

**Střední škola a Základní škola
Lipník nad Bečvou, Osecká 301**

**„Naši sousedé ve střední Evropě“
Sborník metodických materiálů**

*Dotační program na podporu vzdělávání v jazycích národnostních menšin
a multikulturní výchovy v roce 2015 (Čj. MSMT-26817/2014)*

Projekt - Číslo rozhodnutí : MŠMT – 2935-39/2015

5.díl

Cestujeme po střední Evropě - Maďarsko
(projektový den 18. 11. 2015)



Realizace projektu byly podpořena Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy v rámci dotačního programu Podpora vzdělávání v jazycích národnostních menšin a multikulturní výchovy v roce 2015“.

OBSAH

Název aktivity	strana
Organizace projektového dne	3
Teoretický materiál - Maďarsko	11
Test znalostí	14
Osmisměrky	18
Recepty	21
Omalovánky	25

Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 1. – 3.

1. **hodina:** powerpointová prezentace (interaktivní tabule)
hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
2. **hodina:** kresba vlajky, skládání puzzle s obrázky s motivy Maďarska, omalovánky s tematikou Maďarska
3. **hodina:** shlédnutí maďarské kreslené pohádky, omalovánky s tematikou pohádky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolio (nalepí zpracované podklady)

Fotodokumentace, hodnocení projektového dne



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 4. - 5.

- 1. hodina:** powerpointová prezentace (interaktivní tabule)
hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
- 2. hodina:** kresba vlajky, skládání puzzle s obrázky s motivy Maďarska, osmisměrky, test
- 3. hodina:** shlednutí maďarské kreslené pohádky, nácvik základních prvků čardáše
- 4. hodina:** žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí zpracované podklady)

Fotodokumentace, hodnocení projektového dne



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 6.

1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáš
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)
Fotodokumentace, hodnocení projektu



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 7.

1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)

Fotodokumentace, hodnocení projektu



Projektový den – MAĎARSKO

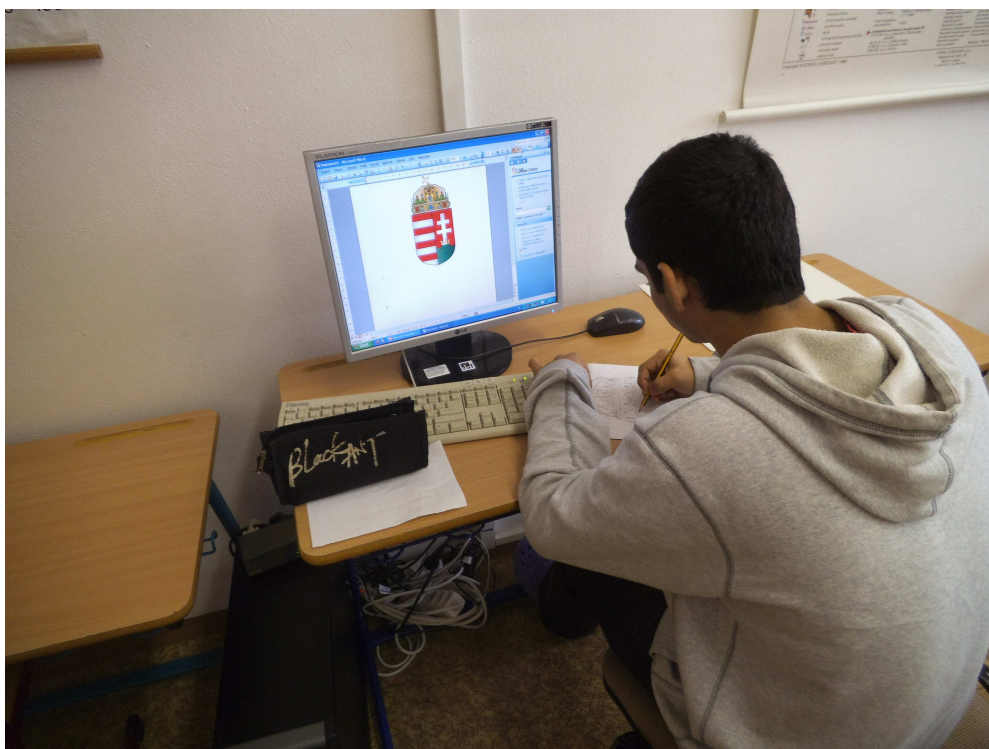
Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 8.

1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)
Fotodokumentace, hodnocení projektu



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: 9.

1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)

Fotodokumentace, hodnocení projektu



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: SPCH

1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)
Fotodokumentace, hodnocení projektu



Projektový den – MAĎARSKO

Termín konání: 18. Listopadu 2015

Hodinová dotace: 8:00 – 11:30 – 4 hodiny

Cíl projektového dne: sousední státy ČR – zaměřeno na Maďarsko. Cílem je získání základních informací o Maďarsku – historie, přírodní podmínky, jazyk, státní symboly, tradice, významné osobnosti, kulturní rozdíly.

Třída: Praktická škola

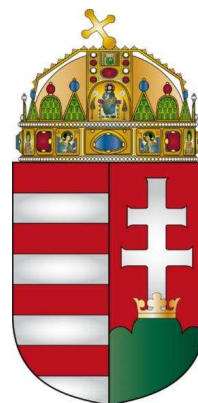
1. **hodina:** teoretický výklad dle přiložených výukových materiálů
2. **hodina:** powerpointová prezentace na interaktivní tabuli, hudební ukázky – slide (Omega, čardáš, hymna)
3. **hodina:** ze získaných poznatků žáci doplňují teoretické podklady: vědomostní kvíz, osmisměrky, kresba vlajky, nácvik základních prvků čardáše
4. **hodina:** : žáci zpracují na velký papír projektový výstup formou portfolia (nalepí doplněné teoretické podklady)
Fotodokumentace, hodnocení projektu



Maďarsko – základní informace



státní vlajka



státní znak

Oficiální název: Maďarsko (Hungary)

dřívější název - Maďarská republika

Hlavní město: Budapešť (leží na Dunaji)

Další velká města: Esztergom, Komárom, Dunaújvaros, Kalocsa, Baja (leží na Dunaji),
Ráb, Segedín, Tokaj, Debrecín, Miskolc

Nejvyšší bod: hora Kékes (1015 m)

Jezera: Balaton, Neziderské jezero, Velence

Největší řeky: Dunaj, Tisza, Dráva, Rába

Počet obyvatel: téměř 10 milionů

Jazyk: maďarština – ugrofinský jazyk (jazyk příbuzný finštině, estonštině,...)

Národnostní složení: Maďaři – 95%, národnostní menšiny - Němci, Rumuni, Slováci, Chorvati, Srbové.

Státní zřízení: parlamentní republika, od roku 1999 je Maďarsko členem NATO, od r. 2004 členem EU

Rozdělení: 19 žup + území hlavního města se zvláštním statutem

Prezident: János Áder

Měna: maďarský forint

Poloha: vnitrozemský stát ležící ve střední Evropě

Sousedí s: Rakouskem, Slovinskem, Chorvatskem, Srbskem, Rumunskem, Ukrajinou,
Slovenskem (7 států)

Maďarsko

je vnímáno lidmi jako země lázní, vína a ostrých jídel.

Historie

Předchůdcem Maďarské republiky byla Rakousko – Uherská monarchie (jeho součástí byla i naše území). Po 1. světové válce dochází k rozpadu monarchie, v roce 1918 vznikají z tohoto území nové státy – np. Československo, Maďarsko, Rakousko,...

Geografie:

Maďarsko je převážně rovinatá země, hlavně díky své poloze v Panonské pánvi. Pouze na severu okolo města Miskolce se rozkládá menší pohoří, které je součástí Karpat. Největším vrcholem Maďarska je hora Kékes (1015 m.), která se nachází v pohoří Mátra. Na jihu země se rozkládá Velká uherská nížina (Alföld), na severozápadě Malá uherská nížina. Rovinatá krajina je z velké části přeměněna na zemědělskou, ale zachovaly se zde zbytky původní maďarské středoevropské stepi označované jako puszta (stepní tráva a nízké keře = pastviny). Na jihozápadě Maďarska najdeme několik menších pohoří, např. Bakoňský les. Asi 89 % území nepřesahuje nadmořskou výšku 200 m. Povrch tvoří 51% orná půda, 12% pastviny, 19% lesy (především listnaté), vodstvo 18%. V M. je řada chráněných krajinných oblastí a národních parků.

Vodstvo:

Dunaj je největším tokem, do jeho povodí spadá celé Maďarsko. Na Dunaji leží hlavní město Budapešť. Dalšími velkými řekami jsou: Tisa (Tisza), Dráva, Rába, Ipel' (Ipoly), Bodrog, ... Velkou část vodní plochy tvoří jezera. Největší- Balaton (Blatenské jezero) je největším sladkovodním jezerem ve Střední Evropě, další jezera: np. Neziderské jezero (Ferto“), Velence ... V M. vyvěrá velké množství termálních pramenů = termální lázně. Lázeňství má velikou tradici.

Podnebí:

„Kontinentální“= chladné zimy, horká léta.

Města

Budapešť-Budapešť (1,7 mil.), Debrecen-Debrecín (204 tis.), Miskolc-Miškovec (175 tis.), Szeged-Segedín (163 tis.), Pécs-Pětikostelí (156 tis.), Győr-Ráb (127 tis.),....

Budapešť'- hlavní město, vzniklo spojením Budína (západní části), Peště (východní části) a Starého Budína. Památky: budova parlamentu (Országház), Budínský hrad, Rybářská bašta, Vidám park (zábavní bark - 30 moderních atrakcí a dřevěná horská dráha), Náměstí Hrdinů (Hősök tere).

Uprostřed náměstí stojí 36 metrů vysoký sloup se sochou archanděla Gabriela.

Řetězový most (Lánchíd) přes Dunaj,....

Debrecín – druhé největší město. Západně od města je národní park Hortobágy. Po městu jsou pojmenovány Debrecínské parky.

Miskolc – Se 185 tisíci obyvatel je Miskolc po Budapešti a Debrecenu třetí největší město Maďarska. Miskolc je známý svými jeskynnými lázněmi, hradem Diósgyőr, či úplně prvním národním divadlem na dnešním území Maďarska.

Segedín - Segedínská univerzita je považovaná za nejlepší vysokou školu v Maďarsku

Obyvatelstvo:

Maďaři (95% obyvatel považuje za svůj mateřský jazyk maďarštinu).

Dále zde žijí Němci, Rumuni, Slováci, Chorvati, Srbové. V sousedních zemích žijí velké maďarské komunity – v Rumunsku, na Slovensku, ve Slovinsku, na Podkarpatské Rusi.

Politický systém Maďarska:

prezident republiky (současný prezident - János Áder) je volen parlamentem na 5 let.

Zákonodárným orgánem je jednokomorový parlament – Országgyűlés (386 poslanců). Parlament schvaluje legislativu navrhovanou ministerským předsedou (premiérem).

Administrativní dělení:

Maďarsko je rozděleno na 19 žup + území hlavního města se zvláštním statutem. Župy se dělí na okresy (168). Významné postavení mají města s župním právem (23) = města s větším počtem obyvatel (mají práva jako župy).

Ekonomika:

zemědělství, chov dobytka, vinařství (Tokaj), lázeňství, cestovní ruch

Cestovní ruch:

Maďarsko patří mezi nejnavštěvovanější země světa (asi 14. místo).

Kromě památek je Budapešť navštěvována coby jedno z největších lázeňských měst světa, má i svůj zábavní park Vidám - park s horskou dráhou.

Lázeňství:

maďarsko má bohatou historii. Slabá zemská kůra umožňuje vyvěrat všudypřítomným termálními pramenům, které objevil již pravěký člověk. Lázeňská města:

Harkány, Hajdúszoboszló, Bükfürdő, Balatonfüred, Balf, Debrecen, Segedin, Eger, Hévíz, Igal, Mezökövesd, Miskolctapolca, Parádfürdő, Sárvár, Zalakaros,...

Kultura

Literatura:

Sándor Petöfi - nejslavnější maďarský básník 19. století

Imre Kertész - je židovsko-maďarský spisovatel a nositel Nobelovy ceny za literaturu za rok 2002. Hlavním tématem jeho románů je pronásledování Židů během holocaustu.

Hudba:

Ferenc Liszt - byl rakousko-uherský klavírní virtuóz a hudební skladatel. Liszt byl jeden z nejznámějších klavírních virtuózů své doby a jeden z nejproduktivnějších hudebních skladatelů 19. Století. Dílo: np. symfonická báseň Orfeus, Prometheus, Mazepa,

Emmerich Kálmán - maďarský operetní skladatel

Nejznámější operety: Čardášová princezna, Hraběnka Marica, Cirkusová princezna...

Béla Bartók - světově proslulý maďarský hudební skladatel 20. století. Světový význam získal nejen jako skladatel, ale zároveň jako výborný klavírista a uznávaný hudební vědec. Patří ke skladatelům, jejichž výrazným zdrojem inspirace byla lidová hudba.

Maďarská lidová hudba je nedílnou součástí maďarské moderní hudby. V historii byla často zaměňována s hudbou cikánskou (byla ní ovlivňována).

Moderní hudba: skupiny **Illes, Omega** (nejznámější a nejúspěšnější maďarská kapela), **Metro, Locomotiv GT, Scorpío**

Gastronomie:

nejznámějším prvkem maďarské kuchyně je paprika. Bez ní se neobejde pravý maďarský guláš, perkelt, paprikáš, čabajka, debrecínka či polévka z ryb "halászlé". Kromě sladké a pálivé papriky jsou základem masitých jídel cibule a vepřové sádlo. Nejčastější přílohou jsou nudle a halušky.

Nejznámější moučníky - štrúdlly, koláče, palačinky, langoše,...

Sport:

oblíbené jsou vodní sporty (plavání, vodní polo, rychlostní kanoistika), kopaná, cyklistika. **Ferenc Puskás** – vynikající fotbalista a trenér (50. léta 20. st.)

Věda:

13 Maďarů žijících v zemi a 8 žijících mimo získalo Nobelové ceny v různých oborech vědy (především v oblasti matematiky a fyziky)

- Řada vynálezů: vodíková bomba, transformátory, generátor, nadzvuková letadla, kuličkové pero, Rubikova kostka,.....

Test znalostí – Maďarsko

1. Sousední státy:

- a) Rakousko, Slovinsko, Chorvatsko, Srbsko, Polsko, Ukrajina, Slovensko
- b) Rakousko, Slovinsko, Chorvatsko, Srbsko, Rumunsko, Ukrajina, Slovensko
- c) Rakousko, Slovinsko, Chorvatsko, Rusko, Rumunsko, Ukrajina, Slovensko

2. Státní vlajka - dokresli:

3. Úřední jazyk:

- a) angličtina
- b) maďarština
- c) němčina

4. Hlavní město:

- a) Bucurešť
- b) Bratislava
- c) Budapešť

5. Měna v Maďarsku:

- a) Forint
- b) Euro
- c) Koruna

6. Největší řeka:

- a) Dunaj
- b) Tisa
- c) Morava

7. Vyber správný údaj:

- a) Maďarsko je členem EU
- b) Maďarsko není členem EU
- c) Maďarsko je členem NATO

8. Které z měst neleží v Maďarsku:

- a) Tokaj
- b) Bratislava
- c) Segedín

9. Povrch tvoří převážně:

- a) nížiny s jezerami
- b) nížiny
- c) pohoří

10. Které z měst neleží na Dunaji:

- a) Budapešť
- b) Komárom
- c) Segedín

11. Která z řek neprotéká Maďarskem:

- a) Tisa
- b) Dunaj
- c) Labe

12. Známým maďarským hudebním skladatelem byl:

- a) Ferenc Liszt
- b) W. A. Mozart
- c) B. Smetana

13. Madarsko je:

- a) Přímořský stát
- b) Vnitrozemský stát
- c) Poloostrov

14. Nejčastěji používaným kořením v maďarské kuchyni je:

- a) Paprika
- b) Pepř
- c) Majoránka

15. Typickými maďarskými jídly jsou:

- a) Halušky, pizza, bramborák
- b) Halušky, perkelt, guláš
- c) Knedlo-vepřo-zelo

OSMISMĚRKA

Předepsaná slova vyhledejte a vyškrtejte v tabulce:

aréna, bazén břitva, etapa, kapsa, kečup, kočička, laser, líska, obruč, radnice, titul

N	K	O	Č	I	Č	K	A
É	A	R	É	N	A	B	R
Z	A	L	E	T	A	P	A
A	A	L	Í	S	K	A	D
B	Ř	I	T	V	A	T	N
L	U	T	I	T	P	L	I
P	U	Č	E	K	S	O	C
Č	U	R	B	O	A	N	E

Tajenka: **Největším jezerem v Maďarsku je.....**

OSMISMĚRKA

Předepsaná slova vyhledejte a vyškrtejte v tabulce:

autogen, čočka, fanfára, mušle, osoba, projev, pumpička, rozbřesk, stadion, strup, šperk

P	N	M	U	Š	L	E	D
U	O	A	U	A	P	Š	F
M	I	U	N	K	U	P	A
P	D	T	A	Č	R	E	N
I	A	O	J	O	T	R	F
Č	T	G	J	Č	S	K	Á
K	S	E	Ř	B	Z	O	R
A	V	N	O	S	O	B	A

Tajenka: **Maďarskem protéká řeka**

OSMISMĚRKA

Předepsaná slova vyhledejte a vyškrtejte v tabulce:

beton, cedulka, garnýž, holka, hypotéka, chobot, koleda, otava, rohožka, salám, šachta

S	A	L	Á	M	B	Š	V
C	K	Ž	Ý	N	R	A	G
E	É	D	A	O	O	C	C
D	T	A	D	T	H	H	A
V	O	P	E	E	O	T	V
L	P	E	L	B	Ž	A	A
K	Y	H	O	L	K	A	T
A	H	T	K	Š	A	Ť	O

Tajenka: **Hlavním městem Maďarska je**

RECEPTY

MAĎARSKÝ GULÁŠ

Potřebujeme:

1 sklenku bílého vína , 500 g hovězího masa na guláš , vývar , 40 g sádla , mletá sladká paprika , sůl ,80 g cibule, hladká mouka ,500 g brambor

Postup přípravy receptu

Maso a cibuli očistíme. Cibuli nasekáme nadrobno, maso nakrájíme na kostky.

V hrnci rozpálíme sádlo, vsypeme cibuli a osmažíme ji dozlatova. Vmícháme kostky masa a všechny důkladně osmažíme. Do takto připraveného masa přidáme mletou papriku, zaprášíme moukou, osmahneme, zředíme vínem nebo vývarem, osolíme a dusíme doměkka. Ke konci dušení přidáme na čtvrtky nakrájené brambory a vývar. Do guláše můžeme přidat také na proužky nakrájenou papriku.

Maďarský guláš podáváme teplý. Dobrý je, když je den uleželý.

Maďarské halušky

300 g hrubé mouky, 1 vejce, voda podle potřeby

Do prosáté mouky přidáme vejce a tolik vody, aby vzniklo nepříliš husté ani řídké těsto. Těsto dobře propracujeme a přes speciální síto s většími otvory protlačujeme do vroucí osolené vody drobné nočky. Ihned je podáváme k různě upravenému masu.

Maďarské langoše

1.recept : Suroviny:

2 dl rostlinného oleje , palička česneku (malá)

Těsto: 1 lžička cukru,2 dl polotučného mléka, 400 g polohrubé mouky ,2 ks vejce, 1 kostka droždí (ne sušené)

Postup přípravy:

Mouku prosejeme, nadrobíme droždí, přidáme mléko a cukr. Základ uložíme do tepla. Když kvásek začne pracovat, přidáme vejce. Zamícháme, počkáme. Podle teploty vykyne těsto, které propracujeme.

Na válu rozdělíme těsto na langoše na malé bochánky, necháme pod utěrkou dokvasit.

Rukama tvoříme placky asi 20 cm v průměru.

V kvalitní pánvi rozpálíme na maximum olej. Placky vkládáme, 10 sekund ze strany jedné, 10 sekund ze strany druhé.

Hotové maďarské langoše odložíme na savý papír, osolíme před konzumací dle chuti

2. Recept

Suroviny:

400 g hladké mouky (pokud se bude lepit těsto trochu přidat)

1 malý bílý jogurt

1 lžíce oleje

1 lžička cukru do kvásku

1 droždí

špetku soli

vlažná voda dle potřeby (na kvásek 150ml ,a pokud bude potřeba, ještě do těsta, dokud není vláčné)

Na pomazání a posypání dá každý to co má rád :-)))

Postup přípravy:

Zaděláme kvásek. Pak do mísy dáme mouku, sůl, jogurt, olej a kvásek a zaděláme těsto. Pokud je tuhé přidáme vodu, pokud se lepí, samozřejmě přidáme mouku. Když je hotové těsto, hned rozdělíme na bochánky a ty rozválíme na placky, které pak necháme kynout cca 15 minut.

Segedínský guláš po maďarsku

2 dl sladšího bílého vína , 3 kuličky nového koření, 2 lžíce hladké mouky, 1 kg vepřového masa, 10 kuliček celého černého pepře , 1 kg bílého kysaného zelí, 2 ks bobkového listu , 3 ks velké cibule 1 dl rostlinného oleje , 1 špetka mletého černého pepře, 1 špetka celého kmínu, 250 ml smetany ke šlehání ,

2 lžičky mleté sladké papriky, 1 lžička mleté pálivé papriky

Postup přípravy:

Cibuli oloupeme a nasekáme na kostičky. Maso odfilujeme a nakrájíme na větší kostky 2x2 až 3x3 cm. Zelí vyždímáme ze šťávy a šťávu odložíme pro možné pozdější použití. Zelí trochu překrájíme. V hrnci na oleji osmažíme cibuli do zesklivatění, dáme pryč z ohně a počkáme, až se olej zcela uklidní. Pak přidáme obě mleté papriky a rozmícháme je s olejem a hned zalijeme asi 1dl vody, aby paprika nezhořkla. Do hrnce vložíme maso, osolíme, přidáme zelí, bobkový list, nové koření, celý černý pepř. A pokud zelí neobsahuje kmín, můžeme špetku kmínu přidat. Zalijeme menší částí zelné šťávy a vínem. Uvedeme do varu a za občasného míchání vaříme 1 hodinu a 25 minut. Nakonec

přidáme špetku mletého černého pepře a zahustíme šlehačkou, ve které rozmícháme mouku. Povaříme 5 minut, dosolíme, popřípadě okyselíme zelnou šťávou. Kdo chce může dochutit i vegetou, ale to zpravidla není třeba.

Jestli během dušení ubylo více tekutiny, dolijeme ji bílým vínem, proto láhev s vínem mějte po ruce. Segedínský guláš po maďarsku podáváme s knedlíkem.

2.recept

suroviny:

500 g vepřového plecka, 3 cibule, špetka kmínu, kávová lžička mleté červené papriky, olej, sůl, mletý pepř, 500 g nakládaného zelí, 3 polévkové lžíce hladké mouky, 1/2 kelímku smetany (12%)

Postup přípravy receptu:

V tlakovém hrnci necháme na oleji zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na kostky nakrájené maso, kmín. Maso necháme osmahnout, osolíme, popepříme, přidáme červenou mletou papriku, chvíli ještě osmahneme, pak přidáme cca 4 dcl vody a hrnec uzavřeme. Pod tlakem vaříme asi 20 minut.

Halászlé - maďarská rybí polévka

Suroviny:

- 1 větší celý kapr nebo ryba jiného druhu či směs sladkovodních ryb
- 1-2 lžičky sladké papriky
- 2 velké cibule
- tuk
- sůl a pepř

Postup přípravy:

- Přivedeme k varu vodu, přidáme jemně pokrájenou cibuli a necháme vařit minimálně 10 až 15 minut, aby se cibule úplně rozvařila.
- Když je cibule rozvařená, přisypeme do hrnce sladkou papriku.
- *Poznámka:* Zvláštností je, že papriku s masem nerestujeme, jak bychom očekávali u maďarského pokrmu; Také nepoužijeme jiná koření, aby polévce zůstala jemná a typická chuť po paprice, kterou nedocílíme pokud použijeme ještě jiná koření.
- Do vývaru vložíme všechno ostatní co nepoužijeme na filety: hlavu a odřezky rybího masa.
- Tyto rybí kousky opět vaříme až do úplného rozvaření - nejméně však 1/2 hodiny.
- Vývar procedíme cedníkem.

- Maso z ryby mezitím nařežeme na proužky - filátka.
- Osolíme, opeříme a dáme *zvlášť* upéct na plech.
- Zvlášť také uvaříme jikry nebo mlíčí a ty vkládáme do hotové polévky až před podáváním.
- Při podávání položíme do talíře také opečená filátka vcelku (!) a zalijeme je procezeným rybím vývarem.



OMALOVÁNKY -LÁZNĚ



i-creative.cz



www.omalovanky-zde.cz