



PaedDr. Martina Matějková,
radní pro oblast škoství a kultury
tel.: 564 602 124
mobil: 724 650 109
e-mail: matejkova.m@kr-vysocina.cz

■ ŠKOLNÍ KOLÁČKY MARTINY MATĚJKOVÉ

Kynuté koláčky (2 kg)

těsto: 300g mouky hladké, 200g mouky polohrubé, 100g cukru, 100g másla, 2 žloutky, 30g droždí, 125g mléka, 1 ks vanilkového cukru, sůl, citronová kůra
 tvarohová náplň: 250g měkkého tvarohu, 2 žloutky, 100g cukru, 1 ks vanilkového cukru, 20g rozinek, 200g švestkových povidel
drobenka: 100g másla, 100g mouky hrubé, 100g pískového cukru

Postup:

Do mísy prosijeme hladkou i polohrubou mouku, přidáme špetku soli, cukr, nastrohanou citronovou kůru, rozpuštěné máslo, žloutky, vykynutý kvásek a vlažné mléko. Suroviny dobře vymícháme do hladkého těsta a necháme na teple kynout. Vykynuté těsto vyválíme na placku silnou cca 1 cm, vypícháme kolečka (např. obrácenou sklenicí), na ně položíme tvarohovou náplň a uzavřeme. Vytvarujeme bochánky, které dáme na pomastěný plech a necháme znovu nakynout. Poté jednotlivé bochánky shora mírně promáčkne a vzniklý důlek naplníme švestkovými povidly. Posypeme drobenkou a okraje potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při teplotě 180 °C asi 30 minut.



Tento recept pro vás připravila SOŠ, SOU a OU Třešť.



Ivo Rohovský, radní pro oblast zemědělství a vodního hospodářství
tel.: 564 602 137
mobil: 602 595 056
e-mail: rohovsky.i@kr-vysocina.cz

■ DOMÁCÍ SPECIALITA IVO ROHOVSKÉHO

Listový jablekavý závin (25 porcí)

500g listového těsta, 600g nakrouhaných jablek, 100g cukru, 2g skořice, 40g rozinek, 60g piškotových drobečků, 2 žloutky

Postup:

Listové těsto (lze koupit mražené) rozdělíme na dvě části, rozválíme na obdélníky, posypeme piškotovými drobečky, přidáme nakrouhaná jablka, rozinky, cukr a skořici. Zavineme, potřeme rozšlehanými žloutky a pečeme při teplotě 180 °C asi 30 minut. Hotový závin posypeme bohatě cukrem a podáváme nejlépe s teplým kakaem.



Tento recept pro vás připravila SOŠ, SOU a OU Třešť.



Bc. Jiří Vondráček, radní pro oblast sociálních věcí, komunitního plánování a NNO
tel.: 564 602 126
mobil: 602 374 188
e-mail: vondracek.j@kr-vysocina.cz

■ POZDRAV Z DOVOLENÉ JIŘÍHO VONDRÁČKA

Větrníčky plněné sýrovou pěnou (20 ks)

4 vejce, 1/4l vody, 75g oleje, 190g polohrubé mouky, sůl
sýrová pěna: 200g másla, 250g taveného sýra, sůl, bylinky

Postup:

V kastrolu přivedeme vodu do varu, přidáme špetku soli, olej a za stálého míchání rychle přisypeme mouku. Mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na kastrol. Do zchladlého těsta postupně přimícháme vejce. Vytvořenou hmotu stříkáme cukrářským sáčkem na vymazaný plech do tvaru větrníčků. Upečené a vychladlé větrníčky rozkrojíme na polovinu a jako jejich náplň nastříkáme připravenou sýrovou pěnu.

Sýrová pěna: Máslo ušleháme se sýrem, přidáme sůl a jemně nakrájené bylinky.



Tento recept pro vás připravila SOŠ, SOU a OU Třešť.



Ing. Václav Kodet, radní pro oblast dopravy a lesního hospodářství
tel.: 564 602 147
mobil: 603 556 777
e-mail: kodet.v@kr-vysocina.cz

■ KILOMETROVÉ JEDNOHUBKY VÁCLAVA KODETA

Sýrová pěna

máslo, tavený sýr

Postup:

Máslo vyšleháme se sýrem, dochutíme

Česneková pěna

máslo, tavený sýr, dle chuti česnek, rajský protlak

Postup:

Máslo dobře vyšleháme s taveným sýrem, přidáme utřený česnek a dochutíme dle chuti rajským protlakem.

Šunková pěna

máslo, tavený sýr, šunkový salám, sůl, pepř

Postup:

Máslo dobře vyšleháme s taveným sýrem, přidáme jemně pomletý šunkový salám a dochutíme solí a pepřem.

Hotové pěny mažeme na kolečka rohlíku nebo na veku a zdobíme nastrohaným tvrdým sýrem, pokrájenou červenou a žlutou paprikou.



Tento recept pro vás připravila Hotelová škola Velké Meziříčí.

VYSOČINA

KRAJ, KDE CHUTNÁ




Kraj Vysočina

Kraj Vysočina – Žižkova 57, 587 33 Jihlava
tel. ústředna: 564 602 111, 564 602 100, fax: 564 602 420
e-mail: posta@kr-vysocina.cz, web: www.kr-vysocina.cz



RNDr. Miloš Vystrčil,
hejtman
tel.: 564 602 140
mobil: 606 767 544
e-mail: vystrcil.m@kr-vysocina.cz

■ HEJTMANOVO TAJEMSTVÍ

Vepřové rolády plněné

1 kg vepřové kýty, 300g směsi mletého masa, 100g cibule, 1 vejce, 50g tvrdého sýra, vaječná omeleta ze 2 vajec, mletý pepř, sůl, česnek, gáza

Postup:

Z osoleného a pepřem ochuceného vepřového masa uděláme plát, naklepeme a necháme odležet. Směs mletého masa spojíme vejcem a přidáme strouhaný tvrdý sýr, nadrobno krájenou cibuli, česnek a dochutíme solí a mletým pepřem. Polovinu připravené směsi rovnoměrně rozetřeme na plát vepřového masa. Na směs položíme vaječnou omeletu, na kterou rozetřeme zbytek masové směsi – plát zavíneme. Vše fixujeme gázou nebo pevně svážeme provázkem. Roládu pečeme, podléváme vodou, roládu během pečení otáčíme.

Jiné varianty náplně masové rolády

Vepřová roláda s klobásovým okem

Postup přípravy je stejný jako u předešlého receptu, jen před zavínutím rolády položíme na směs ještě klobásu (cca 2 ks)

Vepřová roláda se zeleninou

Postup přípravy je stejný jako u předešlého receptu, jen do připravované směsi náplně přidáme ještě 150g míchané barevné zeleniny.



Tento recept pro vás připravila Hotelová škola Velké Meziříčí.



Ing. František Dohnal, náměstek hejtmána
pro oblast majetku, financí a informatiky
tel.: 564 602 144
mobil: 603 845 728
e-mail: dohnal.f@kr-vysocina.cz

■ VŠEHOCHUŤKY FRANTIŠKA DOHNALA

Pikantní salát (4–6 porcí)

750g salámu – např. dietní, myslivecký, gothaj, 250g cibule, 100g oleje, 300g kyselé sterilované okurky, 150g majonézy, 1 menší kečup, chilli dle chuti, červená mletá paprika

Postup:

Salám nakrájíme na kolečka a dále na čtvrtky. Cibulku pokrájíme na drobno a mírně osmažíme na oleji, přidáme pokrájený salám a vše znovu orestujeme, přidáme papriku. Po zchladnutí přidáme do směsi na kolečka pokrájené kyselé okurky a vše spojíme kečupem (podle chuti může být i ostrý), majonézou a dochutíme chilli. Salát pečlivě promícháme.

Sýrový salát (4 –6 porcí)

600g tvrdého sýra, 300g šunkového salámu, 300g majonézy, 3 ks větších jablek, 1 ks pórku, 2 ks červené a žluté papriky, 2 ks bílého jogurtu

Postup:

Tvrdý sýr nakrájíme na nudličky (nebo postrouháme na velmi hrubém struhadle), pórek nakrájíme na tenká kolečka, papriky a jablka nakrájíme na nudličky. Vše smícháme dohromady a přidáme drobně pokrájený šunkový salám. Směs spojíme majonézou a jogurtem. Salát pečlivě promícháme.



Tento recept pro vás připravila Hotelová škola Velké Meziříčí.



Ing. Pavel Hájek, náměstek hejtmána
pro oblast zdravotnictví a životního prostředí
tel.: 564 602 139
mobil: 724 769 020
e-mail: hajek.p@kr-vysocina.cz

■ DIETNÍ POKUŠENÍ PAVLA HÁJKA

Okurka plněná šunkovou pěnou (10 ks)

500g salátové okurky, 140g šunky, 100g másla, 60g smetany, sůl, pepř mletý, paprika sladká mletá

Postup:

Salátovou okurku ozdobně oloupeme, příčně nakrájíme na silnější řezy, střed mírně vydlabeme a cukrářským sáčkem stříkáme šunkovou pěnu.

Šunková pěna: Utřeme maslo s jemně umletou šunkou, přidáme smetanu, sůl, pepř a papriku. Hotový pokrm vhodně ozdobíme např. kapií, petrželovou natí, olivou apod.



Tento recept pro vás připravila SOŠ, SOU a OU Třešť.



Ing. Marie Černá, náměstkyně hejtmána
pro oblast regionálního rozvoje
tel.: 564 602 148
mobil: 602 769 020
e-mail: cerna.m@kr-vysocina.cz

■ GULÁŠEK ZE VŠECH KOUTŮ KRAJE PODLE MARIE ČERNÉ

Gulášek paní domácí (4 porce)

1 kg vepřové plece, 200g vepřových jater, 200g uzeného plecka, 100g vepřového škvařeného sádla, 100g strouhaného tvrdého chleba, 500g cibule, 1 palička česneku, sůl, mletá sladká paprika, mletý pepř

Postup:

Drobně nakrájené maso potřeme solí a česnekem. Po odležení vložíme na jemně osmaženou cibuli s paprikou, orestujeme, podlijeme vývarem (vodou) a dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme a šťávu vyrestujeme do tuku, zahustíme strouhaným chlebem a vzniklou omáčku řádně povaříme, dle chuti dochutíme (solí, pepřem atd.). Do hotového guláše vkládáme podušená, drobně krájená játra a drobně krájené uzené maso.

Při servisu gulášek sypeme drobně krájeným pórkem/paprikou červenou nebo žlutou. Hotový guláš podáváme s vařenými těstovinami, chlebem, bramboráčky nebo houskovým knedlíkem.



Tento recept pro vás připravila Hotelová škola Velké Meziříčí.



Jaroslav Hulák, radní pro oblast
grantové politiky a územního plánování
tel.: 564 602 135
mobil: 602 646 755
e-mail: hulak.j@kr-vysocina.cz

■ MARCIPÁNOVÉ ČAROVÁNÍ PODLE JAROSLAVA HULÁKA

Modelované ovoce (25 ks)

Piškotové buflery: 5 vajec, 100g cukru, 150g mouky hladké, 1 lžička vanilkového pudinkového prášku
Máslový krém: 200g mléka, 25g vanilkového pudinkového prášku, 250g másla, 100g cukru moučka, 1 cl rumového aroma, 1 000g modelovací mandlové hmoty

Postup:

Z bílků a cukru vyšleháme tuhý sníh, vmícháme zlehka žlutky, prosátou mouku a pudinkový prášek. Hmotu stříkáme na plech vyložený pečicím papírem pomocí cukrářského sáčku do tvaru větších piškotů (buflerů) – celkem 50ks a upečeme.

Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink dle návodu na sáčku. Vychladlý pudink zašleháme do másla s cukrem a ochutíme rumovým aroma.

Buflery spojíme máslovým krémem, vychladíme a potahujeme modelovací hmotou. Tvarujeme různé ovoce a uložíme do papírových košíčků.



Tento recept pro vás připravila SOŠ, SOU a OU Třešť.