

Víš, jaké činnosti dělá kuchař při přípravě pokrmu?

Umývá, krájí, mele, míchá, strouhá, obaluje, hněte, vaří, smaží, solí, peče, prostírá, servíruje...

1. Přemýšlej, která slovesa můžeš použít při popisu přípravy pokrmu, aby se stále neopakovalo sloveso „dám“.

Maso _____ mouku _____

Brambory _____ pepřem _____

Zeleninu _____ olej _____

Vajíčka _____ těsto _____

Rýži _____ cukrem _____

2. Nahraď vyznačená slova jinými výrazy a cvičení přepiš a pošli zprávou přes Bakalář.

Kynuté knedlíky

Do mísy dáme mouku, uprostřed uděláme důlek, do něj dáme rozdrobené droždí, přidáme vodu, přikryjeme a necháme vzejít kvásek. Potom dáme vejce, sůl, špetku cukru a na kostičky nakrájenou housku a zpracujeme vláčné těsto. Dáme kynout asi na 1 hodinu. Těsto rozdělíme, vyválíme asi 20 cm dlouhé válečky. Dáme do vařící, mírně osolené vody a vaříme 15-20 minut pod poklicí.



Popiš, jak uvaříš čaj, míchaná vajíčka, puding, koktejl, ...

- Proč sis vybral/ a toto jídlo (nápoj)?
- Popis činností
Co si připravíš?
Jak postupuješ?
Dokončení (hodnocení tvé práce, jak se ti dařilo...)

Popis zapiš do svého sešitu!
(Sken práce můžeš poslat paní učitelce přes Bakalář.)

Zdraví tě kuchař Vašek Kadeřávek