



Gymnázium
Ústí nad Labem
Jateční



Erasmus+



THE FRENCH-CZECH RECIPE BOOK



Dobrou chuť!



Bon appétit!



Milí přátelé,

srdečně děkuji všem, kteří se podíleli na výměnném pobytu našich žáků z Gymnázia Jateční v Guérande a francouzských žáků z Lycée La Mennais v Ústí nad Labem. Společný projekt nám umožnil nejen sdílet naše kulinářské tradice, ale také prohloubit naše vzájemné porozumění a přátelství. Upřímně doufám, že započala dlouhodobější zajímavá česko-francouzská spolupráce mezi našimi školami.

Děkuji všem učitelům, žákům a rodičům, kteří přispěli k úspěchu celé akce. Jejich nadšení a zapojení byly klíčové pro vytvoření nezapomenutelných zážitků a pevných vazeb mezi účastníky.

Těším se na pokračování této krásné spolupráce a doufám, že nové partnerství bude i nadále růst a obohacovat žáky i učitele na obou stranách. Věřím, že tyto kulturní a vzdělávací výměnné pobyty budou inspirovat další následovníky k touze po objevování nových obzorů, sdílení osobních životních příběhů i sblížování české a francouzské kultury prostřednictvím mladé generace.

Máme k sobě blízko, ctíme podobné hodnoty a jsme Evropany.

Příjemné čtenářské i kulinářské zážitky!

Radka Brejchová, ředitelka školy



Chers lecteurs,

C'est avec une profonde satisfaction et une grande fierté que je prends la plume au côté de mon homologue tchèque pour quelques lignes en guise de préface. Cet ouvrage culinaire, résultat d'un échange scolaire des plus enrichissants entre nos élèves et ceux de notre établissement partenaire à Usti Nad Labem, en République tchèque. Ce projet, né de la collaboration entre nos deux institutions, aura permis à nos élèves de partager bien plus que des recettes. Ils ont échangé des cultures, des traditions et des moments inoubliables, tissant ainsi des liens de camaraderie que j'espère durables. La cuisine, langage universel, a été le vecteur de cette belle aventure humaine.

Le lycée La Mennais tient à exprimer sa gratitude à Madame Radka Brejchová, directrice de l'établissement tchèque, pour avoir permis la réalisation de ce projet. Je remercie également chaleureusement tous les enseignants, élèves et parents qui ont contribué, de près ou de loin, à la concrétisation de ce bel échange.

Nous espérons vivement que cette collaboration perdurera et continuera d'enrichir nos élèves respectifs. Puissent ces échanges culturels et culinaires inspirer de futures générations à explorer, partager et célébrer la diversité qui nous unit.

Bonne lecture et bon appétit !

M. Romain PRALLONG, chef d'établissement





Milí čtenáři,

Tento česko-francouzský projekt pro nás byl nejen pracovním úkolem, ale především radostnou zkušeností.

Za malý zázrak považujeme, že jsme narazili právě na Sébastiena Ploua a Aurélii Bourse – partnery, jaké by si člověk mohl jen přát. Jejich lidskost, vstřícnost, humor a opravdové nadšení pro spolupráci udělaly z našeho setkání nezapomenutelný zážitek.

Dva intenzivní týdny, které jsme spolu strávili, nám umožnily nahlédnout do fungování partnerské školy, objevovat místní zvláštnosti, zvyklosti a kulturní odlišnosti. Byla to cenná zkušenost, která nás obohatila nejen profesně, ale i lidsky.

Vracet se k jednoduchým věcem, jako je společné jídlo a sdílení času s ostatními, vnímáme jako důležité a nezbytné – obzvláště v dnešní přetechizované a uspěchané době. Právě tyto obyčejné okamžiky mají sílu spojovat a vytvářet skutečné vztahy.

Nic z toho by se nám samozřejmě nepodařilo bez podpory vedení našich škol, kolegů, bez aktivity našich žáků a spolupráce jejich rodin. Těm všem patří velké DĚKUJEME VÁM.

Věříme, že tato spolupráce nebyla ojedinělá, ale že jsme společně položili základy přátelství a dalších inspirativních setkání.

Kamila Hajdlová a Lucie Rejzková

Dobrou chuť!



Chers lecteurs,

Ce livre est bien plus qu'un simple recueil de recettes : c'est le fruit d'une belle aventure humaine et culturelle, née de la rencontre entre élèves français et tchèques dans le cadre d'un échange scolaire riche en découvertes et en partages.

Ce fut une véritable chance de rencontrer des enseignantes partageant notre vision de l'enseignement. Nous adressons nos chaleureux remerciements à Lucie et Kamilla pour leur accueil attentif et la qualité de nos échanges, mêlant parfois le stress de la préparation à l'émerveillement face au projet que nous sommes heureux de vous présenter aujourd'hui à travers ce livre.

À travers les pages qui suivent, vous voyagez entre traditions culinaires, et saveurs transmises avec générosité par les familles et les élèves des deux pays. Chaque recette témoigne non seulement d'un savoir-faire, mais aussi d'une volonté commune : celle de mieux se connaître, de s'ouvrir à l'autre et de célébrer la diversité autour de ce qui nous rassemble tous — la cuisine.

Qu'il s'agisse d'un plat tchèque mijoté avec soin ou d'une douceur française partagée autour d'une table, chaque proposition invite à la curiosité, à l'expérimentation... et au plaisir de cuisiner ensemble. Nous espérons que ce livre vous donnera autant de joie à lire, à goûter et à partager que nous en avons eue à le créer.

Sébastien Plou et Aurélia Bourse

Bon appétit!

BRAMBORÁK



Ingredience:



- 500g brambor
- 2 vejce
- 100 g hladké mouky
- 5 stroužků česneku
- 2 lžice čerstvé majoránky
- sůl
- pepř
- sádlo či slunečnicový olej

Postup:

- Brambory nastrouhejte nahrubo a vymačkejte vodu.
- Přidejte vejce, česnek, majoránku, mouku, sůl a pepř.
- Smažte malé placičky na rozpáleném sádle či oleji do zlatova z obou stran.
- Osušte na papírovém ubrousku.

Dobrou chuť!

Ingrédients:



- 500 g de pommes de terre
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 5 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de marjolaine fraîche ou 1 c. à soupe de sèche
- Sel, poivre
- 250 g de saindoux ou d'huile pour la cuisson

Préparation:

- Râpez les pommes de terre et pressez-les pour retirer l'eau
- Ajoutez les œufs, l'ail, la marjolaine, la farine, le lait, le sel et poivre. Mélangez bien.
- Faites frire des petites galettes dans le saindoux bien chaud, jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- Égouttez sur du papier absorbant.

Bon appétit!

BY HUŤAJZ & SWANN

Ingredients:

- 500g potatoes
- 2 eggs
- 100 g flour
- 5 pieces of garlic
- 2 spoons of marjoram
- Salt
- Pepper
- Lard or cooking oil

Instructions:

- Grate a potatoes and squeeze a water out.
- Add eggs, garlic, marjoram, flour, salt and pepper.
- Fry the pancakes on heated oil or lard until it is golden.
- Dry it on paper towel.

Enjoy!



ŠTRÚDL

Ingredience:



- 250 g listového těsta
- 2–3 jablka
- 1–2 lžíce cukru
- špetka skořice
- hrst rozinek
- 1 vejce na potření
(volitelně) hrst nasekaných ořechů



Postup:

- Jablka oloupej a nastrouhej.
- Rozprostřete těsto.
- Přidej jablka, cukr, skořici, rozinky, případně ořechy.
- Zaviň a poté potři vejcem.
- Peč 10 min na 220 °C, pak 20 min na 180 °C.

Dobrou chuť!

Ingrédients:



- 250 g de pâte feuilletée
- 2–3 pommes
- 1–2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 1 poignée de raisins secs
- 1 œuf pour dorer
- (facultatif) noix concassées

Préparation:

- Épluchez et râpez les pommes.
- Étalez la pâte.
- Ajoutez les pommes, le sucre, la cannelle, les raisins et les noix.
- Roulez la pâte, Fermez les extrémités du strudel en les pressant pour souder la pâte, puis faites-le glisser sur une plaque à pâtisserie préalablement graissée, dorez à l'œuf.
- Cuisez 10 min à 220 °C, puis 20 min à 180 °C.

Bon appétit!

BY DAVID & ENZO

Ingredients:

- 250 g puff pastry
- 2-3 apples
- 1-2 tbsp sugar
- pinch of cinnamon
- handful of raisins
- 1 egg for brushing
- (optional) chopped nuts



Instructions:

- Peel and grate apples.
- Roll out pastry.
- Add apples, sugar, cinnamon, raisins, and optional nuts.
- Roll up the dough with the apples at the centre, you take each side and put it over the apples in the centre and the join will be on one of the sides and then brush it with egg.
- Bake 10 min at 220°C, then 20 min at 180°C.

Enjoy!



ŠIŠKY S MÁKEM

Ingredience:

- 800g vařených brambor
- 10g soli
- 330 g hrubé mouky
- 2 vejce
- mák
- cukr
- rozpuštěné máslo



Postup:

- Uvařené studené brambory nastrouháme, zasypeme moukou, osolíme, přidáme vejce a zpracujeme těsto. Z těsta vyválíme dlouhé válečky, ze kterých krájíme krátké silné kousky a tvarujeme šišky.
- Vhodíme do vroucí vody a vaříme asi 4 minuty (až vyplavou). Pak scedíme a necháme odkapat.
- Sypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem a poléváme rozpuštěným máslem. Může se sypat též strouhaným perníkem nebo osmaženou sladkou strouhankou.

Dobrou chuť!

Ingrédients:

- 800g de pommes de terre cuites
- 10g de sel
- 2 œufs
- graines de pavot
- sucre
- beurre fondu
- 330 semoule



Préparation:

- Râpez les pommes de terre cuites et froides. Saupoudrez de farine, ajoutez une pincée de sel, les œufs et travaillez la pâte.
- Formez des rouleaux longs avec la pâte, puis coupez-les en morceaux courts et épais, et façonnez-les en boules (des petites "fingers").
- Plongez les boules dans de l'eau bouillante et faites cuire pendant environ 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égouttez bien.
- Saupoudrez avec des graines de pavot mélangées avec du sucre en poudre et arrosez de beurre fondu. Vous pouvez également les garnir de pain d'épices râpé ou de chapelure sucrée grillée.

Bon appétit!

BY JAKUB N. & CLÉMENT

Ingredients:

- 800 g of cooked potatoes
- 10 g of salt
- 2 eggs
- poppy seeds
- sugar
- melted butter
- 330 g semolina flour



Instructions:

- Grate the cooked and cooled potatoes, then sprinkle with flour, add salt, eggs, and mix to form a dough.
- Roll the dough into long cylinders, then cut into short, thick pieces and shape them into dumplings (šišky).
- Drop the dumplings into boiling water and cook for about 4 minutes (until they float). Then drain and let them drip dry.
- Sprinkle with ground poppy seeds mixed with powdered sugar, and pour melted butter over the top.
- You can also sprinkle them with grated gingerbread or fried sweet breadcrumbs.

Enjoy!



TVAROHOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- máslo 160g
- cukr krystal
- vejce 3x
- tvaroh 500g
- krupice 200g
- sůl 1 čl
- jedlá soda
- skořicový cukr
- citron 1 půlka
- rum 3 lžice



Postup:

- Oddělte bílky od žloutků.
- Do velké mísy dáme máslo+ cukr+ žloutky+ citron+ rum, šleháme až do úplného promíchání.
- Bílky našleháme do pěny.
- Do mísy se směsí přidáme tvaroh+ sůl+ jedlou sodu+ skořicový cukr, promícháme.
- Do mísy s našlehanými bílky přidáme tvaroh+ sůl+ jedlou sodu+ skořicový cukr, promícháme. Do velké mísy přidejte bílky, opět míchejte, dokud se vše nespojí.
- Směs vložte do pečicí formy.
- Pečeme asi hodinu na 150 °C.
- Počkejte, až forma vychladne, podávejte s cukrem posypaným navrch.

Dobrou chuť!

Ingrédients:

- beurre 160g
- sucre cristal
- 3x oeufs
- fromage blanc 500g
- semoule 200g
- sel 1 cuillère à café
- bicarbonate de soude
- sucre cannelle
- 1 demi-citron
- rhum 3 cuillères à soupe



Préparation:

- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- Mettre le beurre+sucre+jaunes+citron+rhum dans un grand bol, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit complet.
- Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajouter le fromage blanc + le sel + le bicarbonate de soude + le sucre à la cannelle dans le bol avec le mélange, mélanger.
- Ajouter le fromage blanc + le sel + le bicarbonate de soude + le sucre à la cannelle dans le bol des blancs en neige, mélanger. Ajouter les blancs d'oeufs dans le grand bol, mélanger à nouveau jusqu'à ce que tout soit combiné.
- Placer le mélange dans le plat de cuisson.
- Enfourner à 150 °C pendant environ une heure.
- Attendre que le moule refroidisse et servir avec du sucre.
- Saupoudré de sucre.

Bon appétit!

BY ELIŠKA K. & NAOMIE

Ingredients:

- butter 160 g
- granulated sugar
- 3 eggs
- quark 500 g
- semolina 200 g
- 1 teaspoon salt
- baking soda
- cinnamon sugar
- half a lemon
- 3 tablespoons rum



Instructions:

- Separate the egg whites from the yolks.
- In a large bowl, mix the butter, sugar, egg yolks, lemon, and rum. Whisk until fully combined.
- Beat the egg whites until foamy.
- Add the quark, salt, baking soda, and cinnamon sugar to the large bowl and mix well.
- Add the same ingredients (quark, salt, baking soda, cinnamon sugar) to the bowl with the beaten egg whites and mix. Then pour the egg white mixture into the large bowl and stir until everything is well combined.
- Pour the mixture into a baking form.
- Bake for about one hour at 150 °C.
- Let the cake cool in the form, then serve sprinkled with sugar.

Enjoy!



VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Ingredience:

- 120 g másla
- 4 vejce
- 200 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 200 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek
- trocha šťávy z citronu



Postup:

- Formu na beránka důkladně vymažeme tukem a vysypeme moukou. Troubu předehřejeme na 170 °C.
- Z bílků vyšleháme pevný sníh.
- Tuk, žloutky a cukry utřeme do pěny. Postupně vmícháme vlažné mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem.
- Zakapeme šťávou z citronu, a nakonec pomalu a opatrně vmícháme sníh z bílků.
- Těsto vlijeme do připravené formy a pečeme asi 35-45 minut. Po vychladnutí můžete beránka polít čokoládou.

Dobrou chuť!

Ingrédients:

- 120 g de beurre
- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 ml de lait
- 300 g de farine tout usage
- 1 sachet de levure chimique
- un peu de jus de citron



Préparation:

- Graissez le moule en forme d'agneau avec du beurre et saupoudrez-le de farine. Préchauffez le four à 170°C (338°F).
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme.
- Fouettez la graisse, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez progressivement le lait tiède et la farine mélangée avec la levure chimique.
- Ajoutez quelques gouttes de jus de citron, puis incorporez délicatement et prudemment les blancs d'œufs battus.
- Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire pendant environ 35-45 minutes. Si vous voulez, vous pouvez ajouter du chocolat sur le dessus de l'Agneau.

Bon appétit!

BY ELIŠKA B. & NAOMI

Ingredients:



- 120 g butter
- 4 eggs
- 200 g granulated sugar
- 1 vanilla sugar
- 200 ml milk
- 300 g flour
- 1 baking powder
- a little bit of lemon juice

Instructions:

- Grease the lamb-shaped mold with butter and dust it with flour. Preheat the oven to 170°C (338°F).
- Whisk the egg whites into stiff peaks.
- Cream the fat, egg yolks, and sugar together until fluffy. Gradually mix in the lukewarm milk and flour combined with baking powder.
- Add a few drops of lemon juice, then gently and carefully fold in the beaten egg whites.
- Pour the batter into the prepared mold and bake for about 35-45 minutes. After it cools down, you can add chocolate as well.

Enjoy!



KRUPICOVÁ KAŠE



Ingredience:



- 0,5 l mléka
- špetka soli
- 1 lžice cukru krystal
- 2,5 lžice krupice
- něco na ochucení finálního produktu - kakao / skořice

Postup:

- Nalijeme mléko do kastrolu a počkáme, než bude horké.
- Potom za stálého míchání přidáme krupici, cukr a špetku soli.
- Dále mícháme do zhoustnutí.
- Posypeme kakaem či skořicí - dle chuti.

Dobrou chuť!

Ingrédients:



- 0,5 l de lait
- pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- 2,5 cuillères à soupe de semoule
- quelque chose pour aromatiser le produit final – cacao / cannelle

Préparation:

- Versez le lait dans une casserole et chauffez jusqu'à ce qu'il soit chaud.
- Ensuite, en remuant constamment, ajoutez la semoule, le sucre et une pincée de sel.
- Continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Saupoudrez de cacao ou de cannelle selon votre goût.

Bon appétit!

BY ADÉLA & LOLA BY ŠTĚPÁN & ANTOINE

Ingredients:

- 0,5 l of milk
- a pinch of salt
- 1 tablespoon of granulated sugar
- 2,5 tablespoons of semolina
- something to flavour the final product - cocoa



Instructions:

- Pour the milk into a pot and heat until warm.
- Then, while constantly stirring, add the semolina, sugar, and a pinch of salt.
- Keep stirring until it thickens.
- Sprinkle with cocoa or cinnamon - to taste.

Enjoy!



CHLEBÍČKY

Ingredience:

- 1 bageta nebo veky
- 100 g másla
- 200 g šunky
- 200 g sýra (eidam, gouda)
- 3 vejce natvrdo
- 1 sterilovaná okurka
- 1 rajče
- 100 g bramborového salátu (volitelné)
- majonéza, sůl, pepř
- čerstvé bylinky na ozdobu (pažitka, petržel)



Ingrédients:

- 1 baguette or white bread
- 100 g butter
- 200 g ham
- 200 g cheese (Edam, Gouda)
- 3 hard-boiled eggs
- 1 pickled cucumber
- 1 tomato
- 100 g potato salad (optional)
- mayonnaise, salt, pepper
- fresh herbs for garnish (chives, parsley)



Postup:

- Bagetu nebo veku nakrájejte na plátky.
- Každý plátek potřete máslem nebo majonézou.
- Přidejte plátek šunky a sýra.
- Ozdobte plátky vajíčka, okurky a rajčete.
- Podle chuti přidejte bramborový salát.
- Osolte, opepřete a dozdobte bylinkami.
- Podávejte čerstvé.

Dobrou chuť!

Préparation:

- Slice the baguette or bread.
- Spread each slice with butter or mayonnaise.
- Add a slice of ham and cheese.
- Decorate with slices of egg, cucumber, and tomato.
- Optionally, add a bit of potato salad.
- Season with salt and pepper, then garnish with herbs.
- Serve fresh.

Bon appétit!

BY MARU & EWENNE

Ingredients:

- 1 baguette or white bread
- 100 g butter
- 200 g ham
- 200 g cheese (Edam, Gouda)
- 3 hard-boiled eggs
- 1 pickled cucumber
- 1 tomato
- 100 g potato salad (optional)
- mayonnaise
- salt, pepper
- fresh herbs for garnish (chives, parsley)



Instructions:

- Slice the baguette or bread.
- Spread each slice with butter or mayonnaise.
- Add a slice of ham and cheese.
- Decorate with slices of egg, cucumber, and tomato.
- Optionally, add a bit of potato salad.
- Season with salt and pepper, then garnish with herbs.
- Serve fresh.

Enjoy!



OVOCNÉ KNEDLÍKY

Ingredience:

- 500 g měkkého tvarohu – baleného v kostkách, rozhodně ne vaníčkového, který je pro tyto účely příliš vodnatý
- 1 malé vejce
- 150 g dětské krupičky (případně více, viz postup)
- 1 špetka soli
- přibližně 20 půlek čerstvých nebo zmražených meruněk
- 20 mokka kostek cukru
- rozpuštěné máslo
- moučkový cukr
- strouhaný tvaroh, na másle opečená strouhanka nebo strouhaný perník



Ingrédients:

- 500 g de fromage cottage à pâte molle – conditionné en cubes, certainement pas en pot, qui est trop liquide pour ces usages
- 1 petit oeuf
- 150 g de semoule pour bébé (ou plus, voir les instructions)
- 1 pincée de sel
- environ 20 moitiés d'abricots frais ou surgelés
- 20 morceaux de sucre moka
- beurre fondu
- sucre glace
- fromage cottage râpé, chapelure grillée au beurre ou pain d'épices râpé



Postup:

- V misce smíchejte tvaroh, polovinu krupičky, vejce a sůl. Přidejte zbývající krupici a rukama uhnětte vcelku nelepivé těsto. Když se bude lepit, matlat a tvářit se netvárně, přisypete ještě trochu krupičky.
- Hotové těsto rozdělte na čtvrtiny a každou vyválejte na tři centimetry silný váleček. Můžete si u toho trochu pomoci tím, že pracovní plohu jemně posypete krupičkou.
- Z válečku odkrajujte přibližně třicetimetrové kousky. Z těch utvořte placky asi dvakrát tak velké, jako jsou meruňkové půlky. Zabalte a zahlaďte všechny spoje.
- Velký hrnec naplňte ze dvou třetin vodou a přiveďte ji k silnému varu. Přidejte jednu lžičku soli a polovinu knedlíků. Jakmile voda znovu začne vřít, podeberte knedlíky ode dna lžící, aby se nepřilepily. Poté, co knedlíky vyplavou k hladině, je vařte spíše mírnějším varem 8 minut. Vyndejte na talíř velkou děrovanou lžicí nebo cedníkem a každý hned propíchněte vidličkou, aby vyšla pára.
- Knedlíky podávejte přelité rozpuštěným máslem, sypané cukrem a další posypkou dle vaší volby.

Préparation:

- Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la moitié de la semoule, l'oeuf et le sel. Ajoutez le reste de semoule et pétrissez avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte assez peu collante. Si ça colle, s'agglutine et a l'air désordonné, saupoudrez un peu plus de semoule.
- Divisez la pâte finie en quatre et roulez chacun d'eux en un boudin de trois centimètres d'épaisseur. Vous pouvez améliorer un peu la situation en saupoudrant légèrement votre plan de travail de semoule.
- Coupez des morceaux d'environ trois centimètres dans le rouleau. Formez des galettes environ deux fois plus grosses que les moitiés d'abricots. Envelopper et lisser tous les joints
- Remplissez une grande casserole aux deux tiers d'eau et portez-la à forte ébullition. Ajoutez une cuillère à café de sel et la moitié des boulettes. Une fois que l'eau recommence à bouillir, soulevez les boulettes du fond avec une cuillère pour éviter qu'elles ne collent. Une fois que les boulettes flottent à la surface, faites-les cuire à feu doux pendant 8 minutes. Retirez dans une assiette avec une grande écumoire ou une passoire et piquez immédiatement chacun avec une fourchette pour libérer la vapeur.
- Servez les boulettes garnies de beurre fondu, saupoudrées de sucre et d'autres garnitures de votre choix.

Dobrou chuť!

Bon appétit!

BY PETRA & MAÏLYS & JAKUB & EWAN

Ingredients:

- 500 g soft cottage cheese – packed in cubes, definitely not tub-style, which is too watery for these purposes
- 1 small egg
- 150 g baby semolina (or more, see instructions)
- 1 pinch of salt
- approximately 20 halves of fresh or frozen apricots
- 20 mocha sugar cubes
- melted butter
- icing sugar
- grated cottage cheese, breadcrumbs toasted in butter or grated gingerbread



Instructions:

- In a bowl, mix the cottage cheese, half of the semolina, egg and salt. Add the remaining semolina and knead with your hands into a fairly non-sticky dough. If it sticks, clumps and looks misshapen, sprinkle a little more semolina.
- Divide the finished dough into quarters and roll each into a three-centimeter thick log. You can help this out a bit by lightly sprinkling your work surface with semolina.
- Cut off about three-centimeter pieces from the roll. From these, form patties about twice as large as the apricot halves. Wrap and smooth out all joints.
- Fill a large pot two-thirds full of water and bring to a strong boil. Add one teaspoon of salt and half the dumplings. Once the water starts to boil again, use a spoon to lift the dumplings from the bottom to prevent them from sticking. Once the dumplings float to the surface, cook them at a gentle simmer for 8 minutes. Remove to a plate with a large slotted spoon or colander and immediately prick each one with a fork to release steam.
- Serve the dumplings topped with melted butter, sprinkled with sugar and other toppings of your choice.

Enjoy!



VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

- 4 vajíčka
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce másla
- jarní cibulka



Postup:

- Vejce uvařte na tvrdo, poté oloupejte.
- Poté rozkrojte na půl.
- Žloutky utřete s máslem.
- Poté přidejte všechny ostatní ingredience.

Dobrou chuť!

Ingrédients:

- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de beurre
- cébette



Préparation:

- Faire cuire les oeufs puis les puis les caillers.
- Couper les oeufs en deux.
- Mélanger les jaunes d'oeufs avec le beurre.
- Puis ajouter les autres ingrédients.

Bon appétit!

BY MÍŠA & LOUISE

Ingredients:

- 4 eggs
- 2 tbs full fat mustard
- 1 tbs butter
- spring onion



Instructions:

- Hard-boil the eggs, then peel.
- Cut the eggs in the half.
- Mix the yolks with the butter.
- Then add all the other ingredients.

Enjoy!



ŘÍZEK A ŠTOUCHANÉ BRAMBORY

Ingredience:

- kuřecí prsa
- vejce
- hrubá mouka
- olej
- strouhanka
- citrón
- brambory
- petržel
- sůl a pepř



Postup:

- Maso naklepeme, následně obalíme v mouce, pak dáme do rozšlehaných vajíček, a nakonec do strouhanky.
- Na pánev dáme olej a rozežřejeme na středním stupni, pak vložíme řízky.
- Řízky smažíme do zlatova z obou stran, pak vyndáme a necháme okapat.
- Brambory oloupeme, uvaříme a naštoucháme
- Na talíři brambory posypeme petrželí a řízky pokapeme citrónem.

Dobrou chuť!



Ingrédients:

- blancs de poulet
- œuf
- farine grossière
- huile
- chapelure
- citron
- pommes de terre
- persil
- sel et poivre



Préparation:

- Aplatissez la viande, roulez-la dans la farine, puis dans les œufs battus, et enfin dans la chapelure.
- Mettez de l'huile dans une poêle, chauffez à feu moyen, puis ajoutez les escalopes.
- Faites frire les escalopes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés, puis égouttez-les.
- Épluchez, faites cuire et écrasez les pommes de terre.
- Dans l'assiette, saupoudrez les pommes de terre de persil et arrosez les escalopes de citron.

Bon appétit!

BY RADEK & EWAN D. BY JENDA & THOMAS

Ingredients:

- chicken breasts
- eggs
- coarse flour
- oil
- breadcrumbs
- lemon
- potatoes
- parsley
- salt and pepper



Instructions:

- Pound the meat, then coat it in flour, dip it in beaten eggs, and finally in breadcrumbs.
- Put oil in a pan and heat over medium heat, then add the schnitzels.
- Fry schnitzels until golden on both sides, then remove and drain.
- Peel, boil, and mash the potatoes.
- On the plate, sprinkle the potatoes with parsley and drizzle the schnitzels with lemon.

Enjoy!



VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Ingredience:

- 120 g másla
- 4 vejce
- 200 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 ml mléka
- 300 g univerzální mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- trochu citronové šťávy



Postup:

- Vydatně vymažte formu beránka máslem a posypte ji moukou. Předehřejte troubu na 170 °C.
- Z bílků vyšlehejte pevný sníh.
- Šlehejte tuk, žloutky a cukr, dokud nevznikne krémová směs. Postupně přidávejte teplé mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva.
- Přidejte několik kapek citronové šťávy, poté jemně a opatrně vmíchejte vyšlehané bílky.
- Nalijte těsto do připravené formy a pečte asi 50 minut. Po vychladnutí můžete také posypat kokosem.

Dobrou chuť!



Ingrédients:

- 120 g de beurre
- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 ml de lait
- 300 g de farine tout usage
- 1 sachet de levure chimique
- un peu de jus de citron



Préparation:

- Graissez le moule en forme d'agneau avec du beurre et saupoudrez-le de farine. Préchauffez le four à 170°C (338°F).
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme.
- Fouettez la graisse, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez progressivement le lait tiède et la farine mélangée avec la levure chimique.
- Ajoutez quelques gouttes de jus de citron, puis incorporez délicatement et prudemment les blancs d'œufs battus.
- Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire pendant environ 50 minutes. Après qu'il ait refroidi, vous pouvez également saupoudrer de noix de coco.

Bon appétit!

BY SAM & REMI

Ingredients:

- 120 g butter
- 4 eggs
- 200 g granulated sugar
- 1 vanilla sugar
- 200 ml milk
- 300 g flour
- 1 baking powder
- a little bit of lemon juice



Instructions:

- Grease the lamb-shaped mold with butter and dust it with flour. Preheat the oven to 170°C (338°F).
- Whisk the egg whites into stiff peaks.
- Cream the fat, egg yolks, and sugar together until fluffy. Gradually mix in the lukewarm milk and flour combined with baking powder.
- Add a few drops of lemon juice, then gently and carefully fold in the beaten egg whites.
- Pour the batter into the prepared mold and bake for about 50 minutes. After it cools down, you can sprinkle with coconut as well.

Enjoy!



CROQUE-MONSIEUR

Ingrédients:

- 2 tranches de pain
- 1 tranche de jambon
- 25 g de gruyère râpé
- 10-15 g de beurre ou 10 cl de crème poivre

Préparation:



- Sur une première tranche de pain, étaler la moitié du beurre ou de la crème.
- Ajouter le jambon, puis le recouvrir avec une partie du fromage.
- Tartiner la deuxième tranche de pain avec le reste du beurre ou de la crème, puis ajouter le reste du fromage. Déposer cette tranche sur la première.
- Enfourner à 180°C pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage du dessus soit légèrement grillé.
- Déguster chaud.

Bon appétit!



Ingredience:

- 2 krajíce chleba
- 1 plátek šunky
- 25 g strouhaného Gruyère
- 10-15 g másla nebo 10 cl smetany



Postup:

- Namažte chleby máslem či smetanou
- Přidejte šunku, zakryjte sýrem. Zakryjte druhým krajícem chlebu, poté dejte na vrch zbytek sýru
- Dejte do trouby. Pečte při 180°C (350°F) 10 až 15 minut dokud se sýr neopeče
- Podávejte horké.

Dobrou chuť!

BY SWANN & HUŤAJZ BY ANTOINE & ŠTĚPÁN

Ingredients:

- 2 slices of bread
- 1 slice of ham
- 25 g of grated Gruyère cheese
- 10-15 g of butter or 10 cl of cream



Instructions:

- Spread half of the butter or cream on one slice of bread.
- Add the ham, then cover it with part of the cheese. Spread the remaining butter or cream on the second slice of bread, then add the rest of the cheese.
- Place this slice on top of the first one. Bake at 180°C (350°F) for about 10 to 15 minutes, until the cheese on top is slightly golden.
- Enjoy while hot.

Enjoy!



QUICHE LORRAINE

Ingrédients:

- sel
- poivre
- muscade
- 150g bacon
- 250g crème
- 3 œufs
- 1 pâte



Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6). Étaler la pâte dans un moule.
- Piquer à la fourchette. Parsemer de pépites de beurre.
- Faites rôtir le bacon dans une poêle, puis essuyez-le avec du papier absorbant.
- Battre les œufs, la crème et le lait.
- Ajouter le bacon.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade.
- Verser sur la pâte.
- Cuire pendant 45 à 50 minutes.

Bon appétit!



Ingredience:

- sůl
- pepř
- nugátový oříšek
- 150g slaniny
- 250g čerstvé smetany
- 3 vejččka
- 1 křehké těsto



Postup:

- Křehké těsto rozválíme a dáme do dortové formy.
- Dno propícháme vidličkou. Na pánvi opečeme slaninu.
- Mezitím rozšleháme vejce a smícháme je s čerstvou smetanou.
- Jakmile slanina zezlátne, přidáme ji k vaječné směsi.
- Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- Poté směs nalijeme na těsto.
- Pečeme v troubě 45-50 minut.

Dobrou chuť!

BY LOUISE & MÍŠA

Ingredients:

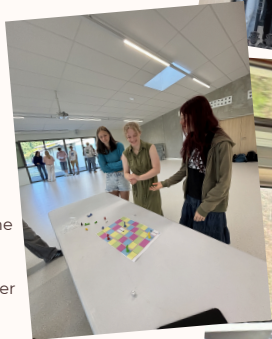


- salt
- pepper
- nutmeg
- 150g bacon
- 250g cream
- 3 eggs
- dough

Instructions:

- Preheat the oven to 180°C (thermostat 6). Spread the dough in a pan
- Prick with a fork. Sprinkle with butter chips.
- Roast the bacon in a skillet and then wipe with paper towel.
- Beat the eggs, cream and milk.
- Add the bacon.
- Season with salt, pepper and nutmeg.
- Pour over dough.
- Cook for 45 to 50 min.

Enjoy!



TARTE TATIN

Ingrédients:



- 6 pommes (de type Golden ou Reine des Reinettes)
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 sachet de sucre vanillé (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Préparer le caramel : dans une poêle ou directement dans un moule à tarte allant sur le feu, faire fondre le sucre à feu moyen. Lorsqu'il commence à caraméliser, ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger doucement jusqu'à obtenir un caramel doré.
- Préparer les pommes : éplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers. Les arroser d'un peu de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
- Disposer les pommes : dans le moule, disposer les quartiers de pommes sur le caramel en les serrant bien. Saupoudrer de sucre vanillé si désiré.
- Cuire les pommes : placer le moule sur feu doux pendant 10 minutes pour commencer la cuisson des pommes et les imbiber de caramel.
- Ajouter la pâte : étaler la pâte sur les pommes et rentrer les bords à l'intérieur du moule. Cuire la tarte : enfourner pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Démouler : dès la sortie du four, retourner la tarte sur un plat en faisant attention au caramel chaud. Laisser tiédir avant de déguster, idéalement avec.

Bon appétit!



Ingredience:

- 6 jablek (Golden nebo Reine des Reinettes)
- 150 g cukru
- 100 g másla
- 1 křehké nebo listové těsto
- 1 balíček vanilkového cukru (nepovinné)
- 1 lžíce citronové šťávy



Postup:

- Předehřejte troubu na 180 °C.
- Připravte karamel: Na pánvi nebo v koláčové formě rozpustíte cukr na mírném ohni. Když začne karamelizovat, přidejte po částech máslo a jemně míchejte, dokud ne získáte zlatavý karamel.
- Připravte jablka: Oloupejte je, zbavte jádřinců a nakrájejte na čtvrtky. Pokapejte je citronovou šťávou, aby nezhnědla.
- Jablka naaranžujte: Vložte čtvrtky jablek vedle sebe do formy na karamel. V případě potřeby posypte vanilkovým cukrem.
- Upečte jablka: Nahřívajte plech na mírném ohni po dobu 10 minut, aby jablka změkla a nasákla karamel.
- Rozválejte těsto na jablka a okraje zastrčte dovnitř formy.
- Koláč upečte: Vložte do trouby na 30-35 minut, dokud těsto nezezlátne.
- Koláč vyklapte: Hned po upečení koláč překlapte na servírovací talíř a dávejte pozor na horký karamel.
- Před podáváním nechte koláč mírně vychladnout, ideálně s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo čerstvou smetanou.

Dobrou chuť!

BY NAOMIE & ELIŠKA K. BY LOLA & ADÉLA

Ingredients:

- 100 g sugar
- 50 g butter
- 1 shortcrust pastry
- 1 kg apples



Instructions:

- Prepare the caramel: Place the diced butter in a pot, then pour the sugar over it. Cook over low heat for 5 minutes without stirring; the caramel will form on it's own.
- Place the caramel on the bottom of the pie dish.
- Add the diced apples, then cover with the shortcrust pastry.
- Bake for 25 min at 210°C.
- Serve warm with a scoop of vanilla ice cream.

Enjoy!



TARTIFLETTE

Ingrédients:

- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon (tranché finement)
- 200 g de bacon anglais (coupé en lanières)
- 25 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche (ou de la crème aigre épaisse)
- 1 gousse d'ail (pelée et coupée en deux)
- 1 fromage à pâte molle (de préférence du Reblochon français)
- sel de mer
- poivre fraîchement moulu



Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C. Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition, salez-la et faites cuire les pommes de terre entières non pelées pendant environ 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les tranches d'oignon dans du beurre et du bacon à feu moyen dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient ramollies, mais sans se colorer. Égouttez délicatement le gras de la poêle, ajoutez le vin et la crème, puis mélangez bien.
- Égouttez les pommes de terre et, dès que vous pouvez les manipuler, épluchez-les et coupez-les en fines tranches.
- Frottez un plat à gratin en pierre avec une gousse d'ail coupée en deux. Déposez-y la moitié des pommes de terre tranchées, salez-les et poivrez-les, puis répartissez la moitié du mélange d'oignons.
- Coupez le fromage en deux. Déposez une moitié sur le mélange d'oignons, versez l'autre moitié du mélange d'oignons, puis ajoutez le reste des pommes de terre. Salez et poivrez, puis déposez la seconde moitié du fromage, la croûte vers le haut. Faites cuire le tartiflette pendant 10 minutes. Ensuite, baissez la température du four à 180 °C et faites cuire encore 20 à 25 minutes. Le fromage doit fondre et s'écouler dans les pommes de terre, qui doivent être bien croustillantes et dorées.

Bon appétit!



Ingredience:

- brambory 500 g
- cibule (nakrájená na tenké plátky) 1 ks
- anglická slanina (nakrájená na hranolky) 200 g
- máslo 25 g
- bílé víno 1 sklenka
- crème fraîche (crème fraîche nebo nejtučnější zakysaná smetana) 4 lžíce
- česnek (oloupaný a rozkrojený) 1 stroužek
- zrající sýr (nejlépe francouzský Reblochon) 1 balení
- mořská sůl
- čerstvě namletý pepř



Postup:

- Troubu předehřejte na 200 °C. V hrnci uveďte do varu vodu, osolte ji a považte v ní celé neoloupané brambory, asi 15 minut.
- Mezitím osmažte v pánvi na másle a slanině plátky cibule na středním plameni, až zvláchně, ale nezaharaví se. Z pánve opatrně slíjте tuk, vlijte do ní víno a smetanu a dobře promíchejte.
- Brambory slíjте a jakmile to půjde, oloupejte je a nakrájejte na plátky na tenké plátky.
- Nejlépe kameninovou zapékač formu vytřete rozkrojeným česnekem. Rozložte do ní polovinu nakrájených brambor, osolte je a opepřete a rozestřete polovinu cibulové směsi.
- Sýr rozkrojte na plátky na polovinu. Polovinu položte na cibulovou směs, přelijte zbylou cibulovou směsí a navrch rozložte druhou půlku brambor. Osolte je a opepřete, navrch položte druhou půlku sýra kůrkou navrch a tartiflette pečte 10 minut. Pak teplotu trouby snižte na 180 °C a brambory pečte ještě 20 až 25 minut. Sýr by se měl rozpustit a prokapat do brambor, které by měly být krásně křupavé a zlatohnědé.
- Oloupejte brambory, nakrájejte je na kostičky, důkladně je opláchněte a osušte.
- Na pánvi zahřejte olej a přidejte cibuli.
- Jakmile cibule změkne, přidejte brambory a opečte je ze všech stran.
- Když jsou brambory dozlatova opečené, přidejte slaninu a nechte chvíli smažit. Přebytný tuk odstraňte ubrouskem.
- Mezitím seškrábněte kůru ze sýra a rozkrojte ho na poloviny.
- Předehřejte troubu na 200 °C, pekáč vymažte stroužkem česneku. Do pekáče rozložte vrstvu brambor se slaninou, na ní položte polovinu sýru, poté znovu vrstvu brambor.
- Nakonec přidejte zbytek sýru a pečte asi 20 minut.

Dobrou chuť!

BY CLÉMENT & JAKUB N. BY NAOMI & ELIŠKA B.

Ingredients:

- 500 g potatoes
- 1 onion (thinly sliced)
- 200 g English bacon (cut into strips)
- 25 g butter
- 1 glass of white wine
- 4 tablespoons crème fraîche (or the fattiest sour cream you can find)
- 1 garlic clove (peeled and halved)
- 1 pack of aged cheese (preferably French Reblochon)
- sea salt
- freshly ground pepper



Instructions:

- Preheat the oven to 200 °C (400 °F). In a pot, bring water to a boil, add salt, and cook whole unpeeled potatoes for about 15 minutes.
- Meanwhile, sauté onion slices in butter and bacon in a pan over medium heat until softened but not browned. Carefully drain the fat from the pan, add wine and cream, and mix well.
- Drain the potatoes and, as soon as they are cool enough to handle, peel them and slice them into thin rounds.
- Grease a stoneware baking dish with a halved garlic clove. Layer half of the sliced potatoes in the dish, season with salt and pepper, and spread half of the onion mixture over the top.
- Cut the cheese in half. Place one half on top of the onion mixture, pour over the remaining onion mixture, and then top with the other half of the potatoes. Season with salt and pepper, then place the second half of the cheese on top, rind-side up. Bake for 10 minutes. After that, reduce the oven temperature to 180 °C (350 °F) and bake for another 20 to 25 minutes. The cheese should melt and drip into the potatoes, which should be crispy and golden-brown.

Enjoy!



FAR BRETON

Ingrédients:

- 20 pruneaux
- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 75 cl de lait



Préparation:

- Préparer la pâte en mélangeant le farine, le lait, le sucre, les oeufs, le sucre vanillé.
- Laisser reposer une heure.
- Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un morceau de beurre dans un plat (si possible en terre), puis bien répartir la matière grasse dans le fond et sur les côtés. Verser la pâte dans le plat.
- Y ajouter les pruneaux (roulés auparavant dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond).
- Faire cuire une demi-heure dans le four à 200°C. Puis éteindre le four et laisser à nouveau une demi-heure.
- Important : à partir du moment où le plat est enfourné, ne pas ouvrir la.

Bon appétit!

Ingredience:

- 20 švestek (sušených, bez pecek)
- 150 g cukru
- 200 g hladké mouky
- 4 vejce
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 75 cl (750 ml) mléka



Postup:

- Připravte těsto smícháním mouky, mléka, cukru, vajec a vanilkového cukru.
- Nechte těsto odpočinout jednu hodinu.
- Předehřejte troubu na 200 °C. V pekáči (nejlépe keramickém nebo hliněném) rozpusťte kousek másla a dobře jím vymažte dno i boky formy. Nalijte těsto do formy.
- Přidejte švestky (nejprve je obalte v mouce, aby neklesly ke dnu).
- Pečte půl hodiny při 200 °C. Poté troubu vypněte a nechte koláč v troubě ještě další půl hodinu.
- Důležité: Jakmile vložíte koláč do trouby, neotvírejte troubu po dobu jedné hodiny.

Dobrou chuť!

BY ENZO & DAVID

Ingredients:

- 20 prunes (pitted)
- 150 g sugar
- 200 g flour
- 4 eggs
- 2 packets of vanilla sugar
- 750 ml milk



Instructions:

- Prepare the dough by mixing the flour, milk, sugar, eggs, and vanilla sugar together.
- Let the dough rest for one hour.
- Preheat the oven to 200°C (390°F). Melt a piece of butter in a baking dish (preferably an earthenware dish), then spread the butter well across the bottom and sides. Pour the dough into the baking dish.
- Add the prunes (first roll them in flour so they don't sink to the bottom).
- Bake for half an hour at 200°C. Then turn off the oven and leave the dish inside for another half hour.
- Important: Once the dish is in the oven, do not open the oven door for one full hour.

Enjoy!



CREPES

Ingrédients:

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 500 ml de lait
- une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu



Préparation:

- Dans un bol, mélangez la farine, les œufs, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
- Fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux.
- Graissez légèrement une poêle avec du beurre et faites chauffer.
- Versez une fine couche de pâte et faites cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Bon appétit!

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 2 vejce
- 500 ml mléka
- špetka soli
- 1 lžíce cukru
- 2 lžíce rozpuštěného másla



Postup:

- V míse smíchejte mouku, vejce, mléko, sůl, cukr a máslo.
- Šlehejte, dokud nevznikne hladké těsto bez hrudek.
- Pánev potřete trochou másla a rozehejte.
- Nalijte tenkou vrstvu těsta a smažte z obou stran dozlatova.

Dobrou chuť!

BY EWAN & JAKUB MAÏLYS & PETRA

Ingredients:

- 250 g all-purpose flour
- 2 eggs
- 500 ml milk
- a pinch of salt
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoons melted butter



Instructions:

- In a bowl, mix the flour, eggs, milk, salt, sugar, and butter.
- Whisk until you get a smooth batter without lumps.
- Lightly grease a pan with butter and heat it up.
- Pour a thin layer of batter and cook on both sides until golden.

Enjoy!





ÚSTÍ NAD LABEM 30/3-4/4 2025



GUÉRANDE 11/5-18/5 2025