Recepty 3 s příběhem

MONGOLSKO

Z Mongolska do České republiky

Paní Jagarmaa se rozhodla do ČR přijet v roce 2005. Bylo to v době, kdy končila v hlavním městě Mongolska Ulánbátaru konzervatoř - obor operní zpěv. Jagarmaa se rozhodla přijet do Evropy, protože chtěla poznat, jak zde lidé žijí. V té době jediná země EU, která umožňovala získat pracovní vízum, byla ČR, ostatní státy Evropy vydávaly pouze studentská víza. Proto si zvolila za svou cílovou destinaci právě ČR. Vedle toho znala Jagarmaa ČR také z televize. Když byla malá, vysílala mongolská televize české filmy a pohádky, jako byla Arabella, Létající Čestmír a další.

Po příjezdu do ČR se Jagarmaa usadila v Počátkách, kde si našla práci jako šička. Po třech letech se přestěhovala do Plzně, kde pracovala v kuchyni pro řetězec Mc Donald´s. Ve volném čase pracovala jako dobrovolník pro charitu. Zde také potkala svého budoucího muže, se kterým má dceru. V roce 2014 absolvovala akreditovaný kurz pro pracovníky v sociálních službách, se zaměřením na sociokulturní mediaci. V závěru roku 2014 si pak našla novou práci v Azylovém domě pro matky s dětmi, kde pracuje na pozici pracovníka v sociálních službách.

Češi mají často naivní představu o životě Mongolů, představují si hlavně chudé pastevce a vesničany, proto Jagarmaa pořádá ve svém volném čase besedy a jezdí po školách, kde přednáší dětem a mládeži o životě v Mongolsku, aby si tamní život dovedli lépe představit.

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

BUUZ

Ingredience
300 g mletého hovězího masa
250 g polohrubé mouky
1 ks cibule pokrájené nadrobno
2 ks stroužků prolisovaného česneku
vlažná voda
kmín, pepř, sůl podle chuti

Postup
Z mouky, soli a vody vypracujeme hebké těsto, jehož konzistence se blíží lineckému. Těsto necháme asi 30 minut odpočinout. Mezitím si připravíme náplň z mletého masa, cibule, česneku, kmínu, soli a pepře.

Těsto rozdělíme na několik částí. Každou z nich vyválíme do válečků o průměru 2 cm a pokrájíme na délku 3 cm. **(obr.2)** Každý dílek pak rozválíme do placky silné cca 4 mm.

Do středu kolečka vložíme masovou směs vytvarovanou do kuličky a uzavřeme spojováním protilehlých stran těsta. **(obr. 02)**

Buuz vaříme v napařovači jako knedlíky cca 20 minut. Jednotlivé taštičky by se v napařovači neměly dotýkat. **(obr. 03)** Horký buuz servírujeme se zelným nebo bramborovým salátem.

01

02

03

fond pro NNO | NROS | evropské 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.