



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_5

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Vajíčková pomazánka

DATUM: 20.11.2013

AUTOR: Ivana Fabíková

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

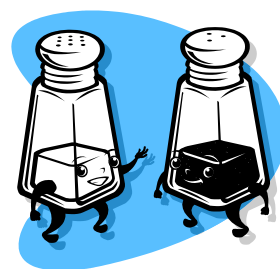
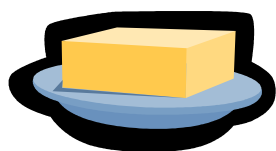
OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

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

VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA



SUROVINY : POMAZÁNKOVÉ MÁSLA, VEJCE, CIBULE, SŮL, PEPŘ, HOŘČICE

TECHNOLOGICKÝ POSTUP :

1/ VEJCE UVAŘÍME NA TVRDO - 10 MINUT

2/ UVAŘENÁ VEJCE NAKRÁJÍME NA KOSTIČKY

3/ PŘIDÁME NAKRÁJENOU CIBULI

4/ PŘIDÁME POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

5/ DOCHUTÍME – SŮL. PEPŘ, HOŘČICE

6/ VYMÍCHÁME



JAKÉ SUROVINY POUŽIJEŠ NA PŘÍPRAVU VAJÍČKOVÉ POMAZÁNKY?

