



KDYŽ UTÍKÁTE, JE PRO VÁS SPÁSA DOJÍT CÍLE

VESNA PEULIĆ JE JEDNOU Z ŽEN, KTERÉ ODEŠLY V 90. LETECH BĚHEM JUGOSLÁVSKÉ VÁLKY Z OBLASTI BOSNY A HERCEGOVINY. BYL TO OZBROJENÝ KONFLIKT MEZI SRBY, CHORVATY A ALBÁNCI TRVAJÍCÍ ŘADU LET. NA JEHO POČÁTKU STÁLY NESHODY MEZI JEDNOTLIVÝMI NÁRODY, VYPJATÝ NACIONALISMUS A ŠPATNÁ FINANČNÍ SITUACE CELÉ JUGOSLÁVIE. NA KONCI SE PAK NACHÁZELA ROZPADLÁ ZEMĚ, PŘEDEVŠÍM ZNIČENÁ ÚZEMÍ, LIDÉ BEZ DOMOVA A NA STO TISÍC MRTVÝCH.

Co vás vedlo k odchodu z Bosny do České republiky?
Probíhala tam občanská válka. Strašná. Hrozná. Zkrátka neuvěřitelná. Dodneška se nemůžu smířit s tím, že přišla a byla takhle hrozná. Vedla mě prostě snaha jen vzít děti a dostat je z toho blázince.

Jaký pro vás byl příchod do neznámého českého prostředí?
Nebylo to snadné. Když někam jdete a utíkáte – já jsem z Jugoslávie vážně utíkala a nechtěla se ani otočit – je pro vás spása dojít cíle. Nebo alespoň pro mě to spása byla. Nikdy nezapomenu, jak jsme přešli českou hranici. Stála tam nějaká pumpa, parkoviště a obrovský strom. Asi borovice. Poprvé v životě jsem přišla do Česka a říkala si: „Doufám, že tady budou moje děti šťastné.“ Pocítili jsme spokojenost, jistotu a klid. A to jsme potřebovali.

Jak vás zde lidé přijali?

S lidmi se žádné velké potíže nevyskytly. Občas se stávalo, že mi říkali: „Táhni zpátky, ty Rusko!“ Tak jsem jim odpovídala: „Jenže mě v Rusku nepřijmou. Tam bych potřebovala vízum.“ Ale brala jsem to s humorem. Myslím si, že se stejně cizincům, co už tu jsou, žije v České republice dobře. Mám dojem, že jsme splynuli. Jsme dost integrovaná rodina.

Příběh Vesny a rozhovor s ní najdete na stránkách: blogbezvrasek.migrace.com a foodblog.migrace.com spolu s recepty.



10 větších paprik
750 g měkkého tučného tvarohu
3 vejce, olej, sůl
svazeček petrželové natě
80 g kajmaku nebo másla

Papriky rozřízneme podélně na dvě poloviny a zbavíme semen. Tvaroh rozmícháme s vejci, solí a sekanou petrželkou a směsí naplníme půlky paprik. Plech vymažeme důkladně olejem, papriky naskládáme jednu vedle druhé, nahoru na každou můžeme položit kousek kajmaku nebo másla a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 25 min. Podáváme teplé.





TĚSTO: 500 g hladké mouky,
sůl, teplá voda

SMĚS: 500 g mletého hovězího
masa, 2 nadrobno nakrájené
cibule, sůl a pepř dle chuti. /Bez
masa: 500 g tvarohu, 2 vejce,
2 velké lžíce zakysané smetany,
sůl dle chuti

ZÁLIVKA: voda, olej

Mouku smícháme s vodou, vody dáme tolik, aby vzniklo vláčné těsto, vytvoříme z něj 3 bochánky, nebo 5 menších, potřeme je olejem a necháme 30 minut stát. Bochánky rozválíme a roztaháme hřbetem ruky na tenko. Potřeme olejem a na jeden kraj těsta poklademe část zvolené směsi. Zarolujeme do závinu a stočíme na vymazaný plech do tvaru šneka. Pečeme v přehřáté troubě cca 30 min na 220°C do zlatova. Po upečení burek trochu zalijeme vodou smíchanou s olejem, ale jen tak akorát aby změklo, a dáme ještě na 5 minut zpět do trouby.





4 velká pěkná jablka (golden delicious je nejlepší, při vaření se nerozpadá)

400 g cukru

4 dl vody

1 sáček vanilinového cukru

NÁPLŇ: 2 dl smetany na šlehání,

100 g cukru, 80 g ořechů

40 g mandlí, citrónová kůra,

4 kompotované višně nebo

rybízový džem

Vodu svaříme krátce s cukrem a vanilinovým cukrem. Z jablek vyřízneme jadřinec (nerozkrajujeme), oloupeme a 10 min. vaříme v cukrové vodě. Vyjmeme a necháme cca 30 min. vychladit. Mezitím si připravíme náplň: umeleme ořechy a oloupané mandle a smícháme je s částí ušlehané smetany a cukrem. Směsí plníme jablka, polijeme vychlazeným cukrem, v němž se vařila, ozdobíme zbytkem šlehačky a kompotovanou višňou nebo lžičkou rybízového džemu.



SDRUŽENÍ ASSOCIATION
PRO INTEGRACI FOR INTEGRATION
A MIGRACI AND MIGRATION



WWW.MIGRACE.COM

Sledujte náš Foodblog
WWW.FOODBLOG.MIGRACE.COM

Recepty s příběhem vznikly v rámci projektu „Crossing borders mezi Pražany“, který realizuje Sdružení pro integraci a migraci, o.p.s. za finanční podpory Magistrátu hl. m. Prahy.