



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Název školy</b>	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
<b>Adresa školy</b>	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
<b>IČ</b>	15043151
<b>Název operačního programu</b>	OP VK 1.5.
<b>Registrační číslo</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
<b>Označení vzdělávacího materiálu</b>	VY_32_INOVACE_07_21_TEC_ZE_27
<b>Název tematické oblasti (sady)</b>	Polévky
<b>Název vzdělávacího materiálu</b>	Hovězí polévka s játrovými knedlíčky
<b>Druh učebního materiálu</b>	Test
<b>Anotace</b>	Žáci si na testu prověří znalosti při přípravě vývaru A, postup přípravy zavářky, přípravu a výdej porce polévky
<b>Klíčová slova</b>	Vývar, noky, rýže, knedlíčky,
<b>Vzdělávací obor, pro který je materiál určen</b>	Kuchař, Kuchař_číšník
<b>Ročník</b>	1 - 3
<b>Typická věková skupina</b>	15 – 17 let
<b>Speciální vzdělávací potřeby</b>	Nejsou potřeba, žáci využívají znalostí z předmětu technologie a odborný výcvik
<b>Autor</b>	Václav Zelmanovič
<b>Zhotoveno, (datum/období)</b>	Říjen 2013

## ZADÁNÍ

Hovězí polévka s játrovou zavářkou ( rýže, noky, knedlíčky)

Charakteristika : čirá mírně nažloutlá polévka s výraznou chutí a vůní po použitých surovinách především po játrové zavářce.

Zvářka je křehká na skus a příjemně kořeněná.

Postup : vývar .... připravujeme podle obvyklého postupu

Upravená hovězí ..... společně s navlhčenou .....  
a cibulí jemně umeleme.

Dopřipravené směsi přidáme ....., .....,  
....., ....., ochutíme ....., ....., směs  
dobře promícháme a zaváříme ji do části vývaru v poža-  
dované úpravě.Po uvaření přecedíme a uchováváme  
v malém množství ..... .

Vývar dochutíme ....., necháme přejít varem a při  
výdeji doplníme zavářkou a nakonec přidáme drobně na-  
krájenou ...../..... .

## ŘEŠENÍ :

Postup : vývar “A” připravujeme podle obvyklého postupu

Upravená hovězí játra společně s navlhčenou žemlí a cibulí jemně umeleme.

Do připravené směsi přidáme strouhanku, hladkou mouku, česnek se solí, vejíčko, ochutíme majoránkou, ml. pepřem, směs dobře promícháme a zaváříme ji do části vývaru v požadované úpravě.

Po uvaření přecedíme a uchováváme v malém množství vývaru.

Vývar “A” dochutíme polévkovým kořením a solí, necháme přejít varem a při výdeji doplníme zavářkou, nakonec přidáme drobně nakrájenou petrželku/pažitku.

## Literatura

*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*