

Recepty 5 s příběhem



UKRAJINA

Novinářky v Praze

Paní **Oksana** svou cestu do České republiky začala přáním, vysloveným na Karlově mostě před pěti lety, během krátkého cestování. Chtěla ještě jednou vidět Prahu, do které se okamžitě zamilovala. Na Ukrajině žila zajímavý a plnohodnotný život. Díky získanému právníckému vzdělání působila jako právnička, personalistka a pak pracovala jako advokátka a lektorka. Byla však zvědavá a chtěla se dále rozvíjet. Nakonec se tak zapojila do žurnalistiky. A když našla svůj smysl života, osud se rozhodl splnit její přání a přivedl ji zpátky do Prahy. Paní Oksanu si vzal Ukrajinec, který žil v Praze, a tak nechala všeho na Ukrajině a přestěhovala se za ním. V České republice tak začíná život vlastně nanovo. Učí se jazyk, nové zvyky a tradice. Absolvovala rekvalifikační kurz na personalistku, který, jak doufá, jí pomůže najít práci. Díky žurnalistice a psaní článků si tak dokázala udržet vztahy se svojí rodnou zemí. Ukrajinu a Českou republiku spojuje bohatá historie, o které chce Oksana napsat mnoho článků.

Olga poprvé přijela do Prahy před několika lety na půlroční stáž do neziskové organizace. Během této doby se zde seznámila se svým budoucím českým manželem a rozhodla se odstěhovat ze svého rodného města Kyjeva do České republiky. Problém s adaptací do české společnosti neměla díky tomu, že jí manžel hodně pomáhal. Po příjezdu do Prahy Olga absolvovala několik kurzů pro migranty a nyní pracuje v Rádiu Svobodná Evropa.



Kutja Ukrajinský vánoční dezert

Suroviny

(Suroviny pro 6 osob)
250 g mletého máku
500 g krup nebo bulguru
100 g medu
250 g rozinek
250 g vlašských ořechů

Postup

Pšenici opláchneme, zalijeme studenou vodou a vaříme doměkka asi 2 hodiny. Pokud použijeme bulgur, zalijeme ho vodou a necháme jen namočený zbobtnat a nemusíme vařit. Med dáme do kastrůlku a rozpustíme ve vodní lázni. Ořechy nasekáme a smícháme s mákem, rozinkami, medem, cukrem (podle chuti) a pšenicí (bulgurem). Hotový dezert vložíme do misky a necháme na 1-2 hodiny odpočinout.



Uzvar Kompot ze sušených plodů

Suroviny

100 g sušené švestek
100 g sušených jablek
100 g sušených hrušek
200 g cukru

Postup

Plody omyjeme ve vlažné vodě. V 1 l horké vody rozpustíme cukr, přivedeme do varu. Nejdříve si dáme vařit sušené švestky, po chvíli přidáme zbytek ovoce a vaříme 15 minut. Necháme vychladit 5-6 hodin.



Poznámky

fond pro NNO

NROS

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, Lichtenštejska a Norska v rámci EHP fondů. www.fondno.cz, www.eegrants.cz.