



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

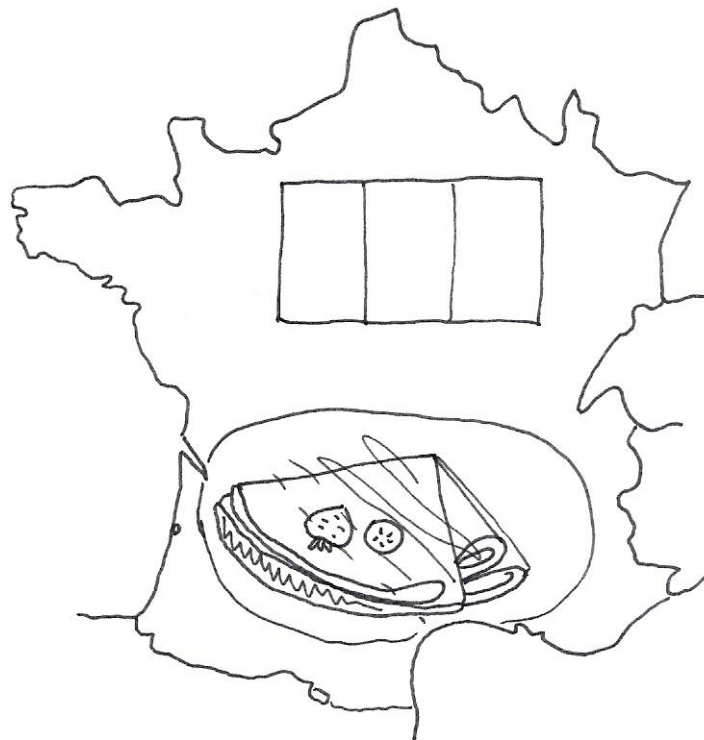
DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

škola	Střední škola F. D. Roosevelta pro tělesně postižené, Brno, Křižíkova 11
číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.1037
číslo učeb. materiálu	VY_32_INOVACE_ZAD_VPP_2_20
předmět, tematický celek	Výživa a příprava pokrmů
ročník	2
datum vytvoření	21. 3. 2013
anotace	Cílem pracovního listu je osvojit a upevnit si znalosti k tématu – Zahraniční gastronomie.
metodická poznámka	Žáci si procvičí a upevní obecné informace o zahraniční gastronomii a typických pokrmech v jednotlivých zemích. Také mohou využít znalostí ze zeměpisu.
autor	Mgr. Lenka Žádníková
licence (není-li vyplněno, je materiál ze zdrojů autora)	Sedláčková, H.: <i>Technologie přípravy pokrmů 5</i> . Praha: Fortuna, 2008 ISBN 978 –80 –7373 –026 -0

Gastronomie zahraniční kuchyně

1. Ke každé zemi napiš typický pokrm dané země a vybarvi národní vlajku:

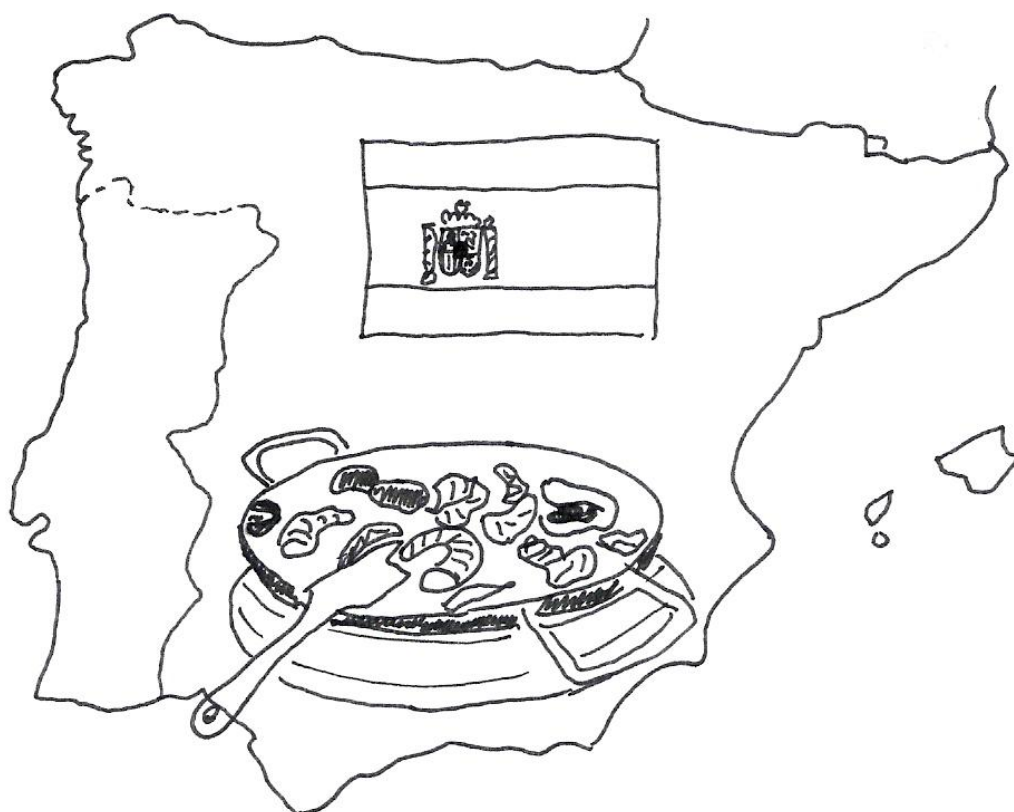
Francouzská gastronomie: Pokrmy připravované ve francouzské kuchyni jsou velmi rozmanité. Často se v chuťově výraznějších úpravách zpracovává maso jehněčí a skopové. Oblíbené je maso králíčí, zvěřina, velký výběr ryb a mořských živočichů, včetně ústřic. Sýry jsou jedinečným dezertem francouzské kuchyně podávaným na závěr oběda. Moučníky jsou ve velkém výběru, oblíbené jsou palačinky různě plněné a zdobené.



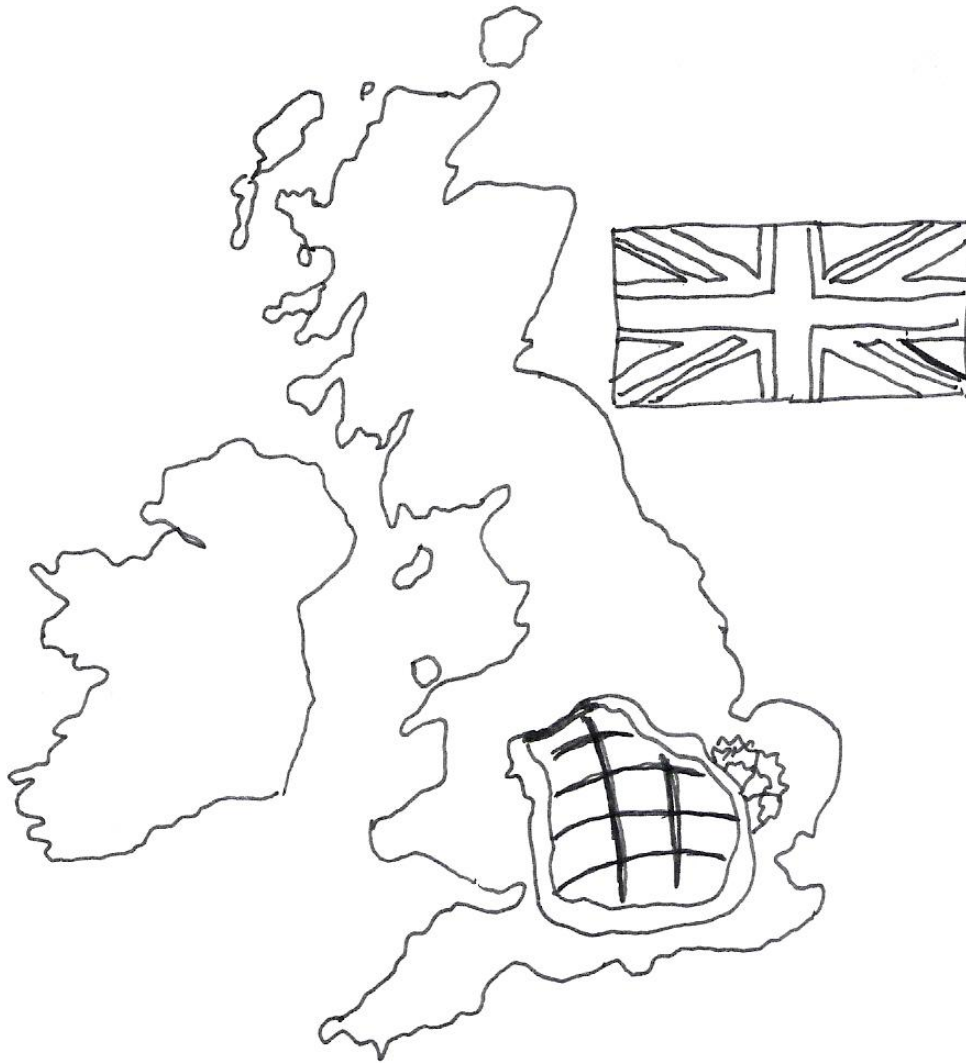
Italská gastronomie: Italská kuchyně svým složením odpovídá požadavkům moderní výživy. Těstoviny jsou různých tvarů, barev, i chutí. Znáмым jídlem je pizza – slaný koláč, který má svůj původ v Itálii. Moučníky se připravují ze stejných těst jako u nás, jsou však příliš sladké. Místo moučníků se konzumuje zmrzlina.



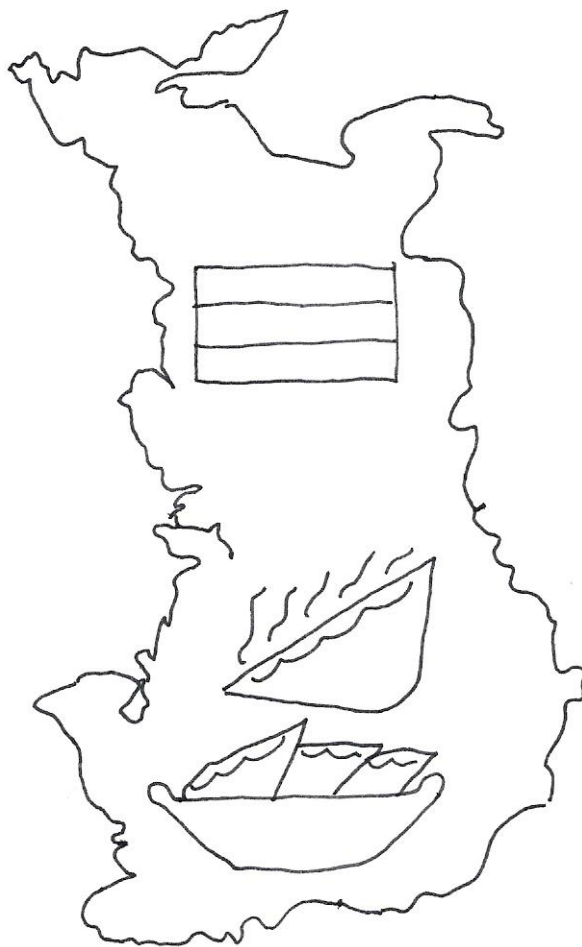
Španělská gastronomie: Španělskou kuchyni můžeme zařadit mezi ty, jejíž pokrmy jsou rozmanité, pikantní až pálivé chuti. K typickému španělskému pokrmu patří Paella – na její přípravu se používají nejen různé druhy mas na cibuli, ale i rýže a zelenina. Typické jsou obložené hotové paelly mušlemi. Vynikající studené polévky, jako gaspačo, jsou ze zeleniny. Přílohy ve španělské kuchyni tvoří rýže.



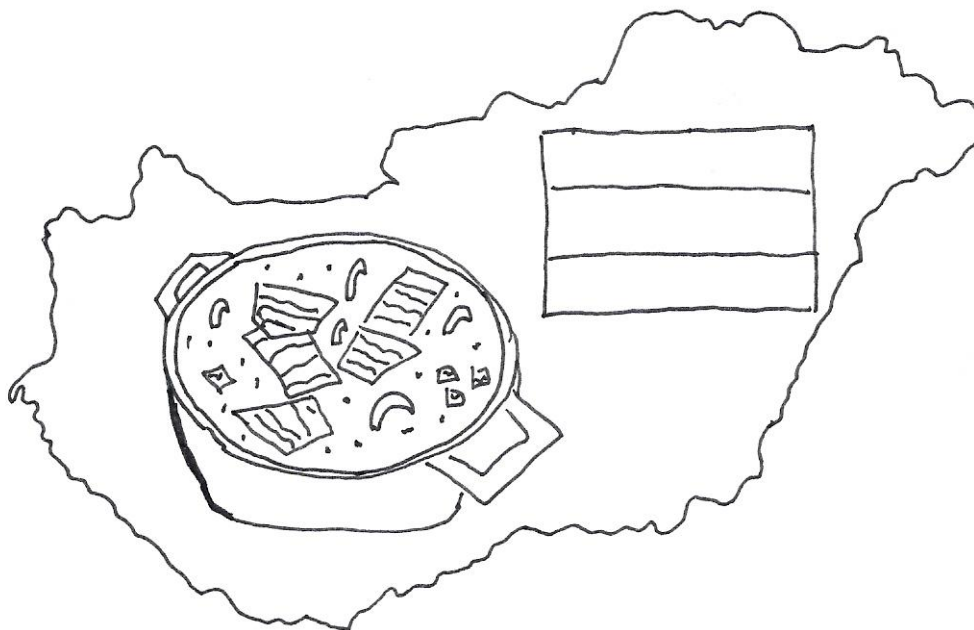
Anglická gastronomie: V anglické kuchyni jsou oblíbené ryby, z masa se konzumuje hlavně maso hovězí. Typickou hovězí anglickou specialitou je rostbíf, ramstek a biftek. Některé anglické moučníky jsou těžší a vydatnější. Patří mezi ně vánoční pudink.



Ruská gastronomie: V této kuchyni se zpracovávají obiloviny. Je to pohanka, jáhly, kroupy, krupky i rýže. Pirohy jsou slané i sladké moučníky různých tvarů. Plní se masem, zeleninou, houbami, rybami, marmeládou, tvarohem i ořechy. Z nápojů se nejvíce pije čaj, v letní době kvas.



Maďarská gastronomie: V Maďarsku se pro přípravu pokrmů používá značné množství cibule, papriky, červeného i kysaného zelí. Z masitých pokrmů jsou nejznámější perkelty (guláše).



Rakouská gastronomie: Rakouské gastronomické zvyklosti se velmi podobají našim. Významné je drobné cukrářské a čajové pečivo ve vynikající kvalitě. Známe jsou i rakouské dorty – Sachr dort.

