



RECEPTÁR

Kuchyňa bez hraníc



Samaria.sk
rozhodni sa pomáhať

Kto sme?

Občianske združenie SAMARIA je dobrovoľníckym združením, ktoré poskytuje hmotnú pomoc a vytvára priestor pre rozvoj dobrovoľníctva a zmysluplné trávenie voľného času.

Čo robíme ?

Na základe príhovoru dobrovoľníkov získavame informácie o materiálnych potrebách ľudí v hmotnej núdzi. Vytvorili sme logistický systém hmotnej pomoci, prostredníctvom ktorého organizujeme vyhľadávanie a dopravu týchto potrieb priamo ku klinom.

Čo je našou úlohou?

Úlohou OZ SAMARIA je pomáhať ľuďom v hmotnej núdzi, krízových životných situáciach, poskytovať podporu a pomoc čím zmierňujeme negatívne dopady sociálneho vylúčenia.

Čo našou činnosťou sledujeme?

- poskytovať pomoc ľuďom v hmotnej núdzi
- vzbudzovať v spoločnosti záujem o potreby núdznych chudobných ľudí
- rozvíjať sieť dobrovoľníkov
- vytvárať priestor a podmienky pre stretávanie sa ľudí
- obnovovať a podporovať rozvoj medziľudských vzťahov

Kto je našou cieľovou skupinou?

- rodiny a jednotlivci v hmotnej núdzi
- slobodné matky s deťmi
- mládež a seniori
- sociálne znevýhodnení a inak vylúčení občania

Logistický systém hmotnej pomoci v Hlohovci a v Bratislave

OZ SAMARIA prevádzkuje dva sklady solidarity. Prostredníctvom vytvoreného logistického systému a siete dobrovoľníkov OZ SAMARIA poskytuje hmotnú pomoc získanú vo forme prebytkov medzi verejnosťou. Logistický systém hmotnej pomoci je organizovaný formou siete dobrovoľníkov, ktorí distribuujú hmotnú pomoc k núdznym.

Logistický systém OZ SAMARIA je **adresný** pretože poskytuje pomoc konkretným jednotlivcom a rodinám. Je **konkrétny** pretože pomoc je priamo zameraná na individuálne potreby klientov, a tým sa stáva naša pomoc účinnou.

UKRAJINSKÉ VARENNÍKY



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Nakrájame bielu kapustu na drobno, osolíme, okoreníme čiernym korením a postláčame.

Nakrájame cibuľu 3 ks opräzíme do zlatista na cca 1 dcl oleja a rozdelíme na dve časti.

Kapustu s 1 časťou cibule udusíme na panvici. Druhú časť osmaženej cibuľky dáme do misky.

Do udusenej kapusty pridáme paradajkový pretlak. Necháme oddychovať.

Preosejeme múku 0,5 kg. Kyslé mlieko (zakysanka) 500 ml zohrejeme na izbovú teplotu. Do múky si urobíme jamku, do jamky nalejeme zakysanku. Pridáme čajovú lyžičku soli pridáme 1 vajíčko a miesime. Pridáme 1 lyžičku sódy bikarbóny. Opäť miesime a necháme odpočívať 10-15 minút.

Z cesta vykrajujeme malé placky naplníme ich kapustou a zatvoríme.

Do hrnca dáme trochu vody na parák uložíme plnené taštičky a varíme 6-7 minút na pare.

Potom ich preložíme do misky s osmaženou cibuľkou a oválame ich v nej.

Následne servírujeme.

SUROVINY

Hladká múka 0,5kg

Sóda bikarbóna 1PL

Sol'

Kefír / zakysanka
500ml

Vajíčka

Olej 1dcl

Biela kapusta 1/2

Cibula 3ks

Paradajkový pretlak



Dobrú chut'!

BORŠČ



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Zeleninu si očistíme umyjeme si cesnak, cibuľu, zemiaky, cviklu, mrkvu, petržlen, zeler. Cibuľu a cesnak si nakrújame na drobno, zemiaky si nakrújame na kocky, mrkvu, petržlen, zeler a cviklu nastrúhame na väčšie pásiky. Kôpor si umyjeme nakrújame na drobno. Fazuľku si namočíme do vody necháme 24 hodín namočenú.

Na druhý deň si ju dáme variť so zemiakmi do mäkkia. Fazuľku si vyberieme, aj zemiaky, ale vodu nevylievame. Do fazuľovej vody si pridáme bielu kapustu, petržlen a zeler, osolíme a priviedieme do varu .

Necháme si rozohriať olej, pridáme si tam cviklu a mrkvu oprážime do zlatista.

Do fazuľovej vody s bielou kapustou, petržlenom a zelerom si dáme opráženú cviklu s mrkvou, podľa chuti osolíme a okoreníme, pridáme tam zemiaky aj fazuľku a paradajkový pretlak. Pridáme tam kôpor a necháme zovrieť.

Podávame

Do taniera si naložíme boršč a podľa chuti si pridáme kyslú smotanu.

Dobrú chut.

SUROVINY

Zemiaky 6ks
Cvikla 1ks
Biela kapusta ½ hlávky
Cibuľa 2ks
Cesnak 2 strúčiky
Fazuľka 100g
Mrkva 1ks
Petržlen 1ks
Zeler ½ ks
Paradajkový pretlak 200ml
Sol'
Olej
Kôpor
čierne korenie
Kyslá smotana 330ml



Samaria.sk
rozhodni sa pomáhať

FRAŠTÁCKA ŠPECIALITA



SUROVINY

300g bravčového stehna
3 ks kyslých sterilizovaných uhoriek
3 ks feferónok
2PL plnotučnej horčice
1PL oleja alebo bravčovej masti
1g soli
1g čierne korenie

TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Mäso nakrásame na tenké rezne a následne na tenké rezančeky. Rozpálime panvicu, pridáme lyžicu masti alebo oleja a dáme do nej pripravené mäso a jemne ho osolíme. Mäso prudko orestujeme, kým sa neodparí prebytočná tekutina a neostane nám na panvici okrem opečeného mäsa len tuk.

Vtedy pridáme k mäsu najemno nastrúhané sterilizované sladkokyslé uhorky aj so šťavou a nasekané feferónky podľa chuti. Všetko spolu poriadne orestujeme, aby sa mäso obalilo v zelenine.

Pridáme horčicu, ktorá nám mäso zahustí. Premiešame a ihned z panvice podávame s čerstvým chlebíkom.

Počas celej prípravy sa táto fraštácka špecialita nepodlieva, ani nezakrýva. Je to skutočne raz-dva hotové. Ako rýchlo uvarené, tak rýchlo aj zjedené. Dobrú chuť!



CUKETOVÉ PLACKY



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Cuketu postrúhame na hrubo, ak je mladá aj so šupkou. Pridáme ostatné ingredience. Na rozpálený olej kladieme veľkou lyžicou kopčeky, roztláčíme a oprážime z oboch strán. Podávame samotné s dresingom ako prílohu k mäsu.

SUROVINY

1 cuketa
3 vajíčka
1 šálka hladkej múky
Sôl
Korenie
Olej

Vedeli ste, že

cuketa má nízky obsah tuku a sodíka, ale vysoký obsah vlákniny a draslíka? Tieto vlastnosti pomáhajú udržiavať zdravý krvný obeh.

Cuketa udržuje zdravú a mladistvú pokožku, posilňuje kosti a zuby a pomáha liečiť astmu.

CHEBUREKI- ČEBUREKY



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Prvé cesto: Zmiešame soľ, 30 g oleja, horúcu vodu, múku. Vypracujeme cesto a necháme odpočívať 30 minút.

Druhé cesto: Zmiešame soľ, 1dcl studenej vody a hladkú múku. Vypracujeme cesto a necháme odpočívať 30 minút.

Plnka:

Do mletého mäsa pridáme na drobno pokrájanú cibuľu, kôpor, korenie, soľ a hrnček vody. Premiešame, plnka má byť riedka.

Každý bochníček rozvalíkáme na tenkú placku a naplníme plnkou. Cesto po krajoch dôkladne spojíme prstami a môžeme aj zatlačiť vidličkou.

Vyprážame sprudka na rozohriatom oleji z každej strany cca 5 minút. Vyberte a položte na papierovú utierku.

Podávajte horúce!

Dobrú chut!

SUROVINY

500 g mletého bravčového mäsa
Soľ
Olej
horúca voda
hladká múka
studená voda
2 veľké cibule
Čierne korenie
Kôpor
Petržlenová vňať
Jarná cibuľka

Čebureki sú typické pre gruzínsku kuchyňu.

Pôvodne boli receptom Krymských Tatárov.

Nájdete ich však i v iných východoeurópskych a stredoázijských krajinách.

Podávajú sa ako hlavný chod alebo ako pochutina k pivu

HRNČEKOVÝ KOLÁČ S OVOCÍM



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Do misky dáme sypké suroviny: múku, kryštálový cukor, prások do pečiva, vanilínový a škoricový cukor. Poriadne premiešame. Potom vlejeme mokré suroviny: mlieko, olej, vajcia – a všetko spolu vyšľaháme na hladkú hmotu. Vylejeme na plech. Poukladáme bobuľové ovocie zmiešané s lyžicou kryštálového cukru a dáme na 200 °C, 20 – 25 minút. Po upečení ešte teplý koláč posypeme práškovým cukrom. Dobrú chut!

SUROVINY

**2 hrnčeky hladkej múky
1 hrnček kryštálového cukru
1 balíček kypriaceho prášku
1 hrnček vlažného mlieka
½ hrnčeka oleja
2 vajíčka
1 balíček škoricového cukru
1 balíček vanilínového cukru
1 postrúhané jabĺčko
Bobuľové ovocie (čerstvé alebo mrazené)**

Ríbezle nám počas leta výborne do tela doplnia draslík, ktorý stráceme vo vyššej miere kvôli poteniu v dôsledku letných horúčav.

Šálka malín doplní do tela viac ako 50 % odporúčanej dennej dávky vitamínu C, ktorý posilňuje imunitu, podporuje produkciu kolagénu a v ľudskom tele plní množstvo ďalších dôležitých funkcií.

KATOV ŠĽAH



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Mäso nakrájame na rezančeky, osolíme, okoreníme a pridáme olej. Lečo vyklopíme do sitka a necháme odkvapkať. Ošúpanú cibuľu nakrájame na polkolieska. Červenú papriku očistíme a nakrájame na prúžky. Uhorky nakrájame na kocky a pridáme k leču. Na panvici rozpálime olej, pridáme naložené mäsové rezančeky a prudko restujeme 5 minút. Pridáme cibuľu, cesnak, papriku a znova 5 minút restujeme a miešame. Potom pridáme lečo, pretlak a krátko prehrejeme. Podľa chuti osolíme.

Ako prílohu podávame dusenú ryžu.

Dobrú chuť!

SUROVINY

500 g kuracích pŕs
2ks cibule
**4ks červenej papriky
(kápie)**
300 g sterilizovaného leča
4ks kyslých uhoriek
**4 PL paradajkového
pretlaku**
Sol'
Korenie
2 strúčiky cesnaku
Olej

MAKOVÉ ŠÚĽANCE

TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Zemiaky uvaríme v šupke. Keď vychladnú, tak ich ošúpeme a pretlačíme alebo postrúhamo na jemno. Dáme variť veľký hrniec s jemne osolenou vodou.

Na pracovnej doske spojíme zemiaky, múku, vajíčka a sol'. Vypracujeme nelepisivé cesto do tvaru valca. Ten potom rozrežeme na asi 8 rovnakých častí, z ktorých ušúlame dlhé tenké valčeky. Tie potom rozkrájame na ďalšie časti – asi 5 až 6 menších valčekov z každého. Valčeky ešte jemne pomúčime a každý zvlášť medzi dlaňami jemne vytvarujeme do šúľanca.

Šúľance dáme variť do vriacej vody. Kým sa uvaria roztopíme si maslo a pomletý mak premiešame s cukrom. Hotové šúľance prelejeme maslom a posypeme makovou posýpkou.

Výhodou je, že šúľance sa dajú odložiť do mrazničky.

Do mrazničky ich ukladáme nasledovne: poukladáme ich na táciku tak, aby sa nedotýkali a odložíme ich na hodinu do mrazničky. Následne ich môžeme dať do sáčkov a nezlepia sa nám.

SUROVINY

700g zemiakov
300g polohrubej múky
2 vajíčka
štipka soli
150g mletého maku
50 g práškového cukru
100g masla



PELMENE



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Vajíčko, soľ a olej spolu zmiešame. Pridáme 3 poháre múky. Prilejeme vriacu vodu a rozmiešame, kým nevznikne cesto. Vymiesime a necháme zakryté odpočívať 15 až 20 minút. Na tenko rozvalkáme a vykrajujeme kolieska. Na panvici osmažíme dozlatista cibuľu, pridáme mleté mäso, osolíme a okoreníme. Mäso vložíme do vykrojeného cesta a zavinieme, končeky preložíme a zlepíme. Varíme v osolenej vode 5 – 10 minút. Miešame, aby sa neprilepili ku dnu. Omastíme maslom, podávame s kyslou smotanou, kečupom, petržlenom, pažitkou a korením.

SUROVINY

**½ kg bravčového alebo hovädzieho mäsa
3 poháre múky
1 vajíčko
Kečup
Kyslá smotana
3 PL oleja
200 ml vody
Maslo
Petržlen/pažitka
½ čajovej lyžičky soli
Korenie**



Samaria.sk
rozhodni sa pomáhať

CIBUĽOVÉ FAŠÍRKY S POHÁNKOU

TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Pohánku najskôr prepláchneme a následne zalejeme vodou v pomere 1:1,5 - teda diel pohánky na jeden a pol diela vody. Privedieme do varu a uvaríme v osolenej vode približne 3 až 5 minút. Potom pohánku odstavíme z ohňa a necháme pod pokrievkou stáť 20 až 30 minút.

Šampiňónová omáčka

Na panvicu necháme roztopiť maslo, na ktorom oprážime dozlatista nakrájanú cibuľu a cesnak. Potom pridáme šampiňóny nakrájané na plátky a necháme ich zmäknúť. Následne ich zalejeme smotanou. Do smotany za stáleho miešania pridávame hladkú múku. Keď sa nám zdá, že je príliš hustá prilejeme trošku mlieka. Osolíme, okoreníme. Omáčku necháme prevŕť aby sa spojili všetky suroviny.

Paradajková omáčka

Na panvicu necháme roztopiť maslo, na ktorom oprážime dozlatista nakrájanú cibuľu a cesnak. Pridáme paradajkový pretlak, soľ a korenie a za stáleho miešania zmes dostaneme do varu. Keď sa spoja všetky suroviny, odstavíme z plameňa. Do paradajkovej omáčky vložíme cibuľové fašírky.

Cibuľové fašírky

Do vhodnej nádoby si dáme cibuľu, 4 vajíčka, soľ a hrubú múku rozemiešame na cesto. Do panvice si dáme olej a necháme ho rozohriať. Potom na panvici si tvarujeme placky. Pečieme z obidvoch strán do zlatista. Vyberáme ich na tanier.

Podávame

Na tanier si dáme pohánku, cibuľové fašírky s paradajkovou a šampiňónovou omáčkou. Ozdobíme to petržlenovou vňaťou. Dobrú chuť.

SUROVINY

500g pohánky
50g hladkej múky
50g hrubej múky
250ml smotany na šľahanie
100ml mlieka
50g masla
6ks šampiňónov
petržlenová vňať
6 ks cibule
6 ks cesnaku
200g paradajkového pretlaku
4 ks vajíčok
1g soli
1g čierneho korenia



RASSOLNIK



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Zeleninu umyjeme a očistíme. Zeler, mrkvu a uhorky nastrúhame na pásiky. Zemiaky a cibuľu nakrújame na drobné kocky. Mäso umyjeme, varíme 1 hodinu. Prisypeme krúpy a varíme s mäsom. Na panvici na oleji oprážime cibuľku, mrkvu a uhorky. Do mäsa a krúp dáme zemiaky, varíme domäkka. Pridáme cibuľku, mrkvu, uhorky. Mäso vyberieme z vývaru, nakrújame na drobné pásiky a znova varíme. Pridáme čierne korenie. Keď bude polievka bublať, vypneme ju z ohňa.

Hotovú polievku ozdobíme kyslou smotanou a petržlenovou vňatkou.

Dobrú chut'

SUROVINY

**300g bravčových kotliet alebo hovädzie kosti
200g jačmenných krúp
½ balenia nakladaných uhoriek
200g kyslej smotany
2 cibule
3 zemiaky
80g zeleru
3 ks bobkového listu
Pažítka
Olej
Sol'**

KURACIA PEČEŇ S KARI RYŽOU



TECHNNOLOGICKÝ POSTUP

Na panvicu dáme olej, nahrubo nakrájanú cibuľu a orestujeme. Pridáme umytú a odblanenú kuraciu pečeň, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie a drvenú rascu. Prikryté necháme, aby sa pečeň zatiahla, potom podlejeme trochou vody a podusíme domäkka. Nakoniec osolíme podľa chuti.

Ryžu opláchneme v sitku a necháme odkvapkať. Do hrnca dáme lyžicu oleja, lyžičku kari korenia, pridáme ryžu a necháme chvíľu pražiť. Ryžu zalejeme vodou, osolíme a necháme variť domäkka. Naservírujeme a podávame.

Dobrú chut'

SUROVINY

500g kuracej pečene
500g ryže
1 cibuľa
Olej
Štipka drvenej rasce
Mletá červená paprika
Sol'
Čierne korenie
Kari korenie

Vedeli ste, že vďaka mnohým zdraviu prospiešným látкам obsiahnutým v korení a kurkume sa kari považuje za vynikajúci prostriedok na posilnenie zdravia mozgu. Pravidelná konzumácia kari korenia zabraňuje vzniku patologických stavov postihujúcich mozog, ako sú demencia, Alzheimerova a Parkinsonova choroba.

SAMARITÁNSKE KURACIE PRSIA



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Ryžu dámme na jemné sitko a 2x ju opláchneme studenou vodou . Necháme dobre odkvapkať. Na jeden pohár ryže (napríklad s objemom 250 ml pripadá 1,5 pohára vody) budeme potrebovať dva poháre vody. Na roztočenom masle ryžu oprázime, zalejeme vodou, osolíme a premiešame. Necháme variť, nemiešame. Ryžu dusíme približne 15 - 16 minút. Ked' je ryža uvarená odstavíme ju z ohňa a necháme ju 15 - 20 minút odležať. Zeleninu očistíme a umyjeme. Mrkvu a cviklu nastrúhamo na väčšie pásiky, na pásiky nakrájame aj bielu kapustu a cibuľu. Kuracie stehná si očistíme, umyjeme, osolíme a okoreníme (čierne korenie, sladká paprika, majoránka).

SUROVINY

500g kuracích stehien vykostených

5 ks mrkv

1 ks bielej kapusty

1 ks cvikly

2 hrnčeky ryže

50g masla

1g soli

1g sladkej papriky

1g čierneho korenia

1g majoránky

1 ks cibule

5ml oleja

petržlenová alebo pažítková

vňať



Na plech si dám olej, nastrúhanú mrkvu, cviklu, nakrájanú cibuľu, bielu kapustu. Na zeleninu si dámme kuracie stehná. Vložíme do vyhriatej rúry na 200 C a pečieme 45 minút. Plech prikryjeme. Zelenina a kuracie stehná sa dusia, odokryjeme a necháme zapiecť, kým kuracie stehná získajú krásny zlatistý nádych .

Servírovanie: Na tanier si dámme dva kopčeky ryže, pod kuracie stehná si dámme zeleninu. Ozdobíme petržlenovou alebo pažítkovou vňaťou. Dobrú chuť.

STUDENÝ CESTOVINOVÝ ŠALÁT



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Cestoviny varíme v osolenej vode. Medzičasom nakrájame uhorku, paradajky a šunku na malé kúsky. Tvrď syr postrúhame. Keď máme cestoviny hotové, premyjeme ich studenou vodou a necháme vychladnúť. Potom vo väčšej misie zmiešame všetky ingrediencie - cestoviny, nakrájanú zeleninu, šunku a syr, pridáme kukuricu a precedený sterilizovaný hrášok s mrkvou, jogurt a tatársku omáčku. Dochutíme soľou a čiernym korením.

Dobrú chut'!

SUROVINY

1 balíček cestoviny
2 ks kyslá uhorka
1 pohár sterilizovaného
hrášku s mrkvou
200 g šunky
3 ks paradajka
1/2 konzerva kukurica
tvrdý syr
1 ks biely jogurt
1/2 pohár tatárska omáčka
sol'
čierne korenie



VINEGRET ŠALÁT



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Zemiaky, mrkvu a cviklu uvaríme. Vajíčka uvaríme na tvrdo. Fazuľu uvaríme do mäkka (jeden deň vopred). Kyslú kapustu scedíme (môžeme nakrájať). Cibuľu nakrájame nadrobno, pridáme ku kapuste. Uhorky nakrájame na drobné kocky. Podávame s vareným vajíčkom ozdobené pažítkou.

Dobrú chut!



SUROVINY

1kg zemiakov
100g mrkv
100 – 200g nakladaných uhoriek v soli
1 malá cibuľa
Vajíčka podľa chuti
0,5kg cvikly
0,5 – 1kg kyslej kapusty
Olej
1g soli
100 – 150g fazuliek
Vajíčka
pažítky



ŠPENÁTOVÉ HALUŠKY



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Mrazený špenát (400 g pyré) rozmarazíme, pridáme vajíčka a roztlačený cesnak a korenie. Dobre rozmiešame aby nevznikli hrudky.

Cesto pretláčame cez haluškovač do vriacej osolenej vody. Vyťahujeme po 3 minútach.

Osmažíme cibuľku. Rozdelíme na 2 časti. Do jednej pridáme nadrobno nakrájanú slaninku. Osmažíme. Zmiešame kyslú smotanu s bryndzou a polovičkou osmaženej cibule. Túto zmes premiešame s haluškami.

Zvyšok osmaženej cibule použijeme pri servírovaní .

SUROVINY

Balenie mrazeného špenátu

500g hladkej múky

2 vajcia

2 strúčiky cesnaku

Čierne korenie

2ks cibule

Sol'

Bryndza

Kyslá smotana

slaninka



KURACIE KRÍDLA S TOPINAMBURMI



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Topinambury si očistíme, nakrájame na polovice - podľa veľkosti topinamburov. Očistíme cesnak a pretlačíme ho. Môžeme použiť i sušený cesnak.

Na plech si dáme olej, očistené, nakrájané topinambury, pridáme prelisovaný cesnak, korenia a osolíme podľa chuti. Topinambury pečieme vo vyhriatej rúre na 200 stupňov 20-30 minút .

Kuracie krídla si očistíme, umyjeme, osolíme a dáme do marinády.

Na domácu marinádu potrebujeme soľ, čierne korenie, sušený cesnak, sušenú cibuľu, červenú papriku, kečup, med, olej, chilli papričku. Kuracie krídla pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C 45 minút do chrumkava.

Na tanier si dáme pečené kuracie krídla, pečené topinambury a porciu ozdobíme nakrájanou petržlenovou vŕatkou.

Dobrú chutť.

SUROVINY

500 g topinamburov
550 g kuracích krídel
1 g soli
1 g čierneho korenia
10 g oleja
4 ks cesnaku
Petržlenová vŕatak
Sušený cesnak
Mletá paprika
Kečup
Med
Chilli paprička

Topinambur:
napomáha liečbe cukrovky tým, že obsahuje inulín, upravuje hladinu cukru v krvi, reguluje krvný tlak, chráni pečeň a obličky, pôsobí proti stresu.

ZAPEČENÉ CESTOVINY



SUROVINY

1 - 2 balenia špagiet
400g brokolice
420g kukurice
1 hľavička cesnaku (podľa chuti)
250ml smotany sladkú
240g syru Niva
Tvrďý syr
Kečup
Olej
Soľ
Vegeta

TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Špagety dáme variť do osolenej vody. Brokolicu ovaríme do polomäkka. Smotanu zmiešame spolu s vegetou, nastrúhaným cesnakom a soľou. Na vymastený plech dáme polovicu špagiet a potrieme pripravenou zmesou a olejom. Pridáme kečup, nastrúhaný syr Niva, kukuricu a brokolicu. Zakryjeme zvyšnými špagetami a znova polejeme zmesou a olejom. Pečieme pri 220 °C 20 minút. Posypeme strúhaným syrom a dáme dopieť na 10 minút.

Dobrú chut!



Samaria.sk
rozhodni sa pomáhať

ŽELÉ ZÁKUSOK



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Cesto: Žítky vymiešame s práškovým cukrom a štipkou soli. Postupne pridávame olej a mlieko, na záver múku zmiešanú s kypriacim práškom a tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme na vymostený a mukou vysypaný plech a upečieme pri 200°C do ružova. Upečené cesto necháme vychladnúť.

Plinka: Smotanu vymiešame s vanilínovým cukrom. Zmes vylejeme na vychladnutý plát a dáme na 2 hodiny do chladničky.

Želé: Umyté ovocie 1dcl vody a cukrom varte 1minútu s práškovou želatínou. Odstavte a nechajte vychladnúť- potom vylejte na korpus so smotanou. Dajte do chladničky zatuhnúť.

Dobrú chut!

SUROVINY

Cesto

4 ks vajce
300 g práškový cukor
1 dl olej
1 dl mlieko
1 ks kypriaci prášok do pečiva
300 g polohrubá múka
štipka soli

Plinka

2 ks
kyslá pochúťková smotana
2 bal. vanilínového cukru

Želé

½ kg
Bobuľového ovocia
2 PL kr. cukor
1 bal. želatíny

JABLKOVÁ ŽEMĽOVKA



TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Pokrájané rožky zalejeme vlažným mliekom a necháme ho nasiaknuť. Potom vytlačíme prebytočné mlieko, pridáme žltky, maslo, cukor a všetko spolu premiešame. Tvaroh rozemiešame s práškovým a vanilínovým cukrom. Pekáč vymastíme a vysypeme strúhankou. Vložíme tam polovicu rožkov, potrieme ich pripraveným tvarohom a pridáme postrúhané jablká zmiešané so škoricovým cukrom.

Zakryjeme zvyšnými rožkami. Pečieme 25 minút pri 220 °C. Z bielkov vyšľaháme sneh. Rozotrieme na žemľovku a dopečieme pri 180 °C.

Dobrú chut!

SUROVINY

10ks rožkov
3 jablká
350g tvarohu
40g rozlopeného masla
200g práškového cukru (z toho 100g do snehu)
2ks vanilínového cukru
2ks škoricového cukru
4 vajcia



Prečo vznikol tento receptár?

Receptár Kuchyňa bez hraníc vznikol ako výsledok komunitnej práce ľudí počas workshopov v Komunitnom centre SAMARIA v Hlohovci. Ich cieľom bola socializácia seniorov, prepojenie kultúr a zmiernenie pocitov samoty.

AKO NÁS PODPORIŤ?

Ak ti bráni v dobrovoľníctve len nedostatok času, nezúfaj. Aj pre teba máme riešenie. Môžeš nám pomáhať aj takto:

- ako **darca veľkých aj malých vecí**, ktoré pravideľne hľadáme pre konkrétnych ľudí, sleduj náš web [**"Aktuálne hľadáme"**](#)
- **finančnou pomocou** na naše č. účtu: IBAN **SK94 7500 0000 0040 1321 2916**, vedeného v ČSOBSK
- svojimi **2% z daní**
- zbieraj PET vrchnáky s nami a odovzdaj ich na naše [**zberné miesta**](#)
- **šírením informácií** o nás a našej práci, modlitbou a pozitívnymi myšlienkami adresovanými nášmu združeniu a dobrovoľníkom :)

Ďakujeme, že nám pomáhate pomáhať!

www.samaria.sk



Samaria Hlohovec

+421 911 13 28 28

samaria.centrum@gmail.com

Príjem materiálnej pomoci si prosím, dohodnime spolu po telefóne, navrhujeme v čase nižšie:

Potravinovú pomoc a hygienické potreby pre núdznych zo Slovenska a Ukrajiny aj bez telefonickej dohody radi prijmeme v pravidelných otvaracích časoch nášho skladu:

Streda: 17:00 – 18:00

Komunitné a Dobrovoľnícke Centrum v Hlohovci

+421 944 502 935

E-mail komunitné centrum: samaria.komunitnec.k@gmail.com

E-mail Dobrovoľnícke centrum: samaria.dobrovolnici@gmail.com

Podzámska č. 4, 920 01 Hlohovec

komunitné centrum sa nachádza v priestoroch starej fary

Pondelok 8.00 – 16.00

Utorok 8.00 – 16.00

Streda 8.00 – 16.00

Štvrtok 8.00 – 16.00

Piatok 8.00 – 16.00

Sobota Podľa potreby

Nedeľa Podľa potreby

Otváracie hodiny komunitného centra sa v prípade potreby prispôsobujú časovej realizácii jednotlivých aktivít a potrebám klientov a užívateľov komunitného centra.

Samaria Bratislava

+421 948 724 734 (Pondelok-Piatok v čase 8:00 – 16:00)

samaria.bratislava@gmail.com

Nevädzova č. 4 Bratislava

sklad sa nachádza vedľa OC Retro

Príjem materiálnej pomoci si prosím, dohodnime spolu po telefóne, ideálne v otvárací čas skladu nižšie:

Potravinovú pomoc a hygienické potreby pre núdznych zo Slovenska a Ukrajiny aj bez telefonickej dohody radi prijmeme v pravidelných otvaracích časoch nášho skladu:

Štvrtok : 16:00- 18:00

Tento projekt sa uskutočnil vďaka podpore Nadácie Henkel Slovensko

