**Řešení pracovního listu – příprava pokrmů vepřových hodů**

1. Vypište suroviny na přípravu pokrmu**: Domácí tlačenka**

**Vepřová hlava, kolena, voda, sůl, mletý pepř, nové koření mleté, majoránka, česnek, pomleté kůže.**

2. Popište přípravu pokrmu: **Domácí jitrnice**

**Uvařené maso, droby, ořez nakrájíme na kousky, kůže pomele. Směs rozředíme vývarem z masa, dochutíme solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Přidáme osmaženou cibulku, směs promícháme a plníme do vepřových střev. Vaříme táhnutím asi 30 minut. Když jitrnice vyplavou, jsou jitrnice dostatečně uvařené.**

3. Podtrhni části masa a droby, které jsou vhodné na přípravu výrobků vepřových hodů:

* **Vepřová hlava**
* **Vepřový bůček**
* **Vepřová plec**
* **Vepřová kýta**
* **Vepřová játra**
* **Vepřový jazyk**
* **Vepřový ovar**
* **Vepřový ořez**
* **Vepřové nožičky**
* **Vepřový ocásek**
* **Vepřová pečeně**

4. Vyber nejvhodnější tvrzení. Podtrhni.

**1. Domácí tlačenka se vaří táhnutím 1 – 2 hodiny**

**2. Domácí tlačenka se vaří ve vodě asi 1 hodinu**

**3. Domácí tlačenka se vaří ve vodě asi 2 - 3 hodiny pomalým varem**

5. Podtrhni suroviny, které jsou potřebné k přípravě pokrmu:

**Domácí kroupová jelita:**

**Vepřový ořez, bůček, olej, kroupy, cibule, mouka hladká, voda, sůl, pepř mletý,**

**vepřová střeva, česnek, majoránka, sádlo, škvarky z vnitřního sádla, vepřová krev.**

6. Vyber nejvhodnější tvrzení. Podtrhni.

1. **Domácí tlačenka se podává jako studený předkrm**
2. **Domácí tlačenka se podává jako hlavní chod**

**C) Domácí tlačenka se podává jako teplý předkrm**

**7.** Vyber apodtrhni správnou odpověď.

**A, Vepřové hody jsou označovány za tradiční pokrmy české kuchyni**

**B, Výrobky vepřových hodů se připravují z masa vepřového, hovězího a drobů.**