

ŠPANĚLSKÝ JAZYK - ČESKÁ KUCHYNĚ

Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Kateřina Rozsypalová
Název šablony	VY_32_INOVACE 33_SPJ
Název DUMu	SPJ.3909.3E
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Španělský jazyk
Vzdělávací okruh	Hotelnictví
Druh učebního materiálu	Slovní zásoba
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Pracovní list seznámí žáky se slovní zásobou týkající se české kuchyně
Speciální vzdělávací potřeby	pc
Klíčová slova	La cocina, la comida, checo, a
Datum	13. 3. 2014

La cocina checa

1. Žáci se seznámí česky se základní slovní zásobou
2. Najdou si neznámá slova ve slovníku
3. Ve dvojicích najdou odpovídající dvojice – definice a slovní výraz
4. Ve dvojicích se navzájem vyzkoušejí – jeden student přečte frázi ve španělštině, druhý doplní žádané slovo, pak si úlohy vymění
5. Vyučující monitoruje jednotlivé dvojice, poté ještě jednou společně zopakuje s celou třídou

Klíč

La cocina checa

1. Caldo de vaca con fideos caseros Hovězí vývar s domácími nudlemi
2. Sopa de callos Dršťková polévka
3. Carne de vaca hervida con salsa de tomate y knedlík de panecillo/albóndigas de harina
Rajská omáčka s hovězím masem a knedlíkem
4. Solomillo con salsa de nata y knedlík de panecillo/albóndigas de harina
Svíčková na smetaně s knedlíkem
5. Asado de cerdo con col agri dulce rehogada y albóndigas de patata
Vepřo-knedlo-zelo
6. Carpa rebozada con ensalada de patata
Smažený kapr s bramborovým salátem
7. Gulash de carne de vaca con albóndigas de harina

Hovězí guláš s knedlíkem

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 8. Frituras de patata a la checa | Bramboráky |
| 9. Bollitos rellenos | Plněné buchty |
| 10. Pan de miel | Perník |
| 11. Pastel de manzana | Jablečný štrůdl |
| 12. Aguardiente de ciruelas | Slivovice |