INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Základní škola Sedmikráska, o.p.s.
Bezručova 293, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm

MALÁ KUCHAŘKA PRO VELKÉ KUCHAŘE

Autor: Mgr. Pavel Sedlák
Vytvořeno: květen 2013
Název: VY_32_INOVACE_PRV_15_SMYSLY
3. – 5. ročník

Projekt Sedmikráska
CZ.1.07/1.4.00/21.3812

Vzdělávací oblast, tematický okruh, téma vzdělávacího materiálu:	Metodický list, anotace:
Základní vzdělávání, 1. stupeň, mezipředmětové vztahy: český jazyk, pracovní výchova, člověk a jeho zdraví, lidské smysly.	Tyto materiály jsou určeny pro žáky 1. stupně. Pracovní listy využívané pro miniprojekt vaření v hodinách slohu a pracovní výchovy.

VAŘENÍ – JÍDLA ČTYŘ CHUTÍ

Jako všechno živé, i my lidé potřebujeme k životu potravu.

Potravu (na rozdíl od zvířat) se už od pradávna učíme chutně přichystat.

Zde je pár zajímavostí z kuchyně:

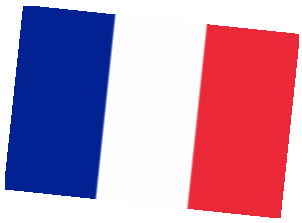
- **Kuchařská čepice** se řekne francouzsky Togue Blanche. V 18. století se u ní ustálila bílá barva, a to zřejmě z hygienických důvodů. Výška čepice udává postavení a funkci kuchaře.

- **Císař Napoleon** měl prý rád kuře pečené na másle s rajčaty, olivami, česnekem a houbami.
- **Nicollo Paganini** měl v oblibě polévku z kaštanů a celeru, vařenou s mlékem a hovězím vývarem, následně rozmixovanou a zahuštěnou žloutky.

NICCOLO PAGANINI

VAŘENÍ – JÍDLA ČTYŘ CHUTÍ

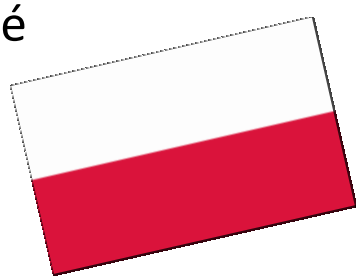
Pojďme se podívat na některé jídla, která jsou charakteristická pro některé země:



FRANCIE - Oběd se často protáhne až na 3 hodiny. Máme rádi zeleninová jídla, mořské speciality a maso v různých podobách. Naše jídlo mívá několik chodů. Na závěr si pochutnáváme na sýru a bagetě. K jídlu pijeme víno.

VIETNAM - V naší kuchyni najdete zejména rýži. ze které chystáme spoustu pokrmů (rýžový papír, rýžové nudle nebo dokonce dezerty.) Mezi naše pochoutky patří i jídla, která se vám mohou zdát nezvyklá. Vše navíc zvládáme jíst hůlkami.

POLSKO - u nás máme v oblibě zeleninová jídla a polévky. Bigos je polévka podobné kyselici. Jen v ní najdete více druhů masa, houby, švestky nebo kuličky z jalovce. Taky máme rádi boršč, který je z vývaru červené řepy.



VAŘENÍ – JÍDLA ČTYŘ CHUTÍ

Každý kuchař by měl znát dobře bylinky a koření.
Dovedeš pojmenovat koření na obrázku?

JAKÉ ZNÁME CHUTĚ?

- Chutě vnímáme jazykem, který je pokryt chuťovými pohárky.
- Rozeznáváme čtyři základní chutě: hořkou, sladkou, kyselou a slanou. Existuje však i pátá chuť, která bývá označována jako chuť unami (pikantní chuť, chuť masa).
- Chutě různých jídel vznikají jejich vzájemnou kombinací.

DALŠÍ ÚKOL:
ROZDĚLÍTE SE DO SKUPIN A UVAŘÍTE JÍDLO, KTERÉ BUDE MÍT JEDNU ZE TŘÍ CHUTÍ (SLADKOU, KYSELOU, SLANOU).

VAŘENÍ – JÍDLA ČTYŘ CHUTÍ

Napiš, jakou příchuť měl mít váš pokrm.

_____

Napiš ingredience, které jsi použil:

_____

_____

_____

Napiš postup přípravy pokrmu:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

VAŘENÍ – JÍDLA ČTYŘ CHUTÍ

Zdroj:

Vlajky byly pořízeny z Wikipedie
Ostatní fotografie a obrázky pochází z vlastních zdrojů.

Zdroj informací pochází z:
Časopis „HRANA" KUCHAŘE
www.chefmichalnovak.cz

http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Niccolo_Paganini.jpg