



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

JAHODOVÝ KOKTEJL

ZMRZLINOVÝ POHÁR S EXOTICKÝM OVOCEM

Anotace	Výroba zmrzlinového poháru s exotickým ovocem a výroba jahodového koktejlu.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák pracuje s jednoduchými kuchyňskými spotřebiči a nástroji, umí připravit ovoce k dalšímu zpracování.
Klíčová slova	Jídla studené 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	Přinášet do výuky nové věci, potraviny apod. pro zvýšení zájmu.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	Neznalost žáků s přípravou a úpravou exotického ovoce, s nesamostatností žáků, s nedostatečným vybavením kuchyně.
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: Příprava JAHODOVÉHO KOKTEJLU

Co budeme potřebovat: ½ kg čerstvých jahod (možno použít i 2 jahodové kompoty i se šťávou), 1 l mléka, ruční mixér, nádoba na mixování, koktejlové sklenice, brčka, ubrousky

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Jahody omyjeme, zbavíme stopek.

KROK č. 2: Necháme si několik jahod na ozdobu skleniček a ostatní umixujeme dohladka.

KROK Č. 3: K jahodám přilijeme celé mléko a ještě chvíli mixujeme.

KROK č. 4: Hotový koktejl rozlijeme do sklenic, ozdobíme celými jahodami a dáme do nich brčko.





Co budeme dělat: ZMRZLINOVÝ POHÁR S EXOTICKÝM OVOCEM

Co budeme potřebovat: 1 nanukový dort, 1 ananas, 1 mango, žlutý a červený meloun, klapačka na zmrzlinu, misky nebo poháry, šlehačka

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Ovoce omyjeme a okrájíme.

KROK č. 2: Ovoce krájíme na větší a menší kostky podle druhů a v míse smícháme.

KROK č. 3: Takto připravené ovoce rozdělíme do pohárů.

KROK č. 4: Na ovoce vykrojíme 2 kopečky zmrzliny, dozdobíme šlehačkou a kdo má rád, může si pohár dozdobit a dochutit čokoládovým toppingem.



