INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POMAZÁNKY NA SVÁTEČNÍ STŮL

Anotace	Příprava jednoduchých jídel i bez nutné pomoci vyučujícího (dospělého), výroba svátečních pomazánek.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák samostatně pracuje s jednoduchými kuchyňskými nástroji, samostatně volí postup práce, dokáže bezpečné krájet nožem.
Klíčová slova	Studená kuchyně- pomazánky
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	
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: POMAZÁNKY NA SVÁTEČNÍ STŮL

RECEPT č. 1: ŠUNKOVO-PÓRKOVÁ POMAZÁNKA

Před započetím krájení je nutné seznámit žáky s bezpečnost. pravidly při zacházení s noži.

Co budeme potřebovat: 2 pomazánková másla bez příchuti, 1 středně velký pór, 10-20 dkg šunky, veka, sůl, nože, mísa

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Nejprve omyjeme pórek a nakrájíme ho na jemná kolečka nebo půlměsíčky.

KROK č. 2: Šunku nakrájíme na tenké nudličky.

KROK č. 3: Obě pomazánková másla, nakrájený pór a šunku smícháme a osolíme podle chuti.

KROK č. 4: Nakrájíme veku a potřeme pomazánkou.

KROK č. 5: Pomazané chlebíčky ještě můžeme dozdobit např. plátkem šunky nebo rajčetem atd.

RECEPT Č. 2: SALÁMOVÁ POMAZÁNKA

Co budeme potřebovat: 40 dkg jemného salámu, 5 sterilovaných okurek, 5 ks sterilovaných paprik, 1 cibule, 1 rostlinné máslo Rama, 4 vařená vejce, 1 lžíce obyčejné hořčice, 1 lžička soli, 1 lžička pepře, červené papriky, mlýnek na maso, mísa metla na míchání, talíře, 2 veky, nůž na pečivo, prkénko, příborové nože

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Nejdříve uvaříme vejce a potom je pro lepší a dřívější loupání dáme do studené vody.

KROK č. 2: Upevníme masový mlýnek a všechny uvedené suroviny na něm pomeleme.

KROK č. 3 : Z mleté zeleniny se oddělí dost šťávy, proto je lepší ji slít, aby pomazánka nezřídla.

KROK č. 4: Všechny suroviny smícháme s máslem, které by mělo mít pokojovou teplotu, aby se vše dobře spojilo.

KROK č. 5: Přidáme sůl podle chuti a ostatní koření.

KROK č. 6: Hotovou pomazánkou potřeme nakrájené veky nebo jiné pečivo / např. půlky housek nebo rohlíků/.

KROK č. 7: Chlebíčky dozdobíme podle chuti nebo fantazie. Například snítkou petržele.

TIP: Pomazánka je chutnější, když se odleží, tedy chlebíčky vyrábíme až druhý den, je-li to možné.