

Recepty 6 s příběhem



MEXIKO

Tančící architekt

V roce 1976 se na pobřeží Pacifiku v městě Acapulco v Mexiku narodil José Luis Paz. Zde také vystudoval soukromou katolickou školu. José si vždy věděl rady. Už jako dítě prodával bonbony a zmrzlinu sousedům nebo díky své zručnosti vyráběl dekorativní předměty, které prodával kamarádům. Po maturitě v roce 1994 pracoval rok jako taxikář a později byl přijat na univerzitu inženýrství a architektury v Mexiko City, kde bydlel dalších 5 let. Během studia José obdržel nabídku na rekonstrukci koupelny, kterou i přes nedostatek zkušeností přijal, což mu přineslo dobrý začátek kariery. Od té doby začal spolupracovat s různými architektonickými ateliéry. Později José získal stipendium na studium v Řecku, kde se potkal se svou současnou českou ženou. I když se po studiích vrátil zpět do Mexika, nerozdělilo je to, a v roce 2002 se vzali v Čechách, kde po získání povolení k pobytu začal José pracovat jako lektor španělštiny a latinskoamerických tanců. Salsa byla toho času v móde, a tak o zájemce nebyla nouze. Od té doby José spolupracuje s různými architekty a podílí se na mnoha projektech, které jsou často spojeny s jeho původem.



Mexické Buñuelos

Suroviny

(Příprava 5 minut, smažení 8 minut, pro 4 osoby)
slunečnicový olej na smažení
4 pšeničné tortilly, nakrájené na trojúhelníky
med
třtinový cukr
mletá skořice

Postup

Na rozpáleném oleji smažte trojúhelníčky tortily z obou stran dozlatova. Nechte je okapat na papírových utěrkách a pak je potřete medem nebo posypte cukrem a skořicí. Nejlépe chutnají ještě horké.

Poznámky

Tacos Dorados kuřecí smažené tacos

Suroviny

(Suroviny pro 4 osoby)
16 kukuřičných tortil
2 ks kuřecích prsou
1 ledový salát
2 zakysané smetany (celkem 180 g)
sýr queso fresco nebo balkánský sýr
4 rajčata
oregano

Postup (doba přípravy 15min.)

1. Kuřecí maso poduste ve 2 litrech vody. Poté, maso nechte vychladnout, pokrájejte či ho natrhejte na malé kousky, ochuťte oreganem a zabalte do tortil.
2. Tortily propíchněte párátkem (budou tak při smažení držet správný tvar) a dejte je smažit na cca 1 minutu (dokud nezezlátnou a nebudou křupavé) do rozpáleného oleje (máte taco).
3. Tacos vyjměte z pánve, přendejte je na papírový ubrousek a nechte odkapat přebytečný tuk. Poté je přendejte na talíř, na kterém budete tacos podávat.
4. Posypte omytým a na menší kousky nakrájeným ledovým salátem.
5. Přelijte zakysanou smetanou (dle vlastní chuti).
6. Posypte sýrem queso fresco nebo balkánským sýrem.
7. Na závěr dozdobte omytými a na měsíčky nakrájenými rajčaty a podávejte.



fond
pro NNO

NROS

mediace
partnerství

eea
grants



SDRUŽENÍ ASSOCIATION
PRO INTEGRACI FOR INTEGRATION
A MIGRACI AND MIGRATION

Recepty s příběhem vznikly v rámci projektu "Crossing borders", který realizuje Sdružení pro integraci a migraci. Projekt Crossing borders je podpořen grantem z Islandu, Lichtenštejska a Norska v rámci EHP fondů. www.fondnno.cz, www.eegrants.cz.