OV – VAŘENÍ – 1. TÝDEN LEDEN 2021

**Do vašich sešitů na OV – vaření si na tento týden tj. 4.1. – 8.1. 2021 napište**.

Datum: 4.1. – 8.1. 2021

Téma: Význam příloh a jejich podávání. Přílohy z brambor, mouky, krupice, rýže a obiloviny

Menu: sestavení menu

**1.úkol:** Z přílohy (knížka přílohy pokrmů) zapište zápis do sešitu ze strany 42.–48. (zápis můžeš vypracovat formou zodpovězení otázek)

. Vypracujte otázky na straně 45. 47. a 48.

. Prosím, pište čitelně, kvalitně vyfoťte a pošlete **ke kontrole do 9.1.2021**

**2.Úkol**: Sestav tříchodové menu: - Polévka

- Hlavní chod

- Moučník

. Pokrmy musí být z Receptur teplých pokrmů.

. Menu nanormuj na 5 porcí.

. Napiš žádanku na suroviny, které budeš potřebovat k přípravě pokrmů.

. Žádanku na suroviny mi předáš na OV, až budeš pokrm připravovat.

. Menu uvař a pošli foto, jak pokrm vaříš a hotový pokrm.

**Veškeré body vypracuj do sešitu a pošli ke kontrole**. Prosím, ke kontrole posílejte zadání zpracované na počítači. Děkuji.

Až budeme ve škole, celé menu uvaříš a naservíruješ spolužákům.

Můžeš si promyslet, jak prostřeš stůl pro tvé spolužáky.

**Menu pošlete ke kontrole do 14.1.2021**