**PT-CZ-ESL-SEC-B2-8-ATT2**

**Džatki**

Džatki hine romano \_\_\_\_\_\_\_ kajso, sar le Čechen hin „škubánky“, t´amen o Roma \_\_\_\_\_ džatki. O  džatki tavenas o Roma imar ňigda, he adaďives oda chan u o cikne čhavore oda chan rade.

Sar pes moren o džatki?

Thoveha e piri le paňeha the \_\_\_\_\_\_ te taďol. \_\_\_\_\_\_\_ tuke o gruľi. Mukeha te šuťol, \_\_\_\_ na avena kovle. Sar o gruľi \_\_\_\_\_ čhiveha upral \_\_\_\_\_\_ polohrubo jaro u \_\_\_\_\_\_ le dušakoha.

Leha aver kuči, \_\_\_\_\_\_\_ le paňeha u thoveha te \_\_\_\_\_. Sar o paňi fest taďola, leha roj a šaj ole dušimen gruľi le jareha thoves pre roj abo šaj keres le vastenca sar cikne haluškici. Čhives andro paňi, mukes \_\_\_\_\_\_ te taďol u čhives andro \_\_\_\_\_.

Mukes te \_\_\_\_\_ o čhil, des upral \_\_\_\_\_ lonoro he \_\_\_\_\_\_\_\_ u … cha Devleha!

(vakerelas e raňi Julka Čarná Krumlovostar)

**ŘEŠENÍ**

**Džatki**

Džatki hine romano chaben kajso, sar le Čechen hin škubánky, t´amen o Roma keras džatki. O džatki tavenas o Roma imar **čirla**, he adaďives oda chan u o cikne čhavore oda chan rade.

Sar pes **taven** o džatki?

Thoveha e piri le paňeha the loneha te taďol. Randeha tuke o gruľi. Mukeha te **taďol**, džikim na avena kovle. Sar o gruľi kovľona, čhiveha upral burňik polohrubo jaro u dušineha le dušakoha.

Leha aver **piri**, pherďareha le paňeha u thoveha te taďol. Sar o paňi fest taďola, leha roj a šaj ole dušimen gruľi le jareha thoves pre roj abo šaj keres le vastenca sar cikne haluškici. Čhives andro paňi, mukes čeporo te taďol u čhives andro čaro.

Mukes te biľol o čhil, **čhives** upral čepocis lonoro he cukrocis u … cha Devleha!

(vakerelas e raňi Julka Čarná Krumlovostar)

[**Překlad pro učitele]**

**Džatki**

Džatki jsou romské jídlo, podobné českým škubánkům. My, Romové, děláme džatki. Džatki vařili Romové už dávno, dnes je vaří stále, oblíbené jsou u malých dětí.

Jak se džatki vaří?

Hrnec s osolenou vodou dáš vařit. Oloupeš si brambory. Necháš je vařit, dokud nezměknou. Když brambory změknou, hodíš na ně hrstku polohrubé mouky a rozšťoucháš šťouchadlem.

Vezmeš druhý hrnec, naplníš jej vodou a necháš vařit. Až se voda bude vařit, vezmeš lžíci a budeš rozšťouchané brambory s moukou nabírat na lžíci, nebo ručně vytvoříš malé nudličky. Ty hodíš do vody, necháš trošku povařit a dáš do mísy.

Rozpustíš máslo, džatki poliješ, posypeš trochou soli a cukru a … dobrou chuť!

(Vyprávěla paní Julka Čarná z Českého Krumlova)