



mpc
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM

**VZDELÁVANÍM
PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH
RÓMSKYCH KOMUNÍT**



Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Kód ITMS: 26130130051

číslo zmluvy: OPV/24/2011

Metodicko – pedagogické centrum

Národný projekt

**VZDELÁVANÍM PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH RÓMSKYCH KOMUNÍT**

Magdaléna Mihoková

**Chute sveta- učebné texty a súbor pracovných listov pre
prácu v záujmovom útvare Multikultúrna výchova
v obrazoch**

Vydavateľ: Metodicko-pedagogické centrum,
Ševčenkova 11, 850 01
Bratislava

Autor UZ: <MVDr., Magdaléna Mihoková>
Kontakt na autora UZ: <Základná škola s materskou
škoolou Tuhrina,
magdalenam54@gmail.com>

Názov: < Chute sveta- učebné texty a
súbor pracovných listov pre
prácu v záujmovom útvare
Multikultúrna výchova v
obrazoch >

Rok vytvorenia: <2014>
**Oponentský posudok
vypracoval:** <Mgr. Gejza Varga >
ISBN 978-80-565-0314-0

Tento učebný zdroj bol vytvorený z prostriedkov projektu Vzdelávaním pedagogických zamestnancov k inklúzii marginalizovaných rómskych komunít. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

Text neprešiel štylistickou ani grafickou úpravou.

- Obsah:**
- 1. Spolu a chutne**
 - 2. Na Slovensku s chuťou**
 - 3. Talianske chute**
 - 4. Anglický jazýček**
 - 5. Francúzske maškrtky**
 - 6. Použitá literatúra**

1. Spolu a chutne

Deti z niekoľkých kútov sveta vám dnes predstavia tradičné jedlá vo svojej krajine. Chute predstavia deti zo Slovenska, Talianska, Francúzska, Anglicka, Ruska. Popri jedlách si môžete prečítať niektoré recepty a ak sa vám zapáčia, skúste si ich uvariť svetovo so svojimi rodičmi.

Teraz si skús spomenúť, ktorá vlajka patrí ku ktorej krajine. Spoj farbičkou štát s vlajkou, potom napíš pod vlajku názov:

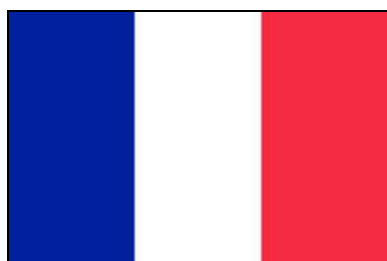
SLOVENSKO TALIANSKO FRANCÚZSKO ANGLICKO



.....



.....



.....



.....

1. Na Slovensku s chuťou



Deti

zo Slovenska



hovorí

o tradičnej Slovenskej kuchyni:

Slovenská kuchyňa je historicky známa hlavne bravčovým mäsom, jahňacinou, múkou, zemiakmi, kapustou a mliečnymi výrobkami. Jedným zo slovenských národných jedál sú



bryndzové halušky

, pri ktorých sa na prípravu používa bryndza



, údená slanina



, zemiaky a múka.

Severoslovenská kuchyňa pochádza z oblasti s drsnými klimatickými podmienkami, kde aspoň tri mesiace v roku býva intenzívna zima, čo je jeden z dôvodov, prečo je v



severoslovenskej kuchyni prevaha údeného mäsa

, zemiakov, kyslej



kapusty

, mliečnych výrobkov, múky a strukovín. V rovnakom duchu

býva na Slovensku zbieraná kapusta počas jesene, ktorá sa krája, zmiešava s korením a necháva kvasiť, čím sa z nej stáva veľmi cenný zdroj vitamínu C. Zemiaky zbierané v októbri slúžili ako základná potravina počas zimného obdobia tak ako aj čerstvé alebo kyslé mlieko.



rýb sa prevažne konzumuje pstruh a iné sladkovodné druhy. Ďalším typickým jedlom je jahňacina a údenárske výrobky. V lesnatých častiach sa konzumuje divina a lesné huby a lesné ovocie. Tradíciu má aj chov včiel a z toho včelie produkty.



Toto je surovinová základňa gastronómie severných hornatých častí krajiny.

Na juhu a nížinách je surovinová základňa pestrejšia. Druhy mäsa sú bohatšie o hovädzinu,



husacinu, kačacinu a morčacinu. Kapor chovaný v rybníkoch sa preferuje na Vianoce. Kuchynské produkty z múky sú pestré. Domáce cestoviny čerstvé aj sušené boli aj sú dôležitým základom domácej kuchyne. Na juhu je bohatá ponuka ovocia a výrobkov z neho: lekvár, džem, sterilizované a sušené ovocie. V súčasnosti je aj pestrá ponuka zeleniny pestovanej na juhu. Múčniky a cestoviny sa jedia sladké aj slané. Najtradičnejšia polievka na



Slovensku je kapustnica.

Úlohy na zopakovanie:

1. Vypíš, čo sa používa na prípravu bryndzových halušiek
2. Prečo je v severoslovenskej kuchyni prevaha údeného mäsa ?
3. Vypíš druhy mäsa na juhu a v nížinách
4. Pomenuj, čo je na obrázku:





Uvar si doma:

Mačanka

Potrebuje: slaninu, hladkú múku, 2,5dcl kyslého mlieka, 2,5dcl sladkého mlieka, 1/2 l smotany, soľ

Príprava: Nakrájanú slaninu opražíme, pridáme pol lyžice hladkej múky a urobíme slabú zápražku. Medzitým si do litrovej nádoby zlejeme kyslé mlieko, sladké mlieko a smotanu. Všetko vlejeme do zápražky a necháme zovrieť. Potom pridáme ešte 2 lyžice hladkej múky a hneď rozmutíme na hladko. Po zavretí pridáme trochu soli (nemusí byť, podľa toho, aká slaná je slanina). Na tanier si nadrobíme trochu chleba a až potom zalejeme mačankou.



Pirohy

Potrebuje: cesto - 1/2 kg výberovej múky, soľ, vodu

Plnky - tvaroh, vajce, cukor, škoricu, uvarené zemiaky, pažitku, smotanu, dusené jablká, maslo(na poliatie)

Postup: z pripraveného cesta vykrajujeme kolieska a plníme ich pripravenou plnkou. Pozliepame ich a hodíme do pripravenej horúcej vody a varíme, kým nevyplávajú na povrch. Nakoniec pirohy polejeme prepraženým maslom.

Tvarohová plnka: do tvarohu pridáme vajce a trochu cukru a všetko zmiešame

Zemiaková plnka: do uvarených vychladených zemiakov pridáme pažitku, smotanu a soľ

Jablková plnka: do dusených (zaváraných) jablák pridáme trochu škorice a cukru



2. V Talianske chute



Deti


z Talianska



zbožňujú

taliansku kuchyňu, ktorá je takáto:

Talianska kuchyňa je národná kuchyňa Talianska, ktorou sa inšpirovalo mnoho

ďalších. Využíva rôzne druhy mäsa a rýb, zeleninu , uvarenú na mnoho spôsobov a cestoviny. Talianska kuchyňa je ďalej známa pestrým výberom plniek,

zmrzliny



, dezertov



. Vo svete sú rozšírené rôzne druhy

talianskych syrov



a medzi najznámejšie talianske jedlá patrí

pizza



. Podľa využitia miestnych poľnohospodárskych plodín sa delí na tri druhy: severnú, strednú a južnú.

Rovnako ako kuchyňa iných stredomorských krajín je veľmi bohatá a pestrá vďaka rôznym kultúrnym a národným vplyvom (Kelti, Gréci, Etruskovia, Rimania, Arabi, Normani, Rakúšania, Španieli, a ďalší).

Talianska kuchyňa používa viac ako 400 druhov cestovín, ktoré sú známe svojou kvalitou a obľubou.

Talianske cestoviny:

Špagety



, Tortellini



, Ravioli





Úlohy na zopakovanie:

1. Čo patrí medzi najznámejšie talianske jedlo?
2. Ktoré národy ovplyvnili taliansku kuchyňu?
3. Čo z sladkej talianskej kuchyne je svetoznáme?

Na obrázku sú rôzne druhy cestovín. Spoj obrázok s názvom danej cestoviny:

Špagety

Tortellini

Ravioli

Lasagne





Uvar si doma:

Uvar si doma tradičné talianske jedlá podľa týchto receptov. Recept si prepíš na papier.

Ravioli di casa



Suroviny

- Cesto:
500 g múka polohrubá, 2 ks vajcia celé, 2 ks žĺtky, 20 g soľ, 2 dl voda, 1 dl olej
1 ks vajce na potretie cesta
- Plnka:
500 g ricotta, 400 g šunka, vňať petržlenová 1 ks žĺtok, korenie čierne mleté, soľ
- Omáčka:
100 g šampiňóny, 300 g šľahačka 33 %, 1 dl olej, soľ, korenie čierne mleté, bazalka petržlenová vňať

Postup prípravy receptu:

Do múky rozbijeme dve celé vajčká, a dva žĺtky. Osolíme, pridáme olej, a vodu. Rukou vymiesime tuhé cesto. Pripravíme si plnku: Do misky si dáme žĺtok, riccottu, a nakrájanú šunku. Pridáme petržlenovú vňať, osolíme, okoreníme a vymiešame.

Cesto si vyvaľkáme na pomúčenej doske. Počas vaľkania si podsýpame múku, aby sa cesto nelepilo na valček. Na spodný okraj cesta si poukladáme kôpky plnky asi 5 centimetrov od seba. Cesto okolo plnky potrieme rozšľahaným vajíčkom. Spodný okraj cesta chytíme a preložíme cez plnku. Cesto okolo plnky prstami pritláčame, aby sa nám pekne spojilo. Špeciálnou vykrajovačkou vykrajujeme ravioli. Takto pripravené ich dáme variť do slanej vody. Nakrájané šampiňóny orestujeme na oleji. Pridáme prelisovaný cesnak. Po chvíli šampiňóny zalejeme šľahačkou, osolíme a okoreníme. Uvarené ravioli pridáme k omáčke. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou a chvíľu spolu povaríme, aby sa chute spojili. Podávame preliate šampiňónovou omáčkou, zdobíme bazalkou, petržlenovou vňaťou a červenou paprikou.

4. Anglický jazýček



O tradičnej anglickej kuchyni rozprávajú deti z Anglicka:

Na počiatku novoveku bolo jedlo v Anglicku charakteristické jednoduchosťou a používaním veľmi kvalitných prírodných plodín, na čo mali značný vplyv puritáni. Vďaka tomu vznikla strava, ktorá sa vyhýbala silným chutiám, akými sa vyznačuje napríklad cesnak, a zložitým omáčkam, ktoré boli spájané s kontinentálnymi katolíckymi vplyvmi. Dôsledky tohto vývoja môžu byť na tradičnej anglickej kuchyni do istej miery viditeľné dodnes. Tradičné pre anglickú kuchyňu sú:

- Čaj o piatej



Je rozšírená povera, že Angličania v polovici popoludní "všetko zanechajú", aby si mohli vychutnať čaj o piatej. To však už nie je pravda na pracoviskách a aj doma sa jedná o tradíciu, ktorá je oproti minulosti skôr vzácna. Formálne čaj o šiestej je dnes skôr turistickou záležitosťou, najmä v Devone a priľahlých grófstvach, kde sú v hojnom počte



zastúpené tzv. *tearooms* (obdoba cukrárni), kde sa k čaju podávajú dolky



s džemom a hustou smotanou, prípadne rozličné tortičky. Vlastný čaj sa zvyčajne podáva s mliekom a pije sa počas celého dňa a často aj s obedom či večerou. V poslednej dobe získavajú na popularite tiež čaju bylinkové a špeciálne.

Anglicko je po svete známe jedlom fish and chips



a pýši sa veľkým

množstvom krčiem



a prevádzok rýchleho občerstvenia, ktoré túto špecialitu ponúkajú.

- **Klobásky**



Anglické klobásky sú typické tým, že sa vyrábajú z čerstvého mäsa a nie sú údené, sušené ani silne korenené. Klobásky sa väčšinou vyrábajú z hovädzieho či bravčového mäsa, hoci sú dostupné aj špeciálne verzie, napríklad z diviny. Medzi najznámejšie typy patria Lincolnshire s bylinkami či Cumberland .Odhaduje sa, že vo Veľkej Británii existuje približne 400 druhov klobások. Klobásky sú základom párkov v cestíčku, kde sa kladú na

cesto podobnej cestu používanému na Yorkshirský puding



, v ktorom sa v

rúre zapečú a podávajú s cibuľovou omáčkou.

- **Mäsové koláče a taštičky**



Tradícia vyrábania mäsových koláčov pochádza zo stredoveku, kedy sa nádoba z cesta používala pre prenášanie jedál a tiež pokrmov v "viečko". Od tej doby je mäsový koláč jedným z najtypickejších anglických jedál. Medzi klasické náplne patrí kuracie s hubami a hovädzie s ľadvinami. Bravčové koláče sa takmer výlučne jedia studenej. Cornwallská



taštička je väčší piroh, ktorý vznikol pre potreby baníkov v Cornwalli. Ti tento pokrm pojedali v bani, kde nebola možnosť umyť si ruky a často pracovali so zdraviu škodlivým materiálom. Preto má taštička tučný okraj z cesta, za ktorý baníci desiatu držali a po jedle ho vyhodili. Tradičné náplň tvorí hovädzie, zemiaky, kvaka a cibule. Ďalší druh koláča sa miesto cesta zakrýva zemiakovou kašou - sem patrí napríklad



pastiersky koláč s jahňacím, jeho obdoba s hovädzím známa pod



názvom cottage pie

Cottage Pie

alebo rybársky koláč



s treskou a hráškom.

- **Slanina a údenáče**



V severných krajinách Európy je tradičné uchovávanie potravín pomocou nasolovania, údenie a nakladanie. Údenáče, šunka a slanina sú najtypickejšími anglickými produkty týchto techník.

Typické anglické syry sú tvrdé a vyrábajú sa z kravského mlieka. Najrozšírenejším druhom je čedar, ktorý je známy po celom svete. Spoločne s ním je tzv. kráľom medzi anglickými syry Stilton, čo je syr s modrou plesňou podobný roquefortu. Vyrába sa však veľké množstvo ďalších charakteristických syrov a ich výroba zažíva v poslednej dobe vďaka záujmu o lokálne produkty istú renesanciu.

- **Dezerty**

Medzi obľúbené múčniky patrí bread and butter pudding



, ktorý podobný

žemľovke, koláč s rebarborou a trifle



(múčnik s želatínou, šľahačkou a

ovocím). Ku koláčom sa väčšinou podáva vanilkový krém. Tradičné pochutinou na Vianoce



je vianočný puding so sušeným ovocím.

Úlohy na zopakovanie:

1. Koľko druhov klobások má približne anglická kuchyňa?.....
2. Vymenuj niektoré anglické dezerty.....



3. Ako sa volá táto tradičná pochúťka ?.....



Uvar si doma:

Pokús sa urobiť si doma Yorkshirský puding. Postupuj podľa receptu:



SUROVINY: 1/2 litrov mlieko, 2 ks vajce, 30 g maslo, 220 g hladká múka, trochu soľ

Postup receptu:

- Múku so soľou dáme do misy. V prostriedku vyhlúbime jamku a do nej rozbijeme vajce. Pomaly miešame a postupne pridávame mlieko, až vznikne hladké cesto.
- Cesto 10 minút vypracujeme a potom necháme najmenej hodinu stáť.
- V pekáči rozpustíme masť, nalejeme na ňu cesto a pečieme 40-45 minút v horúcej rúre. Podávame s pečeným hovädzím mäsom.

5. Francúzske maškrtky



Deti z Francúzska predstavili tradičnú francúzsku kuchyňu takto:

Raňajky



Kaviarne často ponúkajú Croissanty na raňajky. Le petit déjeuner (raňajky) je bežné rýchle jedlo skladajúci sa z tartines (plátkov francúzskeho chleba s džemom alebo želé), croissantov, alebo pain au chocolat (taštičiek plnených čokoládou), spoločne s kávou



alebo čajom. Deti často pijú horúcu čokoládu. Raňajky nejakého druhu sa vždy podávajú v kaviarňach, ktoré otvárajú skoro ráno.



Obed a večera

Le déjeuner (obed) kedysi trval dve hodiny, ale pred nedávnom bola prestávka skrátená na hodinovú prestávku. V niektorých menších mestách je dvojhodinový obed stále obvyklý. Nedel'né obedy sú často dlhšie a zúčastňuje sa na nich celá rodina. Alternatíva k obedu obľúbená najmä medzi robotníkmi je sendvič, niekedy nasledovaný dezertom, obe jedla sa predávajú v pekárňach a supermarketoch za nízke ceny.

Le diner (večera) sa často skladá z troch chodov, *hors d'œuvre* (= predjedlo)



alebo *entrée* (= úvodný chod, často polievka)



, *plat principal* (hlavné jedlo)



, a syr alebo dezert



, niekedy

sa pred syrom alebo dezertom podáva šalát. Syr môže byť nahradený jogurtom, zatiaľ čo bežný každodenný dezert býva čerstvé ovocie. K jedlu sa často podáva chlieb, víno



a minerálne vody. Spotreba vína klesá v poslednej dobe medzi mladými ľuďmi. Hlavné mäsové chody sa často podávajú so zeleninou, ryžou alebo cestovinami. Reštaurácia často otvára na večer o 19:30 a objednávky prestávajú prijímať v čase medzi 22:00 a 23:00 hod. Mnoho reštaurácií v nedeľu na večer zatvára a napríklad pizzeria majú v nedeľu otvorené.

Nápoje nie sú súčasťou francúzskej kuchyne, aj keď sú s ňou spojené. Vo francúzskej kuchyni sa nápojom, ktorými začína hodokvas, hovorí *apéritifs* (aperitív) - doslova: že otvára jedlo).

Nápojom, ktoré hodokvas končí, sa hovorí *digestif*. Počas jedla sa pije víno a voda, od predjedla, cez hlavné jedlo, až po syr a dezert. Champagne a niekedy aj mierne alkoholické nápoje, ako Crèmes.

Niektoré francúzske syry:

Camembert z Normandie-



Sainte-Maure z Touraine -



Brie z Meaux -



Reblochon de Savoie



Úloha na zopakovanie:

Skús popísať francúzske raňajky:

.....



Uvar si doma:

Urob si doma francúzsku horúcu čokoládu:



Recept používajú ho francúzske mamy ako malú maškrtu pre deti.

Suroviny

- 2 čl kakao
- 1 - 2 člcukor kryštálový
- 2 dclmlieko

Postup prípravy receptu: V hrnčeku zmiešame kakao, cukor a trošku mlieka na hustú kašičku.



Pridáme mlieko asi do polovice pohára, premiešame a zohrejeme v mikrovlnke cca 1 minútu.



Dolejeme mliekom tak, aby bol pohár plný, premiešame a podávame.



7. Použitá literatúra

- <http://www.casopisimidz.sk/jun-2008/za-chutami-slovenska/>
- http://sk.wikipedia.org/wiki/Slovensk%C3%A1_kuchy%C5%88a
- http://sk.wikipedia.org/wiki/Talianska_kuchy%C5%88a
- <http://varecha.pravda.sk/videorecepty/ravioli-di-casa-/6848-recept.html>
- <http://dobruchut.azet.sk/recept/19525/yorkshirsky-puding/>
- <http://translate.google.sk/translate?hl=sk&sl=cs&u=http://cs.wikipedia.org/wiki/>
- <http://varecha.pravda.sk/recepty/horuca-cokolada/48146-recept.html>