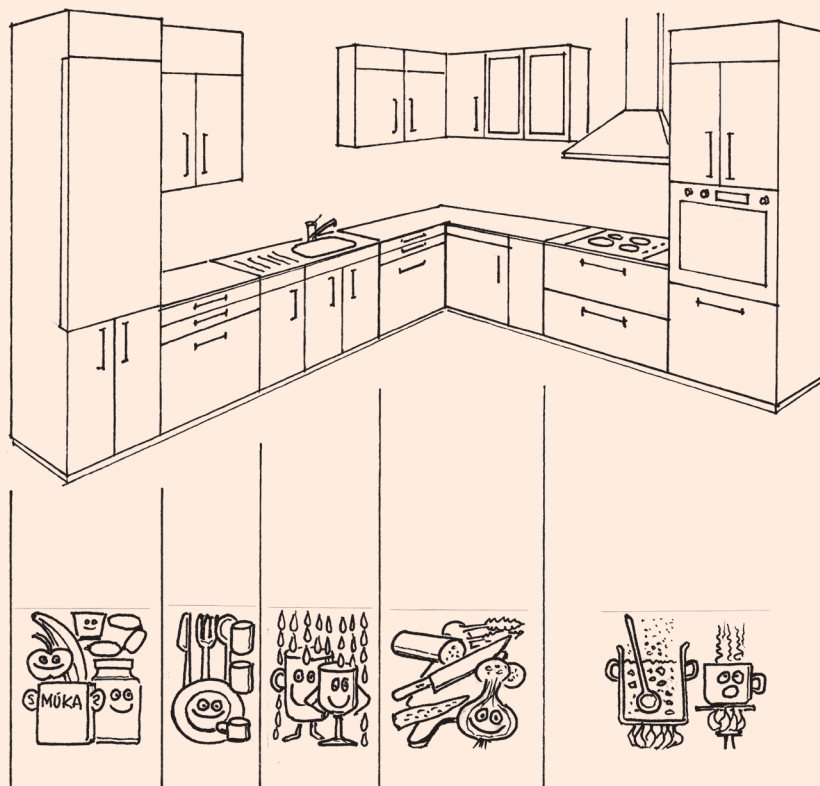


Kuchyňa pod lupou



Úloha č. 1

Premýšľaj a napíš, prečo sú zóny v kuchyni navrhnuté práve takto. Ako by nám komplikovalo prípravu jedál iné rozmiestnenie?



.....

.....

.....

.....

Čo všetko by podľa teba mala mať prakticky vybavená kuchyňa?

.....

.....

.....

.....



Úloha č. 2

Pomenuj kuchynský riad. Odpovede napíš pod obrázok.



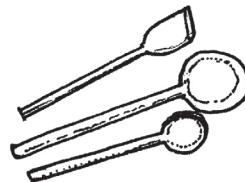
A



B



C



D



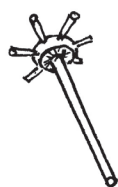
E



F



G



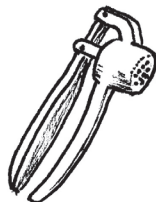
H



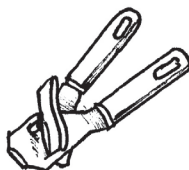
I



J



K



L



M



N

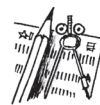


Úloha č. 3

Vymenuj tri pomôcky z kuchynského riadu, s ktorým si už pracoval. Na aký účel si ich použil?

	Kuchynský riad	Použitie
1.		
2.		
3.		

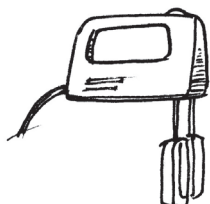
Úloha č. 4



Žiadnu gazdinku, žiadneho kuchára netreba presviedčať o tom, že najlepšie sa v kuchyni pracuje, ak je vybavená modernými technickými zariadeniami. Niektoré z nich sú na obrázkoch pod osemsmerovkou.

- a) Vyhľadaj v osemsmerovke ich názvy.
b) Dopíš vyhľadané názvy zariadení pod správny obrázok.

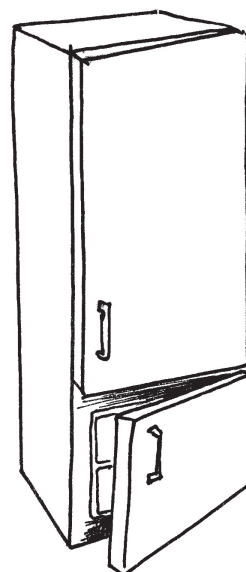
M	N	R	K	U	K	A	N	I	C
J	R	Č	L'	Á	Ď	K	D	X	H
É	E	O	Á	Q	R	S	L	E	L
O	M	K	A	V	Í	O	Š	B	A
W	S	H	Ó	E	Č	M	P	E	D
R	O	A	R	A	C	E	O	S	N
K	K	G	H	C	V	R	A	A	I
L	A	A	S	M	I	X	É	R	Č
Ä	L'	Š	U	S	L	K	N	M	K
Š	F	P	D	V	X	Í	A	P	A



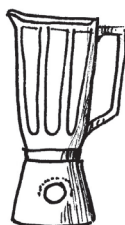
.....



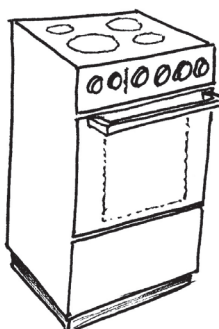
.....



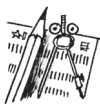
.....



.....



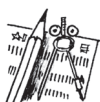
.....



Úloha č. 5

V kuchyni sa na prípravu pokrmov už veľa rokov používa smaltovaný riad. Aby sa udržal čo najdlhšie v neporušenom stave, treba s ním správne narábať a pritom dodržiavať určité zásady. V nasledovných tvrdeniach prečiarkni **nesprávne** slová.

- a) Nový riad treba/netreba pred prvým použitím vyvariť v slanej vode.
- b) Prázdny riad sa môže/nesmie dostať na plameň.
- c) Horúce nádoby môžeme/nemôžeme prudko náhle ochladzovať.
- d) Riad čistíme/nečistíme pieskom a ostrými predmetmi, aby sme poškodili/nepoškodili povrch glazúry.
- e) Riad chránime/nechránime pred nárazmi, aby sa poškodil/nepoškodil plast smalt.



Úloha č. 6

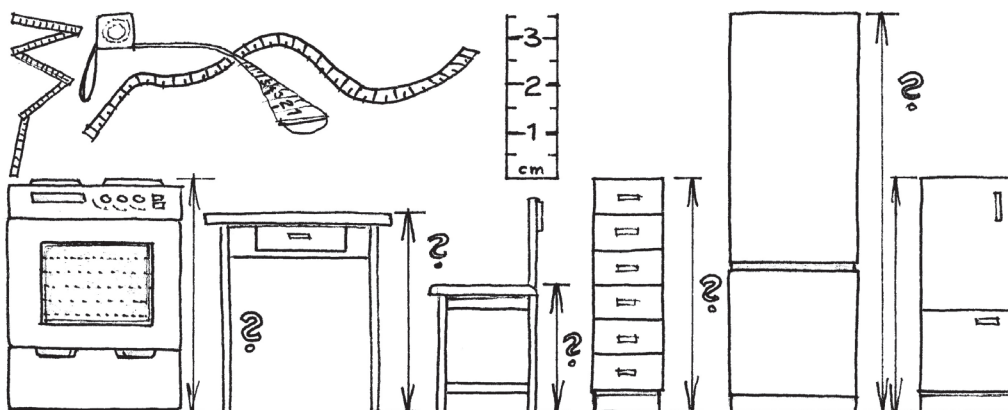
Vo vete zaúradoval tlačiarenský škriatok – poprehadzoval písmenká v slovách. Napíš správne znenie slov na vyznačené miesto.

niereVa môže byť pre každého čkhraou,
ak sa v kuchyni udržiava čtastoi....., pravidelne a podľa potreby sa v nej veátr, každý kus riadu má svoje stále esmito.....



Činnosť

Zisti (zmeraj), v akej výške od podlahy sa nachádza pracovná plocha kuchynskej linky, drezu, sporáka.



Pomôcky: krajčírsky alebo skladací meter

.....

.....

.....

.....

Stolovanie

Etiketa sa zaoberá pravidlami spoločenského správania – aj stolovaním. Predpokladá pekne prestretý stôl, čistú miestnosť, pokojné prostredie, nerušenú atmosféru. K stolovaniu patrí aj správanie sa pri stole a samotné prestieranie.

Úloha č. 1

Vyfarbi tvrdenia, s ktorými súhlasíš. Vždy si polož otázku, prečo je to tak.



1. K stolu zasadáme upravení, učesaní, čistí.	2. Čisté ruky musia mať len dospelí, deti nemusia.	3. Malé deti nemusia ešte priúčať správne stolovaniu.
4. Pri stole sedíme rovno, nohy si neprekrižujeme.	5. Pri jedení je hlava tesne naklonená nad tanier.	6. Jeme potichu, nechlípeme, nemľaskáme.
7. Horúce jedlo si môžeme ochladiť fúkaním.	8. Aj keď mám jedlo v ústach, môžeme sa rozprávať a smiať sa.	9. Na tanier si naberaíme len toľko jedla, koľko zjeme.
10. Je neslušné nechávať zvyšky jedla na tanieri.	11. Oblizovaním taniera a noža dokazujeme, že jedlo nám chutilo.	12. Použité taniere obsluhujúci zberá z pravej strany stolujúceho.



Činnosť

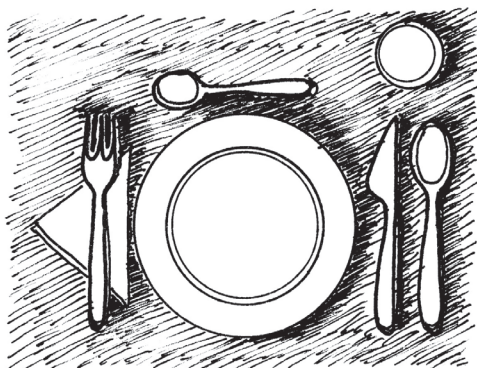
Prestri stôl na obed pre dve osoby.

Pomôcky: stôl, obrus, dva papierové obrúsky, nízka váza s kvetmi, tanieri, príbory, misky na kompót, poháre na vodu



Postup

1. Miestnosť, v ktorej budeš chystať stôl, vyčisti a vyvetraj.
2. Prikry stôl obrusom (vypratým, vyžehleným) tak, aby jeho okraje presahovali cez okraj stola o 20 – 30 cm.
3. Stôl ozdob nízkou vázou s kvetmi.
4. Rozlož tanieri. Najskôr plytký tanier (2 cm od kraja stola), naň polož tanier na polievku.
5. Papierový obrúsok poskladaj do trojuholníka a polož najdlhšou stranou (preponou) k ľavej strane taniera. (Ozdobné spôsoby skladania obrúska si vyhľadaj na internete.)
6. Rozlož príbory. Po pravej strane taniera polož nôž ostrou hranou k tanieru, vedľa neho vpravo polievkovú lyžicu. Vidličku polož na obrúsok (na ľavej strane taniera), malú lyžičku pred tanier (rúčkou k pravej strane).
7. Pred tanier k ľavej ruke umiestni misku na kompót. Pred tanier k pravej ruke postav pohár na vodu.



Malá úvaha o prestieraní na záver

So spolužiakmi prediskutuj, prečo sa zaužíval práve tento typ prestierania. Je prestieranie stola všade na svete rovnaké? Prečo si podľa teba ľudia určili takéto pravidlá (pri stolovaní, pri návštevách, ...)?

Tak ako všetko ostatné, aj stolovanie a jeho realizácie podlieha móde i zásahom umelcov. Skús na internete vyhľadať, aké rôzne podoby môže mať prestretý stôl.

Tu je jeden príklad:

