



DRUŽSTVO CEMENTÁŘŮ
www.dcp Praha.cz

Výroba a prodej betonových prvků



Dlaždice a zámková dlažba, obrubníky a krajníky
Květníky a zahradní vázy, parkové prvky
Kanalizační šachty
Tvárnice, cihly a plotové prvky

Praha 10 - Hostivař, V Chotejně **272 702 648**
 Davle - Praha západ **257 770 490**
 Zdetín u Benátek nad Jizerou **326 363 215**
 Zlosyň u Veltrus **315 792 120**

	TAK NĚJAK	DRAVEC	SÍDLO HORNÍ VOLT	LOVECKÝ PES		MATERIÁL K PODESTLÁNÍ	Tajenka	OBYČEJ
SPOJKA					SLUCHOVÉ POSTÍŽENÁ MLÁDEŽ (ZKRATKA)			
MOHAMEDÁNSKÝ BŮH					OZNAČENÍ KAMIONŮ SPZ MICHALOVCE			
BONBON								
ČÁST PRAHY								
			NAZDAŘBUH	ŘÍMSKÝ 4	AUTRALSKÝ PÍSTROS			CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO
		NEKVÍLET						
	NÁŠ MALÍŘ	VELKÁ 100 M2	SESAZENÍ					
			DÍTĚ					
AKKÁDSKÁ PODSTATÁ BYTÍ					ZKR. HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN			
					ZLUTOHNEDE BARVIVO (SLOVENSKY)			
SLOVEN. OREL					SPZ OPAVY			
					SPZ OKRESU ČESKÁ LIPA			
EGOISTICKÁ								AKADEMIE VĚD
TELEVIZE			HORSKÁ OKA					
POPĚVEK			VLASTNÍ OBROVI					

břehů po staletí poskytovala dostatek obilí, zeleniny i ovoce, což ovlivnilo podobu místní kuchyně více než v okolních pouštních oblastech. Není náhodou, že právě **Egypt býval už ve starověku označován za obilnici Středomoří.**

Egyptská kuchyně v kostce

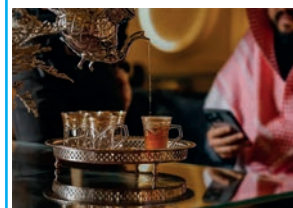
Základ jídelníčku:

- luštěniny (boby, čočka, cizrna)
- rýže
- pita chléb aish baladi
- čerstvá zelenina
- jehněčí, kuřecí a hovězí maso
- ryby a mořské plody na pobřeží

Typické chutě:

- česnek
- citron
- koriandr
- římský kmín
- skořice
- máta
- sezam

Jak se v Egyptě stravují místní?



čaj či káva jsou symbolem egyptské pohostinnosti Shutterstock

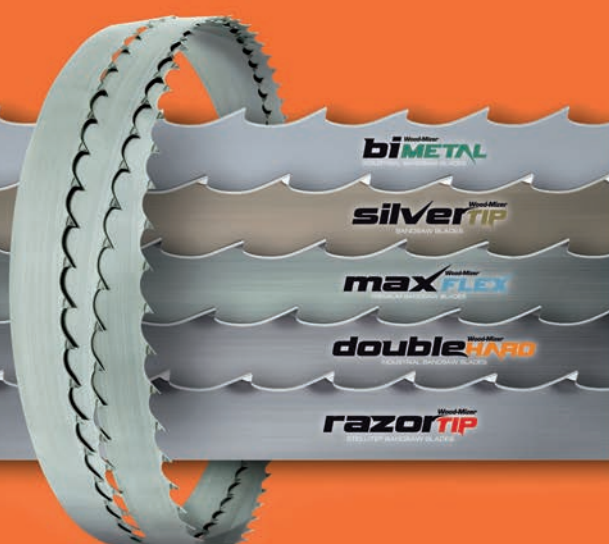
Turisté znají bohaté hotelové bufety. Každodenní jídelníček místních obyvatel ale vypadá trochu jinak. Den obvykle začíná **vydatnou snídaní**. Oblíbenou kombinací jsou **vařené boby Ful Medames**, čerstvý pita chléb, zelenina, vejce a silný černý čaj nebo káva. **Oběd bývá největším jídlem dne** a často se podává až v odpoledních hodinách. Večer se **rodiny scházejí u lehčí večeře**, kterou mohou tvořit například grilované maso, saláty nebo **různé druhy předkrmů známých jako mezze**. Velkou roli hraje **společné stolování**. Pokrmu se obvykle servírují doprostřed stolu, odkud si každý bere podle chuti. **Sdílení jídla je v Egyptě symbolem pohostinnosti.**

Typické suroviny, bez kterých se egyptská kuchyně neobejde

Luštěniny: boby, čočka a cizrna představují základ mnoha tradičních receptů.



from forest to final form





Wood-Mizer CZ
Za Kasárny 946, 339 01 Klatovy
Tel.: 376 312 220
Fax: 376 319 011
woodmizer@woodmizer.cz
www.woodmizer.cz

Prodej pilových pásů WOOD-MIZER
nejkvalitnější pilové pásy na trhu za přijatelné ceny