



## MOJE OBLÍBENÉ JÍDLO – JAK HO VAŘÍM? RECEPT aneb vyjmenovaná slova po M, S a V

	<b>Odpověz na otázky:</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaké jídlo máš rád/a?</li> <li>2. Kdo jídlo pro tebe vaří?</li> <li>3. Umíš ho uvařit sám/sama?</li> </ol>




	<b>Přečti první část receptu - ingredience, přiřaď slova k obrázkům.</b>
---	--

### Boloňské špagety

#### Ingredience



- 1 středně velká cibule
- 1 velká mrkev
- 1 řapík celeru
- 400 g syrového mletého hovězího masa
- 2 lžíce olivového oleje
- 1–2 lžíce rajčatového protlaku (= 1 konzerva 70 g)
- 1/2–1 lžička soli
- 1 špagety
- 100 g sýru parmazán na posypání

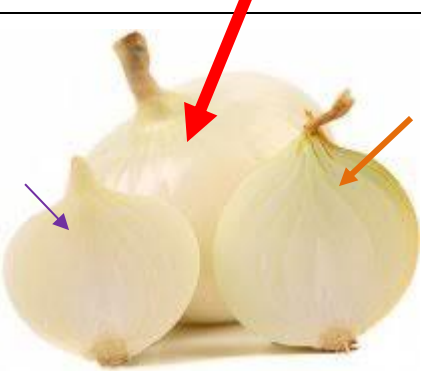
<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

	<b>řapíkatý celer</b>
	
	


Autorka: Markéta Slezáková


 	<p><b>Jak je to velké? Kolik toho potřebuju?</b></p>
--	--

	<p><b>malá cibule = cibule velikost S</b>  <b>střední cibule = cibule velikost M</b>  <b>velká cibule = cibule velikost L</b></p>
---	---

Autorka: Markéta Slezáková


	<p>100 gramů                  200 gramů                  300 gramů                  400 gramů                  500 gramů = půl kila (1/2 kila)                  1000 gramů = 1 kilo</p>
---	---

	<p>lžička                  lžíce</p>
---	--


	<p>Jaký to má tvar?</p>
---	-------------------------

	<p>kostička</p>
	<p>nudlička</p>
	<p>kolečko</p>
	<p>řapík</p>

Autorka: Markéta Slezáková

	<p><b>Přečti první část receptu - ingredience, najdi v receptu zeleninu a maso. Napiš vše do tabulky.</b></p>
---	---

zelenina	maso
<i>cibule</i>	

	<p><b>Přečti druhou část receptu – postup. Podtrhněte v receptu, co všechno musíte udělat.</b></p>
---	--

## Příprava jídla

**1** Oloupejte cibuli, oškrábejte mrkev. Vše omyjte. Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky. Ve velké pánvi rozehřejte olej, vhodte do něj mrkev, přidejte trochu soli a na středním plameni nechte trochu změkhnout. Smažte asi 2 minuty. Občas zamíchejte. Přidejte cibuli a celer. Další 2 minuty míchejte. Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.

**2** Zvyšte plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo. Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte. Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak. Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu. Musí změnit barvu z červené na rezavou. Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody. Trochu osolte. Ztlumte plamen na minimum, zakryjte poklicí a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat. Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.

**3** Omáčku znovu ochutnejte a přidejte sůl. Podávejte s vařenými špagetami. Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel se dále bude věnovat pracovnímu postupu. Žáci si nejprve rozkrojují činnosti po jednotlivých krocích, tj. každou akci, každé sloveso (slovesa) dají na samostatný řádek.

Autorka: Markéta Slezáková



Použij text s podtrhanými slovy. Doplně slova z textu do správného řádku.

	VY
oloupat	<b><i>oloupejte</i></b>
oškrábat	
omýt	
nakrájet	
rozehřát	
vhodit	
přidat	
nechat	
smažit	
zamíchat	
přidat	
míchat	
zvýšit	
přidat	
osmahnout	
rozdělit	
nechat	
přidat	
smažit	
zalít	
osolit	
ztlumit	
zakrýt	
nechat	
promíchat	
doplnit	
ochutnat	
přidat	
podávat	
nastrouhat	



**Přečti druhou část receptu – postup. Každý krok, který musíte udělat, dejte na samostatný řádek.**

1. Oloupejte cibuli
2. oškrábejte mrkev.
3. Vše omyjte.
4. Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky.
5. ...



**Přečti obě části receptu. Je to praktické mít první a druhou část zapsanou takhle? Je praktické mít zapsaný každý krok zvlášť? Srovnejte dva typy textů.**

### Text 1

Oloupejte cibuli  
 škrábejte mrkev.  
 Vše omyjte.  
 Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky.  
 Ve velké pánvi rozehřejte olej,  
 vhodte do něj mrkev,  
 přidejte trochu soli  
 a na středním plameni nechte trochu změkhnout.  
 Smažte asi 2 minuty.  
 Občas zamíchejte.  
 Přidejte cibuli a celer.  
 Další 2 minuty míchejte.  
 Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.  
 Zvyšte plamen,  
 přidejte maso  
 a zprudka ho osmahněte.  
 Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo.  
 Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte.  
 Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak.  
 Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu.  
 Musí změnit barvu z červené na rezavou.  
 Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody.  
 Trochu osolte.  
 Ztlumte plamen na minimum,  
 zakryjte poklicí  
 a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat.  
 Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.  
 Omáčku znovu ochutnejte

Autorka: Markéta Slezáková

a přidejte sůl.  
Podávejte s vařenými špagetami.  
Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

## Text 2

1 středně velká cibule, 1 velká mrkev, 1 řapík celeru, 400 g syrového mletého hovězího masa  
2 lžice olivového oleje, 1–2 lžice rajčatového protlaku (= 1 konzerva 70 g), 1/2–1 lžička soli,  
1 špagety, 100 g sýru parmazán na posypání

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>



**Podle čeho je text receptu rozdělen do tří částí?**

## Příprava jídla

**1** Oloupejte cibuli, oškrábejte mrkev. Vše omyjte. Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky. Ve velké pánvi rozehřejte olej, vhodte do něj mrkev, přidejte trochu soli a na středním plameni nechte trochu změkhnout. Smažte asi 2 minuty. Občas zamíchejte. Přidejte cibuli a celer. Další 2 minuty míchejte. Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.

**2** Zvyšte plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo. Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte. Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak. Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu. Musí změnit barvu z červené na rezavou. Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody. Trochu osolte. Ztlumte plamen na minimum, zakryjte poklicí a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat. Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.

**3** Omáčku znovu ochutnejte a přidejte sůl. Podávejte s vařenými špagetami. Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel naučí žáky pracovat s check-listem. Je nutné, aby si žáci uměli udělat seznam věcí, které potřebují do školy, které si mají vzít s sebou na školní výlet, které mají nakoupit, aby mohli uvařit své oblíbené jídlo.




**Jak pracovat s check-listem?**




**Jaké oblíbené jídlo umíš uvařit? Řekni, jak se vaří svému spolužákovi. Spolužák bude poslouchat a bude zapisovat postup.**


Autorka: Markéta Slezáková

	<b>Vytvořte ve dvojici seznam ingrediencí.</b>
---	--

	<b>Navrhněte rozdělení textu do jednotlivých částí.</b>
---	---

	<b>Recept doma napište.</b>
---	-----------------------------

	<b>Vyměňte si role ve dvojici, ten, kdo popisoval svůj oblíbený recept, bude zapisovat. Jaké oblíbené jídlo umíš uvařit? Řekni, jak se vaří svému spolužákovi. Spolužák bude poslouchat a bude zapisovat postup.</b>
---	--

	<b>Vytvořte ve dvojici seznam ingrediencí.</b>
---	--

	<b>Navrhněte rozdělení textu do jednotlivých částí.</b>
---	---

	<b>Recept doma napište.</b>
---	-----------------------------

**Použité zdroje:**

Obrázky:

[cit. 01-10-2018] Dostupné pod licencí Public domain a Creative Commons na WWW:

[<https://pixabay.com/cs/celer-zelenina-zelen%C3%A1-692867/>](https://pixabay.com/cs/celer-zelenina-zelen%C3%A1-692867/)



Autorka: Markéta Slezáková

<https://pixabay.com/cs/cibule-zahrada-kv%C4%9Btinov%C3%A9-cibule-2338844/>

<https://pixabay.com/cs/mrkev-potravin-y-zelen%C3%AD-vydatn%C3%A9-1298733/>

<https://pixabay.com/cs/raj%C4%8De-zeleniny-j%C3%ADdlo-raj%C4%8Data-2331842/>

[https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tomato\\_paste\\_on\\_spoon.jpg](https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tomato_paste_on_spoon.jpg)

<https://pxhere.com/cs/photo/1064922>

<https://pxhere.com/cs/photo/1323036>

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salt\\_shaker\\_on\\_white\\_background.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salt_shaker_on_white_background.jpg)

<https://pxhere.com/cs/photo/183618>

<https://www.kosik.cz/produkt/7636-cibule-zluta-volna-cca-300g-aria-hidden>

<https://pxhere.com/cs/photo/509311>

<https://pixabay.com/cs/p%C5%99%C3%ADbory-vidlice-n%C5%AF%C5%BE-l%C5%BE%C3%ADce-786745/>

<https://pixabay.com/cs/potravin-y-zdrav%C3%A1-ovoce-3237172/>

<https://pxhere.com/cs/photo/1204269>

<https://pixabay.com/cs/mot%C3%BDI-krmen%C3%AD-vodu-s-cukrem-93630/>