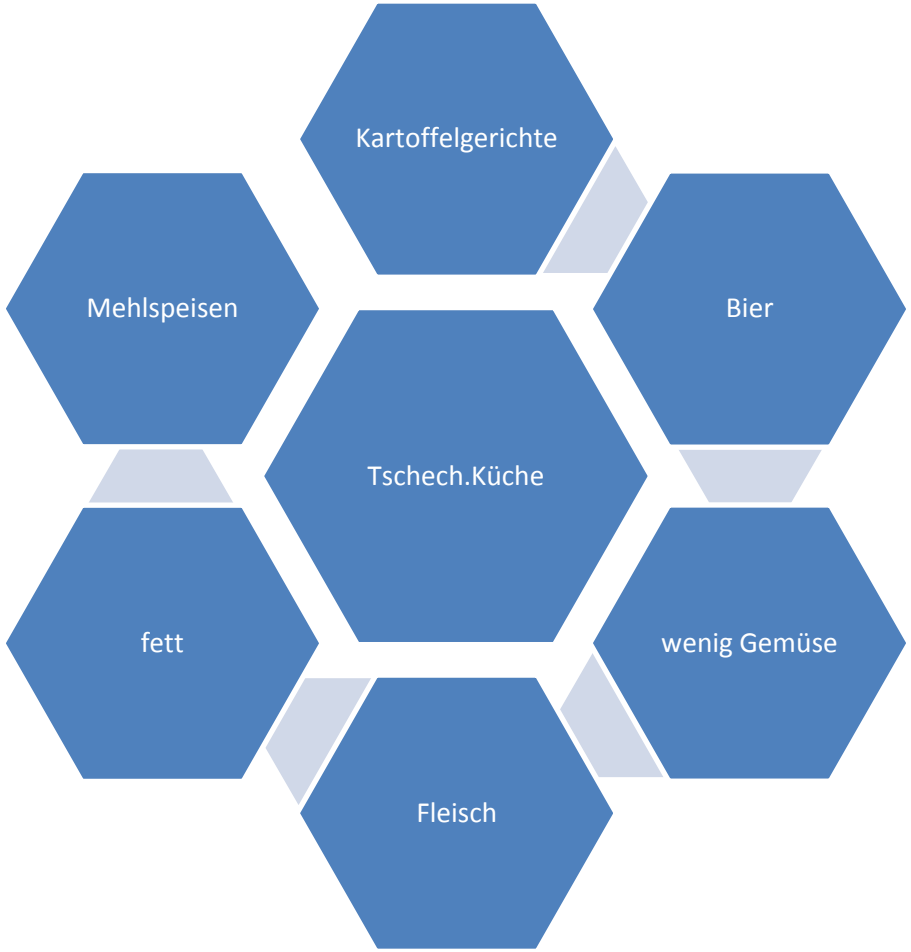
evropský sociální fond v ČR EVROPSKÁ UNIE MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

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:	Česká kuchyně (polévky a předkrmy)
Jméno autora:	Mgr. Jana Severová
Datum:	28.6. 2013
Ročník: (Cíl. skupina):	2. – 4. ročník
Anotace:	Žáci se seznamují s českou kuchyní. Vyjmenovávají typicky české polévky a předkrmy. Hovoří dle svých zkušeností z praxe o oblibě české kuchyně u cizinců.

Tschechische Küche
(Suppen und Vorspeisen)

Was fällt Ihnen zum Thema „tschechische Küche“ ein?



Wie finden Sie tschechische Küche?

- Kocht man bei Ihnen zu Hause oft traditionelle tschechische Küche?
- Ist die tschechische Küche beliebt bei den Ausländern?
- Was bestellen die Touristen meistens?
- Was ist Ihr beliebtes tschechisches Gericht?
- Können Sie es selbst zubereiten?
- Kennen Sie auch regionalle tschechische Spezialitäten?

Ordnen Sie den tschechischen Suppen die deutschen Bezeichnungen

- bramborová polévka
- zelná polévka
- česneková polévka
- cibulová polévka
- květáková polévka
- hovězí vývar
- kuřecí vývar
- jihočeská kulajda
- čočková polévka
- houbová polévka
- krkonošské kyselo

Übersetzen Sie dieses Rezept ins Deutsche

- Česneková polévka (oukrop):
- 1l vody, sůl, 70 g sádla, 4 stroužky česneku, 4 krajíčky chleba
- Do osolené vody přidáme sádlo, utřený česnek a necháme přejít var. Podáváme s chlebem.
- Česnek můžeme také nakrájet na drobné kousky a předem na sádle osmahnout. Místo vody můžeme použít vývar z kostí nebo masa.

- Kořenit můžeme i špetkou majoránky.
- Před podáním můžeme do česnečky zašlehat 2 vejce.
- Místo s chlebem můžeme podávat s tenkými nudlemi žemle nebo chleba osmaženými na sádle.

Vorspeisen – tschechische Küche

- Wie kann man die Vorspeisen einteilen?
- Geben Sie uns ein paar Beispiele an Vorspeisen.
- Welche Vorspeisen sieht man auf den Photos?
- Finden Sie sie lecker?

Typische tschechische Vorspeisen sind:

- obložená vejce šunková
- pražská šunka
- uzený jazyk
- obložené chlebíčky
- plněná rajčata
- studená mísa obložená
- chlebíčky s kaviárem
- drůbeží salát
- toasty se šunkou

Zdroje snímků:

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