



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.4.00/21.3665

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_207
----------	-------	---------------	-------------------

Jméno autora:	Ing. Soňa Hanáková
Třída/ročník:	VII.
Datum vytvoření:	8.11.2012

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávací oblast:	Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Tematická oblast:	Úprava textu, psaní na klávesnici, odrážky, číslování, vyhledávání na Internetu, práce s obrázky
Předmět:	Informatika
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Základy psaní na klávesnici, úprava textu, seznam – číslování, odrážky, vyhledávání na Internetu, práce s obrázky
Klíčová slova:	Recepty, seznam, číslování, odrážky, práce s obrázky
Druh učebního materiálu:	Pracovní list
Soulad se ŠVP:	Je plně v souladu se ŠVP - Strom
Rozvíjené klíčové kompetence:	Kompetence k učení, kompetence k řešení problému, kompetence komunikativní, kompetence pracovní
Odkaz:	http://www.hfdata.cz/joom/index.php/info7/201-220/471



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zadání:

Na základě získání poznatků z naší exkurze v Hotelové škole sestavte tříchodové sváteční menu pro nedělní rodinný oběd.

Menu by mělo mít zhruba tuto podobu:

Předkrm (může být teplý, studený, polévka...)

Hlavní chod

Sladká nebo slaná tečka na závěr (moučník, pohár...)

Na Internetu vyhledejte recepty a upravte je do této podoby:

1. Název receptu – barevné písmo, podtržení, výrazný typ písma, výrazná velikost
2. Potřebné suroviny – napište seznam pod sebe a použijte takové odrážky, aby se hodily k nadpisu
3. Popis přípravy očísľujte (např. 1. Očistíme zeleninu, 2. Dáme ji vařit do hrnce.....)
4. Můžete vložit případně obrázek pokrmu a upravit jej.
5. Snažte se, aby výsledek byl co nejhezčí a zároveň nebyl příliš přeplácáný

Vypracování:

SVATOMARTINSKÉ NEDĚLNÍ MENU:

Předkrm: Krabí koktejl s ananaselem a bagetou

Hlavní chod: Svatomartinská husa, červené a bílé zelí, bramborový a houskový knedlík

Moučník: Sýry a svatomartinské víno

Krabí koktejl s ananaselem a bagetou

Ingredience:

- Krabí tyčinky
- Bílý jogurt
- Ananasový kompot
- Pórek
- Tatarská omáčka
- Sůl, pepř

Pracovní postup:

1. Nakrájíme krabí tyčinky, ananasový kompot a pórek
2. Všechno smícháme a přidáme sůl a pepř
3. Dochutíme tatarskou omáčkou a bílým jogurtem
4. Podáváme s kousky opečené bagety

Svatomartinská husa, červené a bílé zelí s houskovým a bramborovým knedlíkem

Ingredience:

- ◆ 1 husa
- ◆ 1 jablko
- ◆ Sklenice sterilovaného červeného a bílého zelí
- ◆ 1 houskový a 1 bramborový knedlík

Pracovní postup:

1. Dáme péct husu, do které jsme vložili jablko, a kterou jsme osolili, okmínovali a přidali vodu.
2. Husu pečeme tak dlouho, až je měkká a šťavnatá – nejméně 3 hodiny při stálém polévání a otáčení.
3. Uvaříme do měkka červené a bílé zelí a zasmažíme ho.
4. Dáme ohřát oba typy knedlíků.



5. Pak již připravíme na talířky a popřejeme všem dobrou chuť!

Sýry a Svatomartinské víno

Ingredience:

- ◆ Tři typy sýrů
- ◆ Svatomartinské víno

Pracovní postup:

1. Sýry nakrájíme a dáme na talířek, dětem můžeme přizdobit zbylým ananasem a udělat tak ovocné jednohubky.
2. Nalijeme Svatomartinské víno a dětem jablečný mošt.



Zdroje:

Text: vlastní

Recepty: vlastní

Obrázky: vlastní