



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_19_4

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Pomazánky

DATUM: 20.11.2013

AUTOR: Ivana Fabíková

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

ANOTACE: Učební text seznamuje se základními informacemi a je podpořen obrázky. Prověřování učiva je formou otevřených a uzavřených otázek. Texty se mohou vytisknout nebo promítat na interaktivní tabuli.

ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu



- KONZISTENCE - PODLE POUŽITÉ SUROVINY
- TVAR – NEMUSÍ DRŽET
- MAŽOU SE



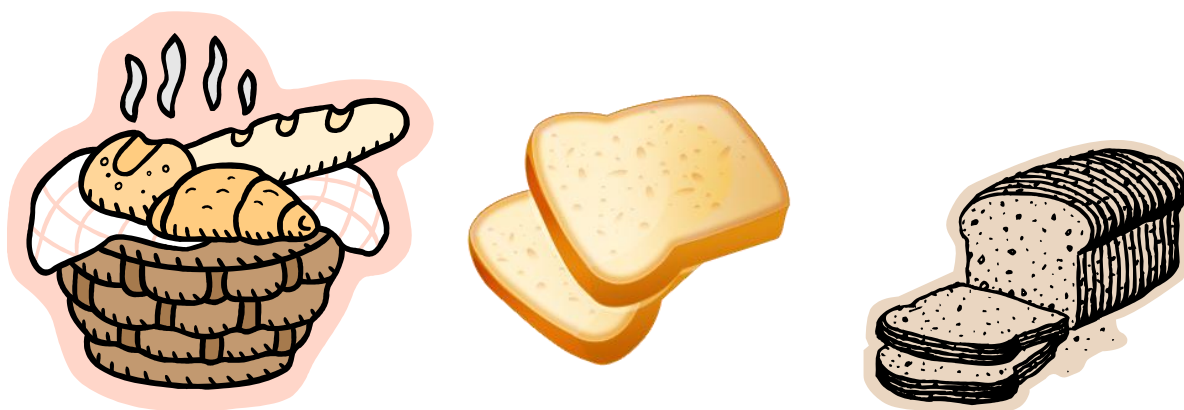
DRUHY POMAZÁNEK

- VAJÍČKOVÁ
- TVAROHOVÁ
- SÝROVÁ
- RYBÍ
- JÁTROVÁ
- Z KUŘECÍHO MASA
- ZELENINOVÁ
- TUŇÁKOVÁ

JAKÉ ZNÁŠ POMAZÁNKY?



NA CO MŮŽEŠ NAMAZAT POMAZÁNKU?



ČÍM MŮŽEŠ OZDOBIT POMAZÁNKU?

