

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Multikulturní výchova – pracovní list

Předmět	Informatika
Ročník	6.-9. ročník
Jméno	
Vzdělávací program	ŠVP ZŠ - Berlička
Téma	Jídlo
Výstupy	<ul style="list-style-type: none">- potraviny typické pro různé světadíly- globalizace- náměty na vaření- konkrétní pracovní činnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Úkol č.1. Spojte čarami světadíl s typicky charakteristickým jídlem.

AFRIKA	Hamburger
ASIE	Kus - kus Cous - cous
AMERIKA	Vařená rýže na spoustu způsobů
EVROPA	Řízek s bramborem

Úkol č.2. Najdi na internetu fotky s daným jídlem. Žáci přemýšlí a zjišťují, co v minulosti rozhodovalo o použití konkrétních potravin v dané zemi. Učitel upozorňuje žáky na dnešní situaci v oblasti potravin v souvislosti s globální propojeností, které používáme na přípravu jídel a typu jídla.

Úkol č.3. Žáci se rozdělí do čtyř skupin a každá skupina se pokusí připravit pokrm dle zadání.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zeleninové cous-cous (kuk-kus)

Nejoblíbenější jídlo v Alžírsku a Tunisku.

500 g předvařeného cous-cous

500 g brambor nakrájených na 5 cm dlouhé hranolky

75 ml olivového oleje

2 lžíce rajčatového protlaku

1 lžička kuchyňské soli

1 lžička celého kmínu

1/2 lžičky zázvoru

4 ks cukety

4 ks oloupané střední mrkve nakrájené podélně na čtvrtky

3 ks oloupaná velká rajčata bez jádřinců nakrájená na čtvrtky

2 ks rozdrcené stroužky česneku

2 ks čerstvé chilli papričky

1 ks bobkového listu

čerstvě umletý černý pepř

1. Cous cous zalijeme v míse studenou vodou, rukama promícháme, zbytek vody odlijeme a necháme 15 minut bobtnat
2. Znovu přelijeme vodou, promícháme, odlijeme vodu a necháme stát dalších 15 minut
3. Mezitím rozpálíme 60 ml olivového oleje ve vyšším hrnci, přidáme česnek, který za stálého míchání necháme na oleji osmahnout, pak sůl, kmín, zázvor, pepř, bobkový list a rajčatový protlak a dobře zamícháme
4. Po chvíli přidáme chilli, mrkev, cuketu a rajčata, podlijeme vodou a na mírném ohni zeleninu dusíme
5. Na dno hrnce postavíme pařák, pokrytý čistým malým textilním ubrouskem, na který přemístíme z mísy cous cous
6. Zeleninu pod pařákem podlijeme větším množstvím vody a vše vaříme asi 40 minut
7. Po 20 minutách polijeme svrchu cous cous zbývajícím olivovým olejem a k zelenině pod pařákem přidáme brambory
8. Cous cous občas promícháme vařečkou a dovaříme do konce
9. Hotové cous cous přendáme na velký talíř a lžící pokapeme omáčkou z u

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY



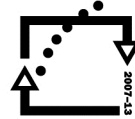
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VARENÁ RÝŽE, ZELENINOVÝ A OVOCNÝ SALÁT

Nejoblíbenější jídlo ve Vietnamu.

zelenina-okurka

paprika

rajce

ledový salát

cibule

ovoce-pomeranč, jablko, kousek hroznového vína, kousek melounu, citron,..

sůl

olivový olej

vařená rýže

Předem uvaříme neslanou rýži tak, aby byla sypká a měkká. Děti rozdělíme na dvě skupinky – jedna chystá zeleninový- druhá ovocný salát podle své fantazie.

Nakrájené kousky ovoce promíchají, zakapou citronem a osladí šťávou, zeleninu mírně osolí a zakapou olejem. Saláty rozdělíme do misek a podáváme s miskami rýže.

Dbáme na kulturu stolování.



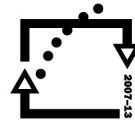
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ŘÍZEK S BRAMBOREM

500g kuřecího masa (prsní nebo stehenní)

sůl

hl.mouka

strouhanka

2 vajíčka

olej na smažení

Maso nakrájíme na plátky. Poté z obou stran osolíme.

Do tří hlubokých talířů si připravíme:

- 1) hladkou mouku
- 2) dvě nevařená vajíčka bez skořápky rozšleháme
- 3) strouhanka

Maso obalíme v prvním talíři, pak v druhém a nakonec ve třetím.

Vždy obalíme a zaprášíme ze všech stran. Pro lepší konzistenci obalu je dobré postupovat tak, že obalíme v prvním, pak druhém, pak zase prvním, zase druhém a nakonec třetím talíři.

Smažíme na pánvi v dostatečném množství oleje. Podáváme s vařeným bramborem.



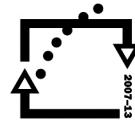
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

HAMBURGER

2 ks cibule

2 lžíce kečupu

2 lžíce cukru

4 ks hamburgerové housky

3 lžíce másla

800 g mleté míchané maso

3 stroužky česneku

1 lžíce octa

1 ks nakládané okurky

2 lžíce majonéza

1 ks vejce

Cibuli a česnek očistíme a nasekáme. Česnek, jednu cibulku a vejce vmícháme do masa. Přidáme sůl a pepř podle chuti. Vypracujeme a tvarujeme do tvaru hamburgerů. Hamburgery po obou stranách opékáme na rozehráté pánvi.

Druhou cibuli zvolna smažíme na másle. Zastříkneme octem a asi v půlce smažení přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Dochutíme pepřem a solí.

Hamburger podáváme v bulce na hamburgery s majonézou, kečupem, salátem a připravenou zkaramelizovanou cibulkou.