**Pracovní list pro žáky – příprava pokrmů vepřových hodů**

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

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

3. Podtrhni části masa, 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.**

**Závěrečné informace:**

* **Materiál je určen pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.**
* **Zdroje:**
* **Stropnický, J. Technologie přípravy pokrmů, Státní pedagogické nakladatelství, Praha, 1979, SPN – 75-60-61/1.**
  + **Čermáková, L., Vybíralová, I., Technologie 2, Parta, Praha 2004, ISBN 80-7320-053-8.**

* + **Beránek, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, Merkur, Praha, 1993, ISBN 80-7032-588-7.**

<http://ok-recepty.cz/grafika/domaci-tlacenka-libova-21.jpg>

[http://www.reznictvi.com/\_/rsrc/1269294108133/domaci- jitrnice/domaci%20jitrnice.JPG?height=400&width=374](http://www.reznictvi.com/_/rsrc/1269294108133/domaci-%20%20%20%20jitrnice/domaci%20jitrnice.JPG?height=400&width=374)

<http://www.jehnecimaso.cz/img/zbozi/veprove-speciality-jelita-logo.jpg>

<http://www.balita.cz/MENU/jidla/foto/18.jpg>

* **Ostatní objekty a text je vlastní originální tvorbou autora nebo jsou součástí softwaru Microsoft ® Office.**