



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

*Pracovní list*

## Dnes zopakujeme užití stylů

---

*Využívat připravené styly umožňuje automatické zformátování textu na téměř profesionální úrovni.*

### Samostatná práce

1. Vytvořte nový wordovský dokument pod názvem „recepty“ a uložte ho k sobě na disk do složky WORD
2. Zkopírujte do nového wordovského dokumentu text ze souboru „styl\_recept.txt“
3. Prohlédněte si text a vytvářejte vlastní styly pro dané prostředí
4. Pomocí vlastních stylů upravte a sjednoťte celý dokument.

UKLÁDEJ PRŮBĚŽNĚ

---

## • Zapečené palačinky se špenátem

### *Suroviny:*

Špenát, anglická slanina, tvrdý sýr

### *Na palačinky:*

vajíčko, mouka, mléko, sůl

### • *Postup:*

Uvaříme si špenát, jak jsme zvyklí. Usmážíme si klasické palačinky. Do zapékací misky vymazané máslem naskládáme zatočené palačinky naplněné špenátem pěkně vedle sebe. Zasypeme na kostky nakrájenou a opečenou anglickou slaninou a vrstvou tvrdého sýra (skvělá je i niva). Dáme zapéct do trouby, aby nám sýr udělal hezkou zlatou kůrčičku.

## • NADÍVANÁ HUSA

### *Suroviny:*

1 husa (500 g), sůl, mletý pepř, lžička ostré hořčice, 1 houska, 200 ml smetany, 200 g jater, 1 cibule, lžíce másla, sekaná petrželka

### *na omáčku:*

200 ml bílého vína, 200 ml zakysané smetany

### • *Postup:*

Husu potřeme solí, pepřem, hořčicí. Housku nakrájíme na kostičky, namočíme do smetany. Játra a cibuli nakrájíme na kostičky a 3 min opékáme na másle, poté promícháme s vymačkanou houskou, petrželkou, solí a pepřem. Husu plníme touto nádivkou a pečeme na 180°C v troubě a podléváme bílým vínem. Pak povaříme s kysanou smetanou. Dochutíme solí a pepřem. Vhodnou přílohou je dušené červené zelí, popřípadě bramborové krokety.

## • Jahodový zákusek

### *Suroviny*

200 g krystalového cukru, 1 dl oleje, 1 dl vody, 1 kypřicí prášek, 4 vejce, 200 g polohrubé mouky,

### *Náplň:*

3 vanilkové pudinky, 12 dl kompotových jahod, 2 vanilínové cukry, 3 pol. lžíce krystalového cukru,

### *Na ozdobu*

2 dl smetany na šlehání, 1 ztužovač šlehačky

### • *Pracovní postup:*

Celé vejce vyšleháme s krystalovým cukrem. Přidáme olej, vodu, mouku a kypřicí prášek.

Promícháme, těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Necháme vychladnout. Polejeme náplní, kterou necháme ztuhnout. Potom na koláč rozetřeme vyšlehanou smetanu se ztužovačem.

Náplň: Kompotové jahody spolu se šťávou rozmixujeme. V trošce vody si rozmícháme vanilkové pudinky. Do rozmixované hmoty přidáme vanilkové pudinky, krystalový cukr, vanilínový cukr a spolu uvaříme za stálého míchání. Polovychladlou náplň rovnoměrně rozetřeme na vychladlé těsto.

## • Koláč lenivé ženy

### *Suroviny*

1 hrneček celého máku, 2 hrnečky polohrubé mouky, 1 hrneček mléka, 1 hrneček oleje, 2 hrnečky krystalového cukru, 3 celá vejce

### • *Pracovní postup:*

Suroviny spolu dobře vyšleháme. Připravené těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Hotový moučník potřeme jahodovým džemem. Ozdobíme šlehačkou anebo bílkovou polevu.

## • Dezert Suzette

### *Suroviny*

7 vajec, šťáva z 1/2 citrónu, 200 g jemného krystalového cukru, 180 g polohrubé mouky meruňková povidla, 1 krabice dětských piškotů, 150 g sekaných ořechů, 150 g rozinek, 2 dl rumu 1 litrová konzerva meruňkového kompotu i se šťávou, 5 vajec, 200 g cukru, 300 g másla

### • *Pracovní postup:*

Žloutky utřeme s krystalovým cukrem do pěny. Přidáme citrónovou šťávu, ušlehaný tuhý sníh z bílků a po částech polohrubou mouku. Vše zlehka promícháme. Těsto na vymaštěném plechu upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí potřeme těsto meruňkovými povidly. Rovnoměrně rozetřeme náplň, potřeme krémem a vrch koláče ozdobíme čokoládovou polevu.

**Náplň:** Konzervu meruňkového kompotu i se šťávou smícháme s dětskými piškoty, sekanými ořechy, rozinkami a rumem. Vše smícháme a necháme v chladničce odležet.

**Krém:** Celá vejce s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí. Po vychladnutí je přimícháme po lžících do utřeného másla.

## • Jablkový rychlý koláč

### *Suroviny*

400 g hrubé mouky, (může být i polohrubá mouka), 400 g krystalového cukru, 600 g nastrouhaných jablek i se šťávou 3 celá vejce 1 lžička mleté skořice, jeden a půl lžičky jedlé sody, 2 dl oleje

### • *Pracovní postup:*

Utřeme vejce s cukrem a olejem. Postupně přidáváme mouku promíchanou se sodou bikarbonou a jablka se skořicí. Smícháme. Připravené těsto vylejeme na vymazaný a pomoučený plech.

Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 200 stupňů 20 až 30 minut. Koláč po upečení a vychladnutí potřeme meruňkovými povidly /marmeládou a posypeme strouhaným kokosem nebo mletými ořechy.