



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_27

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Ovoce ve studené kuchyni

DATUM: 2.2.2014

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

OVOCE VE STUDENÉ KUCHYNI



KTERÉ OVOCE POUŽÍVÁME ?

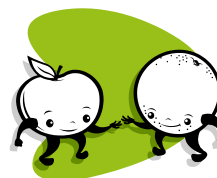
➤ BROSKVE



➤ HRUŠKY



➤ POMERANČE



➤ ANANAS



➤ BANÁN



➤ JABLKA



➤ JAHODY



➤ HROZNOVÉ VÍNO



➤ MELOUN



➤ KIWI



**U KAŽDÉHO DRUHU OVOCE POPIŠ PŘEDBĚŽNOU
PŘÍPRAVU:**

