



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK





VY\_22\_INOVACE\_RJPDN3\_4964\_PUP

### Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu:	Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony:	II/2
Datum vytvoření:	5.3.2013
Autor:	Mgr. Helena Pupakisová
Fotografie:	-----
Obrázky:	Antonis Pupakis, 12 let
Určeno pro předmět:	Ruský jazyk
Tématická oblast:	Životní prostředí, v restauraci, vítejte v Moskvě
Obor vzdělání:	Podnikání 64-41-L/51 - 3. ročník
Název výukového materiálu:	Oblíbené jídlo, recept.
Druh výukového materiálu:	Pracovní list
Čas:	12 minut
Využití:	Procvičování slovní zásoby (menu); ukázka receptu a vytváření vlastního receptu.

### 1. Любимое блюдо в ресторане:

(Дополните своё любимое блюдо ....)

	Любимое блюдо	Гарнир	Напиток
 София Порубкина	тушённая говядина	рис с горошком	белое вино
 Юрий Порубкин	жаренная свинина	жаренная картошка с луком	пиво
 Маша Порубкина	шашлык из свинины	хлеб и салат из помидоров	апельсиновый сок
 Миша Порубкин	биточки	Картофель фри	яблочный сок
<b>Вы</b>			

## 2. Рецепт:



София рекомендует два рецепта:

### 1) Русский суп: уха

Состав продуктов: 1 л рыбного бульона, 2 картофелины, 1 лук, 1 ложка крупы, 2 ложки маргарина, соль по вкусу

Приготовление: Картофель надо нарезать тонкими кружочками, лук полукольцами. Затем вместе с крупой и солью насыпать в жаркий бульон и варить 5 – 7 минут. Потом настаивать (nechat stát) с закрытой крышкой 10 – 12 минут. При подаче на стол уху заправить (omastit) салом или маргарином. Уху русские едят с хлебом.

### 2) Сырники

Состав продуктов: творог - 500 г, 3 желтка или 2 яйца, сахар - 4-5 столовых ложек (по вкусу), ванильный сахар - 1 чайная ложка, мука - 100 г (и немного муки для подпыла), растительное масло для жарки, соль

Приготовление: Творог хорошо размять вилкой, добавить желтки, сахар, ванильный сахар, щепотку соли и хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и ещё раз хорошо перемешать массу. Смоченной в воде ложкой набрать немного творожной массы. Слегка обвалять в муке и сформировать круглый сырник. В сковороде разогреть немного масла, выложить сырники, и обжаривать на слабом огне до румяности с обеих сторон. Готовые сырники посыпать сахарной пудрой и подать со сметаной.

## 3. Напишите один рецепт (типичное чешское или моравское блюдо):

Состав продуктов:

.....  
.....  
.....

Приготовление:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....