

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

### Džatki

Džatki hine romano \_\_\_\_\_ kajso, sar le Čečen hin „škubánky“, t´amen o Roma \_\_\_\_\_ džatki. O džatki tavenas o Roma imar nīgda, he adad´ives oda chan u o cikne čavore oda chan rade.

Sar pes moren o džatki?

Thoveha e piri le pañeha the \_\_\_\_\_ te tad´ol. \_\_\_\_\_ tuke o grul'i. Mukeha te šuťol, \_\_\_\_\_ na avena kovle. Sar o grul'i \_\_\_\_\_ čiveha upral \_\_\_\_\_ polohrubo jaro u \_\_\_\_\_ le dušakoha.

Leha aver kuči, \_\_\_\_\_ le pañeha u thoveha te \_\_\_\_\_. Sar o pañi fest tad´ola, leha roj a šaj ole dušimen grul'i le jareha thoves pre roj abo šaj keres le vastenca sar cikne haluškici. Čhives andro pañi, mukes \_\_\_\_\_ te tad´ol u čhives andro \_\_\_\_\_.

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

(vakerelas e rañi Julka Čarná Krumlovostar)

## ŘEŠENÍ

### Džatki

Džatki hine romano chaben kajso, sar le Čechen hin škubánky, t'ámen o Roma keras džatki. O džatki tavenas o Roma imar **čirla**, he adad'ives oda chan u o cikne čhavore oda chan rade.

Sar pes **taven** o džatki?

Thoveha e piri le paňeha the loneha te tad'ol. Randeha tuke o grul'i. Mukeha te **tad'ol**, džikim na avena kovle. Sar o grul'i kov'ona, čiveha upral burňik polohrubo jaro u dušineha le dušakoha.

Leha aver **piri**, pherd'areha le paňeha u thoveha te tad'ol. Sar o paňi fest tad'ola, leha roj a šaj ole dušimen grul'i le jareha thoves pre roj abo šaj keres le vastenca sar cikne haluškici. Čhives andro paňi, mukes čeporo te tad'ol u čhives andro čaro.

Mukes te bil'ol 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 škvárnám. 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, hodiš na ně hrstku polohrubé mouky a rozšťoucháš šťouchadlem.

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

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

(Vyprávěla paní Julka Čarná z Českého Krumlova)