



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\_15

**TÉMATICKÁ OBLAST:** STUDENÁ KUCHYNĚ

**TÉMA:** Chuťovky

**DATUM:** 10.1.2014

**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

# CHUŤOVKY



## CO JSOU CHUŤOVKY ?

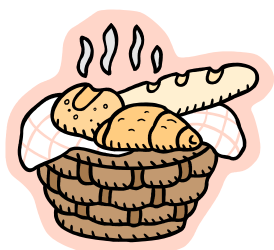
- MALÉ OBLOŽENÍ CHLEBÍČKY

## JAKÝ MAJÍ TVAR ?

- KULATÝ, OVÁLNÝ, ČTVERCOVÝ, OBDÉLNÍKOVÝ
- TVARY VYKRAJUJEME TVOŘÍTKEM

## JAKÉ PEČIVO POUŽIJEME ?

- BÍLÉ PEČIVO – ROHLÍKY, BAGETY, VEKY
- TMAVÉ PEČIVO – CHLÉB, ROHLÍKY



## JAKÉ ZNÁŠ DRUHY CHUŤOVEK ?



- SÝROVÉ
- ŠUNKOVÉ
- S ČESNEKOVOU POMAZÁNKOU
- S OVOCEM
- S KAVIÁREM



## POSTUP PŘI PŘÍPRAVĚ CHUŤOVEK

1. VYKROJÍME Z PEČIVA TVARY.
2. NAMAŽEME – MÁSLEM, POMAZÁNKOU, PĚNOU, PAŠTIKOU.
3. VRSTVÍME SUROVINY – UZENINU, SÝR, ZELENINU, OVOCE.
4. ZDOBÍME – OŘECHY, MANDLEMI, OKURKOU, OLIVAMI.
5. ZPEVNÍME PÁRÁTKEM.

## ZDOBENÍ

ZELENINA – PAPRIKA, OKUREK, OLIVY, RAJČE



### ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ :

- 1/ KRÁJENÍ PEČLIVÉ
- 2/ ZDOBENÍ PESTRÉ
- 3/ UCHOVÁVAT V CHLADNIČCE - KRÁTCE
- 4/ SPOTŘEBOVAT V DEN VÝROBY

Z JAKÝCH SUROVIN BYS PŘIPRAVIL CHUŤOVKY NA  
RODINNOU OSLAVU?

