

Rodinné recepty

Česká škola v Ottawě
2019/2020

OCDSB International Languages Program Czech LRCBD, LRCCU (Glebe Collegiate) Závěrečné studentské práce

"To nic není," řekl pejsek, "to je lehké, to já vím, jak se takový pravý dort dělá! To se do takového dortu dá všechno, co je k jídlu nejlepší, všechno, co nejraději jím, a pak je ten dort nejlepší. Když tam dáš takových nejlepších jídel pět, tak je pětkrát dobrý, když jich tam dáš deset, tak je potom desetkrát dobrý. Ale my si jich tam dáme sto a budeme mít stokrát dobrý dort!"

"To je pravda," řekla kočička, "uděláme si takový nejlepší dort."

Pejsek a kočička si vzali zástěry a pustili se do vaření."

Josef Čapek, *Jak si pejsek s kočičkou dělali dort*





Naše recepty





ČESNEČKA

Marta Khan

“Česnečka je moc dobrá polévka, která má mnoho výhod pro zdraví. Česnek zvyšuje imunitu proti bakteriím a virům. Tato polévka je lék číslo jedna na kocovinu. Ne z mé zkušenosti, ale četla jsem to na Google.” MK

Česnečka

Suroviny

- Česnek - 8 velkých stroužků, drcené
- Máslo - rozpuštěné, neslané - ¼ šálku
- Mouka - 3 polévkové lžíce (na jíšku)
- Brambory - 2 střední, nakrájené na kostky
- Vývar - zeleninový nebo kuřecí - 8 šálků
- Majoránka - 1 čajová lžička
- Kmín - 1 čajová lžička
- Petržel - nasekaná, ½ šálku
- Sýr - kostky, Ementál nebo podobný
- Žitný chléb - na výrobu krutonů
- Sůl a pepř - podle chuti

Postup

1. Udělat zahušťovací jíšku – zkombinovat máslo a mouku
2. Přidat mletý česnek a zamíchat minutu nebo dvě
3. Přidat majoránku a kmín a zamíchat minutu nebo dvě
4. Přidat vývar a přivést k varu
5. Přidat brambory a vařit do měkka
6. Přidat sůl a pepř podle chuti
7. Přidat nasekanou petržel
8. Do každé misky vložte kostky sýra a krutony
9. Naplňte misky polévkou



KARBANÁTKY S BRAMBOROVOU KAŠÍ

Marika Holan-Stutz

Bramborová kaše

Suroviny

Potřebujeme

- brambory: asi šest velkých brambor
- mléko: asi dva hrnky
- máslo: asi jednu třetinu
- sůl: podle chuti
- pepř: podle chuti

Potřebujeme vodu na vaření.

Postup

1. Oloupeme brambory.
2. Nakrájíme brambory na malé kostky.
3. Dáme brambory do hrnce.
4. Přidáme vodu a sůl.
5. Dáme hrnec na plotnu a vaříme asi 25 minut.
6. Slejeme brambory a přidáme máslo.
7. Rozmačkáme brambory ručním šťouchadlem.
8. Dáme vařit mléko.
Dávejte pozor, aby se nespálilo!
9. Pomalu přidáme horké mléko do brambor a šleháme.
10. Přidáme sůl a pepř podle chuti.

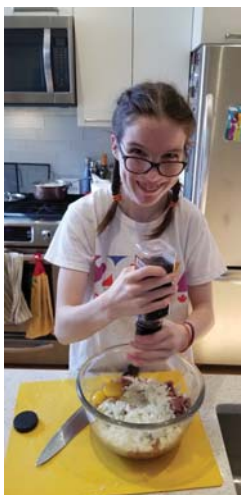
Karbanátky

Suroviny

Potřebujeme

- mleté maso
- cibuli
- česnek
- jedno vejce
- ovesné vločky
- sůl a pepř
- majoránku

Potřebujeme olej na smažení



Postup

1. Nakrájíme cibuli najemno.
2. Do mísy dáme maso, cibuli, česnek, koření a vajíčko.
3. Dobře promícháme.
4. Vytvoříme placky velikosti dlaně a dáme na stranu.
5. Na pánvi rozežřejeme olej.
6. Když je olej horký, vložíme placky do pánve.
7. Smažíme, dokud nejsou obě strany dobře propečené (světle hnědé).
8. Potom vložíme placky na talíř s papírovou utěrkou.
9. Podáváme horké, s kečupem, majonézou, hořčicí a **bramborovou kaší**.

STAROČESKÝ HOUBOVÝ KUBA



Michelle Čipera



Suroviny

200 gr ječných krup

30-60 gr sušených hub

2 cibule

2-6 stroužků česneku

250 ml vývaru

Sádlo, olej nebo máslo

Majoránka, kmín, sůl, pepř

Staročeský houbový kuba

Postup

Kroupy propláchněte pod studenou vodou a zalejte vodou tak, aby je asi o dva cm přesahovala. Nechte aspoň hodinu stát, nebo lépe přes noc.

To samé udělejte s houbami. Pokud nemáte čas, namočte je do horké vody 15-30 minut.

Až budete připraveni vařit, slijte kroupy, zalijte novou vodou. Osolte, přiveďte k mírnému varu a vařte nezakryté téměř doměkka 20-30 minut.

Předehejte troubu na 350 F (180 C).

Nakrájejte cibuli nadrobno. Ve větší pánvi rozpustě tuk (malou část použijte na vymazání menšího pekáčku). K horkému sádlu v pánvi přidejte cibuli a při středním žáru ji osmažte dozlatova.

Houby scedte, tekutinu z hub zachyťte. Houby nasekejte nahrubo, přidejte je k cibuli. Osolte a okmínujte. Společně osmahněte dalších 5 minut.

Slijte kroupy, pokud v nich zůstala ještě voda, a nasypte je do pánve. Přidejte majoránku, předtím ji ale ve dlaních rozemněte, aby se rozvoněla.

Smíchejte 250 ml vývaru a asi 250 ml vody z hub. Přilijte 100-150 ml tekutiny do pánve a nechte asi 5 minut zvolna pobublávat, až se tekutina téměř odpaří. Tento krok můžete 2-3x opakovat.

Oloupejte česnek a prolisujte ho. Všechno společně v pánvi promíchejte. Ochutnejte a pokud je to potřeba, dochuťte solí a pepřem.

Směs z pánve rozložte do pekáčku, vložte do trouby a půl hodiny zapékejte dozlatova.

Podávejte s kyselými okurkami, kysaným zelím nebo dušeným špenátem. A posypte trochou petrželky.



RYBA S HRANOLKAMI

Colin Smith

Jedete do Prahy?
Nezapomeňte se
zastavit
v restauraci
v Myslíkově ulici 18,
(stanice tramvaje
Myslíkova
u Karlova náměstí)



Ryba s hranolkami

Suroviny

- Na ryby - 70 dkg čerstvé tresky
- Na hranolky - 4 velké brambory (oloupané a nakrájené na proužky)
- Na pивní těsto - 10 dkg mouky, 2 lžíce česnekového prášku, 2 lžíce papriky,
- 2 lžičky soli, 2 lžičky mletého černého pepře, 1 zbité vejce, pivo
- Rostlinný olej na smažení

Postup

- Zahřejte olej na 185° Celsia.
- Opláchněte ryby, a suché osolte a opepřete.
- Udělejte těsto.
- Míchejte mouku, česnekový prášek, papriku, sůl a pepř.
- Zamíchejte vejce a pomalu přidejte pivo.
- Rybu ponořte do těsta, poté vložte do horkého oleje a smažte do zlata.

Oblíbené přílohy:

- Mushy Peas (bez překladu)
 - anglická pochoutka z: hrášek z dřeně, prášek na pečení, solené máslo, nasekaná máta, citronová šťáva
- Chléb a máslo
- Kečup
- Sladový ocet
- Pivo





KOPROVÁ OMÁČKA

David Beneš

“Nejhezčí vzpomínky mého dětství jsou jídla a jejich příprava.

Přestože pracovala na plný úvazek, maminka nám každý den připravila jídla včetně polévky.

Někdy jsem stál mamince po boku, abych její recepty uměl sám připravit.” D.B.

Koprová omáčka

Suroviny

- 1 lžíce másla
- 1 lžíce mouky
- 400 ml vývaru
- 1 svazek kopru
- 2 vejce
- 100 ml smetany
- sůl, cukr, ocet
- knedlíky nebo vařené brambory



Postup



1. Připrav jíšku: V hrnci rozehej maslo, přidej mouku a dobře rozmíchej. Krátce osmahní a zalij vývarem. Metličkou dobře rozmíchej, přidej stonky kopru a vař asi 20 minut.

2. Připrav si vejce: Vejce uvař na tvrdo, poté ihned opatrně vylov a zchlad' pod tekoucí studenou vodou; vejce opatrně oloupej a rozčtvrt'.



3. Dochut': Z omáčky vylov kopr. Omáčku dochut' do sladkokysela za pomoci soli, cukru a octu.

4. Přidej zpátky kopr: Na mírném plameni vmíchej smetanu a prohřej. Kopr nakrájej a přidej, promíchej a odstav.



ŠPANĚLSKÉ PTÁČKY

Vlasta Čechová

Jídlo existuje od 16. století, kdy se do Prahy přistěhovala za svým synem, císařem Rudolfem II, jeho matka, španělská císařovna Marie. Její oblíbeným masovým závitkům se začalo říkat španělské ptáčky.

Španělské ptáčky

Suroviny

500 g zadního hovězího masa

- 4 plátky slaniny
- 4 malé kyselé okurky
- 2 vejce vařené natvrdo
- 1 lžice hořčice
- 2 velké cibule (na smažení)
- 1 cibuli (nakrájíte do ptáčku)
- 1 velkou lžící sádla
- 1 lžici hladké mouky
- 500 ml teplé vody nebo masového vývaru
- sůl a pepř

Postup

- Připravíme si nit nebo dřevěná párátka.
- Nasekáme cibulku a osmažíme na sádle do zlatova.
- Masové plátky musí být tence naklepané.
- Plátky potřeme hořčicí.
- Přidáme sůl, pepř, slaninu, cibuli, okurek a půl vajíčka.
- Zabalíme a svážeme nití.
- Ptáčky přidáme do osmažené cibulky.
- Dusíme a podléváme teplou vodou nebo masovým vývarem. Dusíme až do měkka asi jednu hodinu.
- Vybereme ptáčky.
- Do omáčky přidáme jednu lžici mouky a povaříme.
- Vše prolisujeme a povaříme.
- Svaříme a přidáme trochu hořčice a sůl a pepř podle chuti.
- Vrátime ptáčky do omáčky a povaříme.
- Hotové podáváme s rýží.



INGREDIENCE

dva kilogramy brambor
tři nebo čtyři mrkve
jeden stonek celeru
jedna cibule
pět šálek zeleného hrášku
čtyři vejčička natvrdo
jedna lžička hořčice
majonéza (podle chuti)
sůl
pepř
ocet



BRAMBOROVÝ SALÁT

Samantha Lafleur

SAM A ADAM



1. Uvařím neloupané brambory ve slané vodě. Potom oloupu brambory.
2. Uvařím mrkve a celer ve slané vodě. Přidám trochu octa. Nechám vychladnout.
3. Potom nakrájím zeleninu, brambory, okurky, cibuli a vejčička na malé kostky.
4. Smíchám všechno do velké misky. Přidám hrášek.
5. V misce zamíchám hořčici a majonézu a přidám trochu okurkové šťávy. Podle chuti přidám více majonézy. Okořením solí a pepřem.



OVOCNÉ KNEDLÍKY

Mason D'Andrea

“Vybral jsem si knedlíky, protože je miluju. Tento recept je hodně starý. Už ho dělala moje praprababička z Pardubic.” MD'A

Ovocné knedlíky (švestkové)

Suroviny

- 1 šálek mléka
- 1 žloutek
- 1 polévková lžíce rozpuštěného másla
- červené švestky (použijte tolik, kolik potřebujete)
- 2 ½ šálku mouky (víceúčelová mouka)
- špetka soli



Postup

Vložte žloutek, rozpuštěné máslo a špetku soli do misky s mlékem. Pomalu míchejte.

Přidejte mouku a jestli je těsto při míchání lepkavé, přidejte víc.

Když je těsto hotové, položte ho na vál posypaný moukou a nakrájejte těsto na čtyři stejné díly.

Vyválejte části do dlouhých pruhů dost širokých, aby se daly ovinout kolem ovoce. Pruhy nakrájejte na čtverečky.

Umyjte ovoce (například jablka a švestky) a nakrájejte na kousky.

Vezměte kousek ovoce, položte na čtvereček a zabalte. Opakujte, až je všechno ovoce zabalené.

Na sporák dejte velký hrnec vody, přidejte špetku soli a počkejte, až se začne vařit. Když se voda vaří, dejte do ní knedlíky.

Knedlíky vaříme asi sedm minut nebo až začnou plavat. Hotové knedlíky vyndejte na misku.

Podávejte s rozpuštěným máslem, tvarohem a cukrem.



“Kromě mé vlastní, kde jinde najdete nejlepší bublaninu na světě?”

Pravděpodobně v *The Baked Goods*,
Střední Jakarta, Indonésie.” DB

BUBLANINA

Diana Babor

“Název pochází z českého slova „bublina“ a odkazuje na vzhled dortu. Ačkoli někteří historici jídla vidí spojení s francouzským dortem *clafoutis*, který se obvykle vyrábí s třešněmi, struktura dortu je měkká a vláčná. Výborné jídlo s kávou.” DB



Bublanina

Suroviny

- 4 vejce.
- 200 g (1 šálek) cukru.
- 1 dl (100 ml) rostlinného oleje
- 200 g (1 plus 3/4 šálku) prosévané hladké pšeničné mouky.
- 500 g (3 šálky) ovoce (třešně, višně, jahody, maliny, švestky, broskve, meruňky a lesní plody lze použít samostatně nebo smíšené podle osobního vkusu.)
- 12 g prášku do pečiva (2 plus 1/2 lžičky).
- 1 balení/9 g vanilkového cukru (2 lžičky).



Postup

1. Smíchejte vaječné bílky s cukrem, dokud nejsou lehké a nadýchané.
2. Postupně přidávejte žloutky a potom olej. Poté přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud nezískáte hladké těsto.
3. Nalijte těsto do čtvercového pekáče (20 cm x 20 cm/ 8" x 8") a nahoře uspořádejte čerstvé ovoce. Jahody, švestky a meruňky by měly být nakrájeny na menší kousky. Skvělým trikem, jak zabránit tomu, aby ovoce padalo na dno koláče, je smíchat ho s trochou mouky, než je přidáte do těsta.
4. Bublanina se peče v troubě předehřáté na 160 až 180 °C (nebo 325 až 350 °F) po dobu 40 až 50 minut, dokud horní část nezíská světle zlatý odstín.
5. Po pečení nechte bublaninu v teplé troubě 15 minut. Posypeme práškovým vanilkovým cukrem, nakrájíme na porce a podáváme.



Oplatkový dort (pišingr)



PIŠINGR

Barbora Ždánský

“Cukrářství Oscar Pischinger bylo založeno ve Vídni roku 1849.

Roku 1881 vznikl původní Pischingrův dort (Original Pischinger Torte), který firmu proslavil prakticky po celém území bývalého Rakouska-Uherska.

Dnes mnoho středoevropských a východoevropských zemí prohlašuje pišingr za svůj vlastní dort.” BŽ

Oplatkový dort (pišingr)

Suroviny

5 kulatých oplatek

- 1 žloutek
- ½ šálku másla
- ½ šálku moučkového cukru
- 2 lžíce rumu (podle chuti)
- 2 lžíce kakaa nebo změkklé čokolády
- vanilka
- ½ šálku pražených nastrohaných oříšků

Postup

Opečte lískové ořechy: Nechte je 3-4 minuty vychladnout, a potom je silně otřete čistou utěrkou, abyste odstranili slupku.

Máslo, cukr a žloutek smícháme do pěny, přidáme kakao a oříšky.



Jak pečeme lískové ořechy

Nechte je 3-4 minuty vychladnout, a potom je silně otřete čistou utěrkou, abyste odstranili slupku.



Namažeme oplatky a skládáme na sebe. Vrchní oplatku necháme nepotřenou.

Dort zatížíme a necháme odpočinout půl dne nebo přes noc v lednici.

Pak jej polijeme čokoládovou polevou.



ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

Trudy Hallen

“Chtěla bych vám ukázat recept, který mi dala moje oblíbená tchýně, Verunka. Byla inženýrka chemie a skvělá kuchařka a pekařka. Bohužel, už s námi není. Stále s námi žije v mnoha podobách, včetně receptů, které se mnou sdílela

Tento recept jsem vybrala pro vás, protože je chutný, rychlý a snadný. Potřebujete jen několik přísad. Můžete použít jakékoliv ovoce. Potřebujete jen dvě misky a dvě ruce. To znamená, že úklid je také rychlý a snadný. Můj oblíbený důvod!” TH

Švestkový koláč

Suroviny

30 dkg (nebo 2 šálky)	víceúčelové mouky
140 dkg (nebo 1 šálek)	moučkového cukru
12 ½ dkg (nebo 1/2 šálku)	neslaného, změkklého másla
1 celé vejce	
15 gramů (nebo 3 lžičky)	prášku do pečiva
100 ml (nebo ½ šálku)	mléka
5 ml (nebo 1 lžičku)	vanilky

dostatek čerstvého, zmrazeného nebo konzervovaného ovoce na zakrytí dortu (švestky, jablka, borůvky atd.)



Postup

1. Vymažte rozkládací dortovou formu na pečení tukem a posypte moukou
2. Předehřejte troubu na 190°C (nebo 375 ° F)
3. Mouku, cukr a máslo promíchejte rukou na drobné těsto
4. Rozdělte těsto na dvě poloviny do dvou misek;
5. Nalejte vanilku do mléka
6. Do první misky přidejte vejce, prášek do pečiva a mléko a vše rychle a krátce zamíchejte.
7. Vložte směs do vymazané formy a pokryjte ji bohatě ovocem.
8. Ovoce pokryjte obsahem druhé misky.
9. Pečte v troubě při 190 ° C (375F) po dobu asi 30-45 minut, do zlatova
10. Podávejte samostatně, se šlehačkou nebo se zmrzlinou

VÁNOČKA NEBO MAZANEC

Adriana Bacon

“Děti vám poděkují, když vynecháte rozinky!” AB

Co budete potřebovat

- 3 žloutky 
- 1 celé vejce 
- ½ hrnku másla (pokojové teploty) 
- 5 hrnků mouky 
- ½ hrnku cukru (1 lžička do droždí, zbytek později) 
- 1 hrnek mléka (¼ hrnku do droždí + ¾ hrnku později) 
- 1 sáček sušeného droždí 

- ½ hrnku sekaných mandlí 
- ½ hrnku rozinek* 
- 1 lžíce citrónové kůry 
- 1 lžíce rumu* 
- ¼ lžičky soli (špetka) 
- 1 rozšlehané vajíčko na potřeni 
- moučkový cukr na pocukrování 

Vánočka a mazanec

Postup

1. Mouku přesieme přes síto. Přidáme špetku soli. Doprostřed nasypeme droždí, lžičku cukru a ¼ hrnku vlažného mléka. Počkáme, až droždí začne kvasit.
2. V druhé misce zamícháme zbytek cukru, žloutky, vejce a zbytek mléka.
3. Obě směsi spojíme, přidáme máslo, citrónovou kůru a rozinky a mandle.

4. Pořádně vypracujeme a necháme v teple 2-3 hodiny odpočívat.

5. Podle návodu buď upleteme vánočku nebo vytvoříme kulatý mazanec. Uprostřed mazance nůžkami nastříháme kříž.

5. Vánočku nebo mazanec přeneseme na plech. Potřeme jedním rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi. Necháme dalších 30 minut odpočívat.

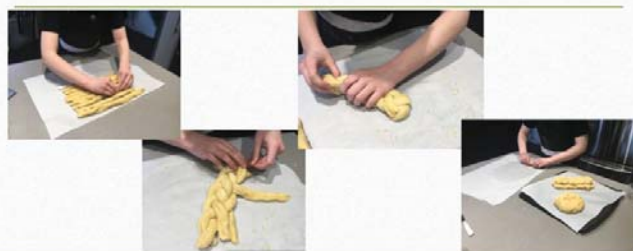
6. Troubu rozehřejem na 400 F/200 C. Pečeme 15 minut. Zmírníme na 360 F/175 C a pečeme ještě 30-45 minut.



Mazanec



Vánočka



ČOKOLÁDOVÉ MĚSÍČKY

Wendy Čipera



Vánoční čokoládové měsíčky

Suroviny

- 2/3 šálku cukru
- 2/3 šálku másla (nesolené)
- 1 šálek mouky
- 4 vejce
- 142 g (5 čtverečků nebo 5 uncí) polosladké čokolády, najemno nastrouhanou
- špetka soli
- plech, rozměr asi 25 x 38 cm
- NA CITRÓNOVOU GLAZURU - 200 gr. Moučkového cukru
- Šťáva z 1 citrónu

Postup

1. Předehřejte troubu na 325 ° F. Oddělte žloutky od bílků. Vyšší plech vymažte máslem a vysypte moukou.
2. Žloutky utřete s cukrem a změkklým máslem.
3. V jiné misce vyšlehejte bílky se špetkou soli na tuhý sníh.
4. Ve třetí misce smíchejte mouku s nastrouhanou čokoládou.

Zase přidejte část směsi mouky a část sněhu, opatrně zamíchejte a pokračujte, dokud není vše smícháno.

6. Rozetřete těsto na plech. Pečte 25 minut.

7. Vyjměte z trouby. Odstraňte velké bubliny jejich píchnutím. Nechte chladnout a vyjměte z plechu.

8. Připravte si citronovou glazuru. Smíchejte pořádně moučkový cukr s citronovou šťávou.

9. Nalijte glazuru na dort.

Oříškové čokoládové bonbony



Pusinky

Babiččina kolečka

Další recepty příští rok!

TŘI VÁNOČNÍ RECEPTY:

Mařenka Ždanský-Smith

Babiččina kolečka

Spodní část

25 dkg mouky
18 dkg másla
8 dkg cukru
2 žloutky
½ lžičky citrónové šťávy
1 lžička vanilky
Třešňový krém

Tuk rozdrobíme do mouky s cukrem.

Uděláme důlek, do kterého přidáme žloutky, citron a vanilku.

Zpracujeme těsto, dáme v chladnu ztuhnout a pak rozválíme.

Vykrojíme kolečka a upečeme v troubě na 350 F do růžova.

Studené potřeme třešňovým džemem.

Horní část

20 dkg moučkového cukru
10 dkg nastrouhané čokolády
1 žloutek
15 dkg blanširových mletých mandlí
3 dkg másla
2 lžíce tmavého rumu
1 lžička vanilky
¼ lžičky mandlové esence
¼ lžičky rumové esence

Smícháme cukr, čokoládu a mandle. Přidáme zbývající ingredience.

Zpracujeme těsto a dáme v chladnu ztuhnout. Vyválíme, krájíme tenké kroužky.

Pokládáme je na sušenky pokryté džemem. Sušíme je v troubě na 200 F asi 4 min., dokud barva nevybledne.

Oříškovo-čokoládové bonbóny

Suroviny

Na kuličky:

- 10 dkg nastrouhané čokolády
- 10 dkg práškového cukru
- 10 dkg oříšků (opékané, mleté)
- 3 lžíce tmavého rumu
- 1 bílek

Na nádivku:

- 1 natvrdo uvařený žloutek
- několik kapek rumu
- lžička cukru
- lžíce másla
- ¼ vanilkového cukru

Postup

Nádivka: Máslo utřeme s cukrem, přidáme rum, vanilkový cukr a sítem protřený žloutek.

Kuličky:

Čokoládu, oříšky, cukr a ostatní přípravy smícháme v míse dohromady, uděláme váleček, nakrájíme z něho kousky a do každého kousku zabalíme kousek nádivky. Kuličky pak obalujeme v čokoládové sypání.

Pusinky

Suroviny

- 3 bílky
- ⅛ lžičky vinného kamene (cream of tartar)
- špetka soli
- ¾ šálku superjemného krystalového cukru
- 1 vanilkový cukr

Recept od sestřenice Bibi

Postup

Recept lépe vyrobený v suchých dnech.

Bílky ušleháme do pěny.

Přidáme zbývající ingredience.

Ušleháme do ztuhnutí.

Na plech vyložený pergamenovým papírem děláme lžičkou malé kopečky.

Ve vlažné troubě (170F – 180F) sušíme přes noc.

Obsah

BRAMBORAČKA, Marta Khan
KARBANÁTKY S BRAMBOROVOU KAŠÍ, Marika Holan-Stutz
RYBA S HRANOLKAMI, Colin Smith
KOPROVÁ OMÁČKA, David Beneš
ŠPANĚLSKÉ PTÁČKY, Vlasta Čechová
BRAMBOROVÝ SALÁT, Samantha Lafleur
STAROČESKÝ HOUBOVÝ KUBA, Michelle Čipera
OVOCNÉ KNEDLÍKY (ŠVESTKOVÉ A JABLEČNÉ), Mason D'Andrea
BUBLANINA, Diana Babor
OPLATKOVÝ DORT (PIŠINGR), Barunka Ždanský
ŠVESTKOVÝ KOLÁČ, Trudy Hallen
VÁNOČKA A MAZANEC, Adriana Bacon
ČOKOLÁDOVÉ MĚSÍČKY, Wendy Čipera
TŘI VÁNOČNÍ RECEPTY: BABIČČINA KOLEČKA
OŘÍŠKOVO-ČOKOLÁDOVÉ BONBÓNY
PUSINKY, Mařenka Ždanský-Smith

DOBROU CHUŤ!

Vám všem přeje

Vaše učitelka Jaroslava Baconová



