



**mpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM

**VZDELÁVANÍM  
PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV  
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH  
RÓMSKÝCH KOMUNÍT**

  
**Európska únia**  
Európsky sociálny fond

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Kód ITMS: 26130130051

číslo zmluvy: OPV/24/2011

### **Metodicko – pedagogické centrum**

#### **Národný projekt**

#### **VZDELÁVANÍM PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH RÓMSKÝCH KOMUNÍT**

**Mária Tutoňková**

**RECEPTÁR – maškrty**

**Receptaris - lačhipena**

2013

<b>Vydavateľ:</b>	Metodicko-pedagogické centrum, Ševčenkova 11, 850 01 Bratislava
<b>Autor UZ:</b>	PaedDr. Mgr. Mária Tutokyová
<b>Kontakt na autora UZ:</b>	ZŠ s MŠ Terňa
<b>Názov:</b>	<b>Receptár – maškrty</b>
<b>Rok vytvorenia:</b>	2013
<b>Oponentský posudok</b>	Mgr. Henrieta Klimovičová
<b>vypracoval:</b>	
<b>Preklad:</b>	Mgr. Matej Adam

**ISBN** 978-80-565-1240-1

Tento učebný zdroj bol vytvorený z prostriedkov projektu Vzdelávaním pedagogických zamestnancov k inkluzii marginalizovaných rómskych komunit. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

Text neprešiel štýlistickou ani grafickou úpravou.

**Obsah:**



# RECEPTÁR

# maškrtý

## Panna Cotta

### So amenge kampel

4 téglíky smotany na šľahanie



4 balíčky vanilinového cukru



5 kusov plátkovej želatíny



ovocie

4 teglíky smotana pro šľahane

4 balíčki vanilkovo cukros

4 kusi platkimen želatina

ovoca



6 porcií /6 porciji



15 minút /15 minut

### Postup

1. Do hrnca vlejeme smotanu, pridáme vanilínový cukor.
2. Miešame na miernom ohni, kým sa cukor rozpustí.
3. Medzitým si namočíme želatínu do trochu vody asi na 3 min.
4. Želatínu vložíme (bez vody) do smotany a stále miešame, kým sa želatína nerozpustí.
5. Želatína **sa nesmie variť**.



6. Ked' sa želatína rozpustí, vlejeme do formičiek napr. od jogurtov.
7. Necháme prikryté v chladničke stuhnúť.
8. Stuhnutú panna cotu vyklopíme a polejeme rozmixovaným ovocím.

#### Postupos

1. Andre piri čhivaha smotana, dothovava vanilkovo cukros.
2. Mišinaha pre mierno jakh, pokim o cukros na rozdžala.
3. Maškar kada peske namočinaha želatina aro jegrnaj pani pro trin minuti,
4. Želatina thovaha (bio pani) are smotana a furt mišinaha, pokim e želatina naroždžala.
5. Želatina pes našti tavel.
6. Te želatina rozdžala čhivaha andro formički napr. le jogurtostar.
7. Mukaha učharde Andrere ľadnička mi stuhninel.
8. Stuhnuto panna cotta čhivaha a podčhivaha rozmišimen ovoca.

## Dezert s broskyňovým krémom

### Dezertos le barackovoha kremoha

#### Suroviny

#### So amenge kampel

- 1 polievkové lyžice masla
- 250 g sušienok
- 50 g orechov
- 6 kusov plátkovej želatíny
- 125 ml šťavy z broskyňového kompótu
- 2 veľké broskyne z kompótu
- šťava z polovice citróna
- 4 balíčky vanilínového cukru
- 200 g bieleho jogurtu
- 200 g tvarohu
  
- 2 polivkova rojora čhil
- 250 g sušenki,
- 50g pendecha,
- 3 kotora platkimen želatina,
- 125 ml šťava dalo broskakero kompotos,



bare broski dalo kompotos,  
šťava dalo jepaš citrona,  
4 balički vanilkovo cukros,  
200g parno jogurtos,  
200g ciralos,



8 porcií /8 porcji



20 minút /20 minuti



## Postup

1. Sušienky rozdrvíme, orechy pomelieme.
2. Vo veľkej misе premiešame maslo s rozdrvenými sušienkami a pomletými orechmi.
3. Na dno tortovej formy vysypeme zmes z misy a prstami ju silno pritlačíme.
4. Odložíme do chladničky.
5. Želatínu necháme zmäknúť vo väčšom množstve studenej vody.
6. V menšom hrnci necháme zovriēť broskyňovú šťavu a odstavíme.
7. V horúcej šťave rozpustíme vyžmýkanú želatínu a dáme vychladíť.
8. Jednu broskyňu pokrájame na plátky.
9. Ostatné tri broskyne rozmixujeme, pridáme k nim jogurt, tvaroh, šťavu z citróna a vanilínový cukor. Znovu rozmixujeme.
10. Z chladničky vyberiem formu zo sušienkami.
11. Na sušienky poukladáme plátky broskýň.
12. Zalejeme rozmixovanou zmesou a necháme v chladničke postáť.



## Postupos

1. sušenki rozmardžam, pendecha poerninaha.
2. Andre bari piri rozmišinaha čil le rozmarderenca sušenkami a poerninenca pendechenca.
3. Andre forma čhivaha dale piri a le vastenca la zorales zaispidaha.
4. Garuvaha andre ĥadnička. Želatina mukaha te rozdžal aro baro množstvos šilalo paňi.
5. Andre cikneder piri mukaha te dotavel broskakeri šťava a odstavinaha.
6. Andre keradži šťava rozmukaha vižmikimen želatina a daha te zošudraňon.
7. Jekh broska rozčinaha pro placki.
8. Aver trin broski rozmixinaha, dočhivaha ke lende jogurtos, ciral, šťava dale citrona a vanilkovo cukros. Pale rozmixinaha.
9. Dale ĥadnička laha avri e forma le sušenkenca.
10. Pro sušenki poukladinaha platki palo broski.
11. Začhivaha rozmiximen zmesa the mukaha andre ĥadnička te poterďol.

## Jahodový dezert s tvarohom

### Jahodovo dezertos ciraleha

#### Suroviny /So amenge kampel

250 g tvarohu



1 téglík jogurtu



1 jahodový kompót

5 polievkových lyžíc medu

2 polievkové lyžice kokosovej múčky

250g ciral,

jekh teglikos jogurtos,

jekh jahodovo kompotos,

5 polivkova roja medos,

2 polivkova roja kokosovo mučka,



4 porcie /4 porciji



15 minút /15 minuti



#### Postup

#### Postupos

1. Tvaroh, jogurt, med a kokosovú múčku premiešame.



2. Jahody rozmixujeme.
3. Na dno pohárov dáme 2 polievkové lyžice rozmixovaných jahôd, potom 1 polievkovú lyžicu tvarohu.
4. Tento postup opakujeme až dokiaľ nemáme naplnený pohár.

1. Ciral, jogurtos, medos a kokosovo mučka rozmišinaha.
2. Jahodi rozmišinaha.
3. Andro poharis čhivaha duj polivkova roja rozmiximen jahodi palis jekh polivkovo roj ciral.
4. Kada postupos opakinaha pokim na ela naplnimen poharis.

## Mňamka

### Lačhipen

#### Suroviny

#### So amenge kampel

500 g tvarohu



1 pochúťková smotana



2 balíčky vanilínového cukru



práškový cukor podľa chuti

1 balíček želatínový stužovač



2 balíčky želé Frutina



2 kusy mandarínkového kompótu



1 balíček piškót



500g ciral,

1 pochuťkovo smotana,

2 balički vanilkovo cukros,

praškovo cukros pedal šmakoha,  
1 baličkos želatinovo stužovačis,  
2 balički želefrutina,  
2 kotorai mandarinkovo kompotos,  
1 baličkos piškoti



10 porcií /10 porcji



45 minút /45 minutí

### Postup

1. Mandarínkové kompóty
  2. Ku šťave z kompótu  
vodu tak, aby sme mali 0,  
tekutiny.
  3. Zo šťavy z kompótu,  
a Frutiny s marhuľovou príchuťou uvaríme želé.
  4. Formu na srnčí chrbát vyložíme potravinárskou fóliou.
  5. Do takto pripravenej formy nalejeme 1/2 uvareného želé.
  6. Do želé naskladáme kúsky mandarínok a opatrne zalejeme ostatkom želé.
  7. Formu dáme do chladničky stuhnút'.
  8. Ked' je želé stuhnuté začneme pripravovať tvarohovú hmotu.
  9. Zmiešame tvaroh, smotanu, vanilínový cukor a práškový cukor podľa chuti.
  10. Želatínový stužovač rozšľaháme v 100 ml vlažnej vody podľa návodu a  
zmiešame s tvarohom a s mandarínkami, ktoré ostali.
  11. Ihned' nalejeme na želé, poukladáme piškótami a dáme stuhnút' do chladničky.
- 
1. Mandarinkovo kompotos scidzinaha.
  2. E šťava dalo kompotos dočhivaha pani kavka kaj amen te el 0,5l tekutini.
  3. Dale šťava dalo kompotos, pani a frutini la marhuľovakeri prichut'a tavaha žele.



scedíme.  
dolejeme  
5 litra  
vody

4. E forma thovava pro srnčo dumo thovaha potravinarsko folia.
5. Andre pripravimen forma dočivaha 1/2 dotado žele.
6. Andro žele naukladinaha kusi mandarinki a polokes začivaha žele.
7. E forma daha andre ľadnička te stuhninel.
8. Te ela žele stuhnimen začninaha te pripravinkeren ciralovo hmota.
9. Zmišinaha ciral, smotana, vanilkovo cukros a praškovo cukros pedal šmakos.
10. Želatinovo stužovačis rozšľahinaha andro 100 ml andro vlažno paňi sar pro navodos a rozmišinaha le ciraleha the le mandarinkenca, so ačhile.
11. Paľis rozčhivaha pro žele, poukladinaha o piškoti da ha are chladnička kaj te stuhninel.

## Nepečená strieška

### Napeki streška

#### Suroviny

#### So amenge kampel

2 balenia Bebe keksov (jedno balenie tmavé, jedno svetlé)

500 g tvarohu

100 g masla

150 g práškového cukru

3 dl mlieka

1 balíček zlatého klasu

2 banány



2 Bebe keksi / jekh kalo jekh parno /,

500 g ciral,

100 g čhil,

150 g praškovo cukros,

3 dl thud,

1 baličkos synakuno klasos,

2 banani



10 porcií /10 porciji





45 minút /45 minuti



## Postup

1. Z mlieka a zlatého klasu uvaríme hustý puding.
2. Ked' je puding chladný pridáme k nemu cukor, maslo a tvaroh a vyšľaháme.
3. Na alobal poukladáme Bebe keksy, tri rady po sedem kúskov, pričom striedame tmavé a svetlé, aby sa vytvorila šachovnica.
4. Na poukľadané keksy rozotrieme polovicu krému.
5. Na krém znova poukladáme keksy, ale tak, aby nad svetlým bol tmavý a nad tmavým svetlý.
6. Na keksy rozotrieme druhú časť krému.
7. Do prostredku položíme banány.
8. Vezmeme alobal a z oboch dlhších strán ho pritlačíme k sebe tak, že sa keksy navrchu spoja do strechy.
9. Dáme stuhnút' do chladničky.
10. Môžeme poliať čokoládovou polevou.



## Postupos

1. Le thudestar te sovnakune klasostar keraha husto kremos,
2. Sar o kremos šil'alola pridaha o cokros, čhil the o ciral a vimišinaha.
3. Pro alobalos poukladinaha bebe keksi, trin radi po efta kusi, štridinas jekvar kalo a jekvar parno, kaj pes te vitvorinel šachovnica.
4. Pro ukladimen keksi čhivaha jepaš kremos.
5. Pro kremos pale poukladinaha keksi, ale kavka, kaj pro kalo te el parno a pro parno kalo.
6. Pro keksi čhivaha ačhado kremos. Andro maškar tovaha banani.
7. Laha o alobalis a pal jek the aver sera chudaha andro vast a pritlačinaha ke peste, kavka že o keksi pes spijinena ke štrecha.
8. Daha andre chladnička.

9. Palis šaj podčivas la čukoladaha.

## Studený ovocný koláč

### Šilalo ovocno bokel'i



#### Suroviny

#### So amenge kampel



2 balíčky okrúhlych piškót

4 kusy pochúťkovej smotany

5 polievkových lyžíc práškového cukru

1 želatinový stužovač

2 kusy kiwi

1kus banán

200 g malín alebo jahôd

1 marhuľový kompót



2 bl.piškoti,

4 ks thulo thodoro,

5 pl roja praš.cukros,

1 želatinovo stužovačis,

2 kotoraka kiwi,

1 kotoraka bananos,

200 g malini abo jahodi,

1 marhulovo kompotos



10 porcií /10 porciji



45 minút / 45 minuti

### Postup /Postupos

1. Zmiešame smotany a kryštálový a pridáme želatínový stužovač.
2. Na dno tortovej formy poukladáme piškóty, na piškóty dáme pokrájané ovocie a 1/3 smotanovej zmesi.
3. Postup opakujeme ešte dvakrát.
4. Hotový koláč dáme do chladničky.
5. Po stuhnutí vrch ozdobíme nakrájaným ovocím.



1. Zmišinaha o smotani le cukroha a dochivaha o stužovačis.
2. Pro spodkos andre tortakeri forma poukladinaha o piškoti, pro piškoti thovaha čingerde ovoca the 1/3 šmetanka.
3. Palis opakinas kada isto duvar.
4. Hotovo kolačkos daha andre chladnička.
5. Palis opral ozdobinaha čhingerdoneha ovocaha.

### Dobrý koláčik

#### Lačhi bokel'ica

#### Suroviny

#### So amenge kampel



1 balíček svetlých bebe keksov

1 balíček tmavých bebe keksov

500 ml mlieka



2 polievkové lyžice práškového cukru  
1 balíček čokoládového pudingu  
1 kus kyslej pochúťkovej smotany  
1 kus vanilínového cukru



### Na polevu:

250 g jemného tvarohu  
50 g masla  
80 g práškového cukru  
1 kus vanilínového cukru  
1 balenie čokolády na varenie



1 bal. parne bebe keksi,

1 bal. kale bebe keksi,

500 ml thut,

2 roja praš.cukros,

1 bal. Čukoladovo pudinkos,

1 ks šutli šmetanka,

1 ks vanilkovo cukros.



### Pre poleva:

250g jemno ciral,  
50g čhil,  
80g praš.cukros,  
1 ks vanil.cukros,  
1 bal. čukolada pro taviben,



10 porcií / 10 porcji



45 minút / 45 minuti



### Postup

### Postupos

1. Z mlieka, pudingového prášku a cukru uvaríme hustý čokoládový puding.
  2. Do menšej formy na pečenie poukladáme najprv svetlé a na ne tmavé sušienky.
  3. Na sušienky nalejeme čokoládový puding a necháme vychladnúť.
  4. Na pudingovú vrstvu poukladáme vrstvu svetlých sušienok.
  5. Vymiešame pochúťkové smotanu s vanilínovým cukrom.
  6. Vymiešanú smotanu rozotrieme na sušienky.
  7. Na smotanovú vrstvu poukladáme tmavé sušienky.
  8. Vyšľaháme tvaroh, maslo, práškový a vanilínový cukor.
  9. Tvarohovú polevu natrieme na koláč.
  10. Dáme stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí posypeme nastrúhanou čokoládou.
- 
1. Le thudestar, pudinkostar the le cukrostar keraha husto čokoladovo pudinkos.
  2. Andre cikneder forma pro pečišagos poukladinaha perša o parne a pali o kale keksi.
  3. Pro keksi čhivaha čukoladovo pudinkos a thovaha te šil'ałon.
  4. Pre pudingovo vrstva poukladinaha parne sušenki.
  5. Vimišinaha jemno smotana le vanil.cukroha.
  6. Vimišimen šmetanka čhivaha pri keksi. Pre smotanovo vrstva poukladinaha o kale kexi.
  7. Višľahimen ciral,čhil,praškovo a vanilkovo cukrus.
  8. O ciral čhivaha pro kolačkos.
  9. Thovaha andre chladnička.
  10. Palis opre nastruhinaha e čukolada.

## **Nepečená kokosová roláda**

### **Napeki kokosovo rolada**



### **Suroviny**

### **So amenge kampel**

- 3 balenia BeBe keksov
- 300 g práškového cukru
- 5 lyžíc mlieka
- 1 balíček vanilínového cukru



50 g strúhaného kokosu

150 g masla

30 g kakaá



1 bal.bebe keksi,

300g praš.cukros,

5 roja thut,

1 bal.van.cukros,

50 g struhimen kokosis,

150 g čhil,

30 g kakaos



10 porcií / 10 porcji

30 minút



/30 minuti



## Postup

1. Cesto si pripravíme z BeBe keksov, ktoré najemno rozdrvíme, zmiešame s cukrom, vanilínovým cukrom, kakaom a mliekom.
2. Plnku si pripravíme z masla, práškového cukru, vanilínového cukru a kokosu.
3. Na dosku položíme allobal a poprašíme ho práškovým cukrom.
4. Položíme cesto a rozval'káme ho na plát 30x30cm.
5. Na cesto natrieme plnku a opatrne zrolujeme.
6. Roládu zabalíme do alobalu a necháme stuhnúť v chladničke.
  1. O chumer peske pripravinaha andal Bebe keksendar, kaj len jemnones phageraha,



zmišinaha le cukroha, vanil.cukros, kakao a thut.

2. E plnka keraha le čhilestar, praš.cukros, vanil.cukros, a kokosis.
3. Pre tabla thovaha alobalis a posipinaha le praš.cukroha.
4. Rozval'kinaha les pro plati 30x30cm.
5. Pro chumer daha e plnka a polokes les zrolinaha.
6. E rolada zabalinhaha andro alobalis a thovaha te stuhninien andre chladnička.

## Nepečený krémeš

### Napeko kremešis

#### Suroviny

#### So amenge kampel

2 balíky keksov Indián

1 l mlieka

2 vajcia

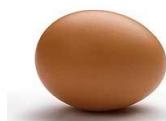
2 zlaté klasy

3 lyžice polohrubej múky

1 vanilkový cukor

7 lyžíc kryštálového cukru

2 práškové šľahačky



2 bal. keksi Indian,  
1 thut,

2 jandre,

1 sovnakune klasi,

2 roja pol. aro,

1 vanilkovo.cukros,

6 roja krištalovo cukros,

7 2 praškovo šlahački

10 porcií /10 porciji

45 minút /45 minuti

### **Postup/ Postupos**

1. Na dno plechu na pečenie dáme papier.
2. Na papier poukladáme keksy.
3. Z mlieka, vanilínového cukru, 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru, žltkov, zlatých klasov a polohrubej múky uvaríme hustú kašu.
4. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh.
5. Sneh zamiešame do horúcej kaše.
6. Krém vylejeme na keksy, roztrieme a necháme vychladnúť.
7. Podľa návodu urobíme šľahačku.
8. Šľahačku natrieme na vychladnutý krém.
9. Na šľahačku poukladáme keksy.
10. Necháme vychladit'.



1. Pre tepša thovaha papiris.
2. Pro papiris poukladinaha o keksi.
3. Le thudestar, van.cukros, 5 roja kriš.cukros, 2 žltki, sovnaka klasi the polohrubu aro a keraha husto kaša.
4. Le bilkendar višlahinaha tuho jiv.
5. O jiv vimišinaha andre keradži kaša.
6. O kremos vičivaha pro keksi, the mi šil'a'l'ol.
7. Palis keraha e šľahačka a thovaha pro vichladnuto kremos.
8. Pre šľahačka thoval o keksi
9. Mukas te šil'a'l'ol

## Orechové šuhajdy Pendechova šuhajdi

### Suroviny

#### So amenge kampel

125 g stuženého tuku na polevy



100 g čokolády na varenie



50 g práškového cukru



2 PL kakaaa

#### Na plnku

250 g práškového cukru



1 dl smotany na šľahanie



200 g mletých orechov

125 g stužímen tukos pro polevi,

100 g čokol.pro taviben,

50 g praš.cukros,

3 pl kakaos

Pre plnka:

250g praš.cukros,

1dl šmetanka pro šľahaňe,

200g erňimen pendecha,



15 porcií /15 porciji

30 minút



/ 30 minuti



**Postup / postupos**

1. Vo vodnom kúpeli roztopíme tuk spolu s práškovým cukrom, kakaom a rozlámanou čokoládou.
2. Rozložíme vedľa seba košíčky a do každého vlejeme 2 lyžičky čokolády a necháme stuhnúť.
3. Medzitým smotanu zahrejeme spolu s cukrom a pridáme orechy.
4. Lyžičkou vložíme orechy do košíčkov na vrstvu čokolády.
5. Nakoniec nalejeme do košíčkov druhú vrstvu čokolády.



1. andro paneskero kupel'a roztopinaha o tukos the praš.cukros, kakao a phagerdži čukolada.
2. Paš peste thovaha o košički a thovkeraha po duj rojora čukolada. A thovaha te šiľaňon.
3. Maškar oda o thulo thud taťaras le cukroha the dothovas o pendecha
4. La rojoraha thovas andro košički o pendecha pre čukolada
- 5. Pal'is čhoras andro košički aver čukolada**

## Hrozienkové cukrovinky

### Hrozenkova cukri

#### Suroviny / so amenge kampel

300 g hrozienok

180 g vlašských orechov

120g práškového cukru

šťava z 1 pomaranča

#### Na obal'ovanie

100 g práškového cukru

100 g čokolády na varenie

70 g tuk – Cera



300 g hrozenki,

180 g vlaska pendecha,,

120 g praškovo cukros,  
šťava jekhe pomarančostar.

Pro obaľišagos –

120g praškovo cukros,  
100g čukolada pro taviben,  
70g žiros Cera



25 porcií /25  
porcji



25 minút /25 minuti

## Postup

1. Orechy pomelieme.
2. Hrozienka sparíme vriacou vodou a necháme obschnúť.
3. Potom hrozienka pomelieme na mäsovom mlynčeku.
4. Pridáme orechy, cukor a šťavu z 1 pomaranča.
5. Všetko spolu dobre premiešame.
6. Tvoríme guľky, ktoré necháme vychladit.
7. Roztopíme tuk a čokoládu na varenie a tuk.
8. Vychladené guľky namáčame v čokoládovej poleve.



1. O pendeha erninaha.
2. Hrozenki obarinaha keradeha paňaha a mukaha te šucon.
3. Paľis hrozenka erninaha pre le maseskero mlinkos.

4. Pridaha pendechi o cukros a e šťava le pomarančostar.
5. Savoro jekhetanes vimišinaha.
6. Keraha guľki,kaj mukaha len te šiľaľon
7. Rozmukaha o žiros the e čukolada.
8. Šilale guľki namočinaha andro čukoladovo poleva

## Krtkova torta

### Krtkoskeri tora



### Suroviny

#### So amenge kampel



a. balíčky keksov Indian

125 g masla

2 smotany na šľahanie



4 stužovače šľahačky



5 balíčky vanilínového cukru

3 banány



1 čokoláda na varenie



1 bal. keksi indian,

125g čhil,

1 šmetanka pro šľahanie,

1 stužovačis pre šľahačka,

4 bal vanilkovo cukros,

2 banani,

čukolada pro taviben



8 porcií /8 porcji

30 minút /30 minuti



### Postup /postupos

1. Keksy rozdrvíme, pridáme ku nim maslo a spolu vymiešame.
2. Na dno tortovej formy dáme potravinársku fóliu.
3. Na fóliu navrstvíme vymiešané keksy s maslom a dáme do chladničky.
4. Po 15 minutách vyberieme z chladničky von.
5. Na cesto poukladáme banány.
6. Vyšľaháme šľahačku so stužovačom a vanilínovým cukrom.
7. Vyšľahanú šľahačku dáme na banány do tvaru kopčeka.
8. Nastrúhame čokoládu a posypeme ňou tortu.



1. O keksi phageraha a pridaha ke lende o čhil a savoro vimišinaha.
2. Pre tepša thovaha potravinakeri folia.
3. Pre folia thovaha vimišinen keksi le čhileha a thovaha andre chladnička.
4. Palo 15 min laha avri dale chladnička.
5. Pro chumer poukladinaha o banani.
6. Višlahinaha e šľahačka le stužovačiha the vanil.cukroha.
7. Višlahimen šľahačka thovaha pro banani andro tvaros kopcos
8. Čhingeraha e čukolada a posipinaha e torta

