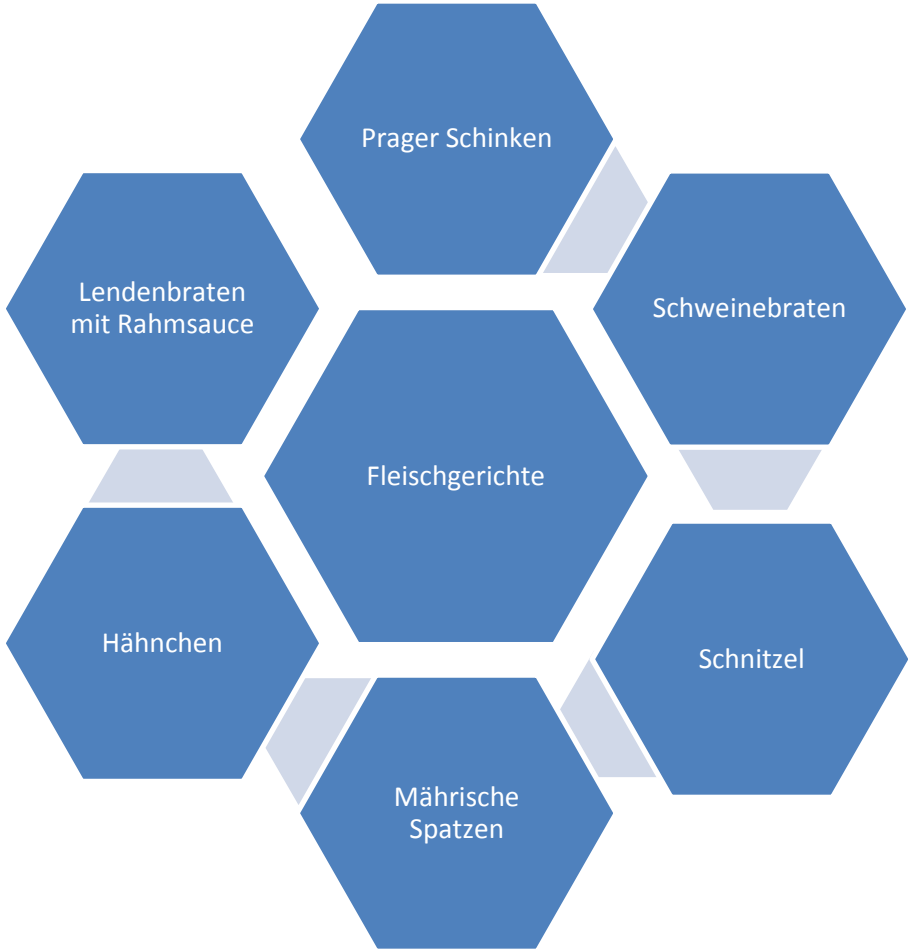
evropský sociální fond v ČR EVROPSKÁ UNIE MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Tradiční masové pokrmy v české kuchyni
Jméno autora:	Mgr. Jana Severová
Datum:	14. 11. 2013
Ročník: (Cíl. skupina):	2. – 4. ročník
Anotace:	Žáci vyjmenovávají nejvíce používané druhy masa a z nich připravované pokrmy. Hodnotí nabídku masných jídel v českých restauracích. Žáci pracují s recepty na přípravu českých masných jídel.

Traditionelle Fleischgerichte in der tschechischen Küche

Welche Fleischgerichte aus der tschechischen Küche kennen Sie?



- Welche Fleischgerichte finden wir fast auf jeder Speisekarte?
- Ist Fleisch wichtig für unseren Körper?
- Welche Fleischsorten kennen Sie?
- Welche Fleischsorten benutzt man in der tschechischen Küche am öftesten?

- Auf welche Art kann man Fleisch zubereiten?
- Welche Fleischgerichte können Sie selbst zubereiten?
- Welche Fleischgerichte kocht man bei Ihnen zu Hause am öftesten?
- Welche Fleischgerichte serviert man an den Feiertagen?

Übersetzen Sie diese Speisenamen ins Deutsche

- Vepřová pečeně, houskové knedlíky, zelí
- Svíčková pečeně na smetaně, houskové knedlíky, brusinky
- Vepřové maso na houbách
- Slepice na paprice
- Vařené hovězí maso v zelenině
- Roštěnky s paprikami a rajčaty
- Vepřové kotlety na pivě
- Hovězí závitky plněné – španělské ptáčky

Übersetzen Sie dieses Rezept

- Hovězí guláš s paprikami a rajčaty
- (500 g předního hovězího masa, sůl, špetka pepře, 80 g sádla, 150 g cibule, 100 g rajčat, 200 g zelených paprik, 40 g hladké mouky, ⅓ l vývaru z kostí nebo z masoxu)
- Hovězí maso nakrájíme na kostky, vložíme na osmaženou cibuli, přidáme sůl, pepř, necháme osmažit a pak je podlijeme a dusíme doměkka. Než maso docela změkne, šťávu vydusíme, zaprášíme ji moukou, osmažíme, ředíme vývarem, rozšleháme a provaříme.

- Zvlášť podusíme na části tuku na nudličky nakrájené papriky, a když změknou, přidáme pevná na čtvrtky krájená rajčata. Dušenou zeleninu přidáme do hotového guláše.
- Nemáme-li rajčata, přidáme k paprikám rajčatový protlak.

Zdroje snímků:

- www.commons.wikimedia.org
- www.de.freepik.com