69. LETNÍ ŠKOLA SLOVANSKÝCH STUDIÍ V PRAZE

Filozofická fakulta Univerzity Karlovy

LŠSS Praha

Pondělí 20. 7. 2026 14.30

Vaření / Cooking class: utopence a hermelíny

Místnost č. / room no 342

Česká kuchyně má kromě běžných receptů také v oblibě jídla z tzv. studené kuchyně. Možná znáte chlebíček. My si společně naložíme do speciálního nálevu hermelíny a utopence a dozvíme se něco o těchto specialitách k pivu. Hermelín je sýr podobný sýru brie, utopenec je český název pro nakládaný buřt, který je „utopený“ v nálevu. Obě jídla jsou pro trpělivé konzumenty – obojí musí zrát řadu dní v lednici, a proto utopence a hermelíny společně ochutnáte a sníte až v **pondělí 3. 8. ve 13.30.**

Czech cuisine is fond of several cold dishes. You may be familiar with the “chlebíček”. In this workshop, we will together pickle “hermelíny” and “utopence” and learn more about these delicacies intended for consumption with beer. “Hermelín” is a brie-like cheese while “utopenec” (“the drowned one”) is a sausage marinated in vinegar. Both require some patience and must properly mature in a fridge for some time, which is why we’ll only sample and eat them ***on Monday 3 August at 13.30.***

Hana Hejlová

Lásku k češtině, cizím jazykům, cizím zemím a cestování už za doby studií propojila ve svém zaměření na češtinu pro cizince. K tomu si odskakuje učit angličtinu pro neslyšící a vést pohybové lekce. Letní škola je pro ni srdeční záležitostí zdrojem inspirace. Jako správný Býk miluje dobré jídlo a pití, proto ji na letní škole potkáte také při lekcích vaření se studenty.

Since her university studies, she has focused on teaching Czech for foreigners combining her love not only for Czech but also other languages, foreign countries and travelling. She also teaches English for the deaf and leads fitness lessons. The Summer School has a big place in her heart and is a source of inspiration for her. Since she is a Taurus, she loves good food and drinks so you will also meet her at cooking workshops.