



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_21_TEC_ZE_25
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Gulášová polévka
Druh učebního materiálu	Metodický list
Anotace	Žáci si zopakují úpravu surovin před tepelnou úpravou, přípravu základů, zahušťování, dokončovací práce při úpravě polévek
Klíčová slova	Vývar, základ, restování, zahušťování, ochucování
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, Kuchař_číšník
Ročník	1_3
Typická věková skupina	15_17 let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba, žáci využijí znalostí z předmětů Technologie, Potraviny a Odborný výcvik
Autor	Václav Zelmanvič
Zhotoveno, (datum/období)	Září 2013

ZADÁNÍ :

Gulášová polévka

Omyté hovězí nebo nakrájíme na kousky
Brambory očistíme nakrájíme na kostky a uvaříme do
Připravíme základ, vložíme připravené maso,
Orestujeme, zaprášíme krátce orestujeme a
podlijeme vodou dusíme do
Připravímezásmažku z části tuku a hladké mouky,
rozředíme vodou a prováříme asi minut.
Při prováření přidáme,,
Provařenou polévku přecedíme přidáme maso,
uvažené..... i s částí, pro úpravu hustoty polévky,
dochutíme, a provaříme.

ŘEŠENÍ :

Gulášová polévka

Omyté hovězí přední maso nebo ořez nakrájíme na kousky
Brambory očistíme nakrájíme na kostky a uvaříme do měkka.
Připravíme světlý cibulový základ, vložíme připravené maso,
orestujeme, zaprášíme sladkou papriku krátce orestujeme,
podlijeme vodou dusíme do téměř měkka .Připravíme si
světlou zásmazku z části tuku a hladké mouky
rozředíme vodou a prováříme asi 30 minut.Při prováření
přidáme kmín, česnek se solí, majoránku, provařenou
polévku přecedíme a přidáme podušené maso, brambory i s
částí vývaru, pro úpravu hustoty polévky, dochutíme solí,
polévkovým kořením a krátce provaříme.

Literatura

1. Jaroslav Runštuk a kolektiv, Hradec Králové,
R-plus, 2012, ISBN 978-80-904093_0_9

*AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO
JINAK, JE VÁCLAV ZELMANOVIČ*

*"Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a
vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další
využití podléhá autorskému zákonu".*

Kontakt:

Václav Zelmanovič

zelmanovicv@skola-lomnice.cz