



PŘÍBĚH ELMIRY

Elmira Lyapina je Tatarka, která své dětství prožila v regionu Povolží v Rusku. Do Česka přijela před 13 lety, když byla vyslána rodiči, aby zde získala evropské vzdělání. Začala zde studovat mezinárodní právo a v této oblasti také získala vy-
toužený titul PhD. V oboru si našla i zaměstnání, poskytuje poradenství mezinárodním společnostem v oblasti podnikání a práva. Jelikož v Česku strávila polovinu života, její mentalita se postupem času měnila. Teď se cítí být světoobčankou. Miluje Čechy, především Prahu a český smysl pro humor s prvky smutné ironie. Avšak ne vše v Česku je růžové, občas se zde setkává s diskriminací z důvodu jejího ruského původu. „Když jsem žila v Rusku, zažila jsem diskriminační zacházení, protože jsem byla Tatarka, tady v Česku zase kvůli tomu, že jsem Ruska. Občas ani nevím, co je horší – zda být Tatkou v Rusku, nebo Ruskou v Česku. Často se cítím, jako se to zpívá v jedné ruské písni – všude jsem cizincem, ale občas jsem svůj mezi cizími.“

Z jejího vyprávění je zřejmé, že to Tataři nemají v Rusku jednoduché. Ačkoliv je to největší menšina v Rusku, jejich práva jsou značně omezená, s diskriminačním zacházením se setkávají již od dětství. V Česku zase lidé o Tatarech téměř nic nevědí. „Během studia se mě pořád někdo vyptával na moje netypické ruské jméno. Tak jsem přes svůj příběh začala Čechy pomalu seznamovat s tatarskou kulturou. S ostatními Tatkami jsme založily v roce 2012 spolek KITAP, kde na různých festivalech a akcích pro veřejnost seznamujeme Čechy s kulturou turkických národů pomocí hudby, tance nebo právě jídla.“ Slovo „KITAP“ v češtině znamená „kniha“ a je symbolem toho, že kultura každého národa je jako nová kniha poznání. Turkické národy nejsou totiž jenom Tataři a Turci, ale i Kazaši, Kyrgyzové, Uzbeki, Ázerbájdžánci a další národy!

A tak, když si někdo dělá legraci: „Ty jsi Tatarka? Tak to já jsem Kečup!“, jsme rádi, že i přes takovéto žerty mohou lidé poznat jinou kulturu. Mimochodem, i když tatarská omáčka má své kořeny u tatarského národa, tatarský biftek není tradičním tatarským jídlem. Syrové maso totiž Tataři nejí. Ale co jsou ty tradiční tatarské speciality, se dozvíte na tomto kurzu!



Brambory 1 kg, velká cibule – 1 ks, mléko – 200 ml, máslo – 50 g, sůl

NA TĚSTO: vejce – 1 ks, mouka – 300-400 g, máslo – 100-150 g (vč. na již hotové kystybyj), mléko – 130 ml, cukr, sůl

Do vařených brambor přidejte mléko a udělejte bramborovou kaši, přidejte nakrájenou, do zlatova osmaženou cibuli a vše promíchejte. Udržujte v teple.

Na těsto potřebujete vejce, mléko, máslo, sůl a cukr. Všechny ingredience smíchejte a vzniklé těsto nechte odpočívat po dobu 20 minut.

Těsto si rozdělíme na 16 stejných částí. Každý kus uválíme do tvaru koule a přikryjeme ubrouskem.

Z koulí uděláme placku a upečeme ji na suché horké pánvi z obou stran.

Každou placku pak z obou stran namažeme máslem, do jedné poloviny placky přidáme bramborovou kaši a přeložíme přes ni druhou polovinu placky. Jí se horké. Dobrou chuť!



Maso (hovězí nebo jehněčí) – 1-2 kg, rajčata – 4-5 ks, paprika – 2 ks, nakládané okurky (malé) – 6-8 ks, máslo – 75-80 g, cibule – 3 ks, brambory – 1 kg, česnek – 5-6 hřebíčků, petrželka/koriandr, sůl, mletý černý pepř



Nakrájejte maso na čtverce, cibule a rajčata na větší kousky. Poté vložte maso, cibuli, rajčata do hrnce a přidejte sůl a pepř. Do hrnce vlijte vodu nebo vývar a vařte na mírném ohni 40 minut. Nakrájejte zvlášť papriku a okurky. Brambory nakrájejte na malé kostičky a z jedné poloviny je osmažte do zlatova (tj. se syrovým vnitřkem). Přidejte do hrnce brambory, okurky a papriku a vše promíchejte. Vařte dalších 30 minut. Nakrájejte syrový česnek, natrhejte petrželku na menší části a přidejte je při podávání na talíř – dobrou chuť!

Poznámky



3 vejce
prášek do pečiva
cukr
mouka
cukr moučka

Koš tele – jeden ze symbolů tatarské kuchyně, orientální sladkost. Vyrábí se z měkkého těsta z prémiové pšeničné mouky a syrových vajec. Jedná se o dezertní jídlo, které se jí s čajem nebo kávou.

Všechny ingredience smícháme v míse a vytvoříme z nich těsto. Poté těsto nakrájíme na kosočtverce 3-4 cm velké. Smažíme vše ve vroucím slunečnicovém oleji do zlatohnědé barvy. Osmažené kousky vyndáme z oleje na papírovou utěrku tak, aby na nich nezůstal žádný olej. Vše dáme na talíř a ozdobíme moučkovým cukrem.

Tatarský čaj je připravován z trávy, tymiánu a máty. Podává se s mátou a sušeným ovocem.



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.