



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\_20

**TÉMATICKÁ OBLAST:** STUDENÁ KUCHYNĚ

**TÉMA:** Vejce ve studené kuchyni

**DATUM:** 2.2.2014

**AUTOR:** Ivana Fabíková

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

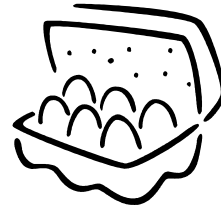
**OBOR VZDĚLÁNÍ:** Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

**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

## VEJCE VE STUDENÉ KUCHYNI

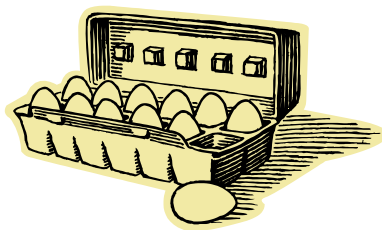


### JAKÁ VEJCE POUŽÍVÁME ?

- SLEPIČÍ
- KŘEPELČÍ

### JAKOU TÚ VAJEC POUŽÍVÁME ?

- VAŘENÍ – VEJCE VAŘENÁ NATVRDO



### CO LZE PŘIPRAVIT Z VAJEC ?

1. POMAZÁNKY - VAJÍČKOVÁ
2. PĚNY – ŽLOUTKOVÁ FÁŠE
3. SALÁTY – VAJÍČKOVÝ
4. PLNĚNÁ VEJCE – POMAZÁNKAMI, PĚNAMI, SALÁTY
5. ZDOBENÁ VEJCE – RUSKÁ VEJCE, VEJCE V ASPIKU
6. ZDOBENÍ VÝROBKŮ STUDENÉ KUCHYNĚ -  
CHLEBÍČKY, MÍSY

VYJMENUJ 5 POKRMŮ Z VAJEC:

