



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DOMÁCÍ ŠOPSKÝ SALÁT

Anotace	Výroba Šopského salátu-zpracování zeleniny zasyrova, nácvik techniky krájení.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák umí připravit jednoduché, časové nenáročné a hlavně zdravé jídlo bez nutnosti asistence dospělého.
Klíčová slova	Studená kuchyně
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Druh interaktivity	Aktivita
Cílová skupina	Žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7 – 12 let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	Rozdělení úkolů mezi žáky předem, praktická pomoc vyučujícího.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: DOMÁCÍ ŠOPSKÝ SALÁT

Co budeme potřebovat: 3 zralá rajčata, 1 salátovou okurku, 1 žlutou a jednu červenou papriku, salátový sýr, ½ ledového salátu, 1 lžíce olivového oleje, trochu pepře, 1 stroužek česneku, 1 lžíce majonézy, 1 bílý jogurt, nože, mísu, prkénka, velkou salátovou lžící

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Omyjeme zeleninu s výjimkou ledového salátu /tomu otrháme vnější listy/.

KROK č. 2: Odstraníme jádra z paprik a okrájíme okurku.

KROK č. 3: Jednotlivé kusy zeleniny nakrájíme na malé kostky, ledový salát nakrájíme na větší čtverce /asi 2 x 2 cm/.

KROK č. 4: Zeleninu v míse promícháme se špetkou pepře a rozdělíme na misky.

KROK č. 5: Najemno nastrouháme salátový sýr a salát jím zasypeme, čímž ho ozdobíme "" a zároveň dochutíme.

KROK č. 6: Pro náročnější a starší strávníky můžeme ještě připravit dresink a to smícháním jogurtu, majonézy, kečupu a česneku.



