Po měsíci stráveném v Hasaki byl konečně propuštěn, ale bez falešných dokladů nebyla možnost, jak se za svou rodinou do Československa vrátit. Sehnat je, trvalo Alanovi další rok. Sýrii opustil tajně, za pomoci pašeráků, kteří ho převedli do Turecka, odkud pokračoval dál do Evropy. Po návratu do Košic zjistil, že jeho partnerka se vdala a má další dítě s novým, Slovenským manželem. Alan odešel kvůli práci do Německa, kde v současnosti trvale žije i se svou Kurdskou manželkou.

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

KUTILK

Těsto
500 g jemného bulguru
400 g mletého telecího masa
1 cibule
malá lžička muškátového oříšku
mala lžička římského kmínu
pepř
sůl

Náplň
400 g mletého telecího masa
3 větší cibule
pepř
koriandr
sůl
olej na smažení
případně hrozinky, drcené
vlašské ořechy, mandle

Postup
Bulgur namočíme ve studené vodě asi na 20 minut, scedíme, vymačkáme z něj vodu, pak ho umeleme s masem a cibulí. Osolíme, okořeníme, promícháme a vypracujeme těsto. Maso na náplň nameleme nahrubo, osmažíme na oleji, přidáme najemno nakrájenou cibuli a společně smažíme, dokud cibule nezesklovatí, osolíme a okořeníme.

Polovinu těsta rozprostřeme v tenké vrstvě na vymaštěný plech, poklademe náplní a přikryjeme vrstvou těsta, které vlhkou rukou zahladíme. Rozkrájíme na kostky, potřeme olejem a pečeme v troubě.

KOČIČÍ OČI CAVE KTKE [džave ktke:]

Korpus
500 g dětské krupičky
¾ až ½ hrnku cukru krupice
½ hrnku strouhaného kokosu
2 hrnky bílého jogurtu
125 g rozpuštěného másla nebo Hery (nesmí být horké)
100g mandlí (spařené, oloupané, rozpůlené)
1 sáček prášku do pečiva

Postup
Ke směsi sypkých surovin přidáme jogurt a rozpuštěný tuk a dobře promícháme. Poměrně hustou hmotu rovnoměrně rozetřeme na hlubší plech vymazaný a vysypaný hrubou moukou nebo vyložený papírem na pečení) a poklademe mandlemi. Pečeme cca 30 min, teplota 200C

Sirup
1 hrnek cukru krystal
100 ml vody
4 lžíce medu
šťáva z 1 velkého citronu

Cukr zalijeme vodou a vaříme cca 10-15 min., nakonec přidáme med a citrónovou šťávu a krátce povaříme (pozor roztok pění!)

Dokončení
Horký korpus na plechu nakrájíme tak, aby byla v každém kousku půlka mandle, a zalijeme horkým sirupem. Můžeme podávat teplé i studené.

Míry: hrnek 375 ml (3/8 l) – běžný hrnek na čaj; plech cca 30 x 40 cm.

fond pro NNO | NROS | nadace 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.