

ŠPANĚLSKÝ JAZYK - ŠPANĚLSKÁ 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.3910.3E
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 španělské kuchyně
Speciální vzdělávací potřeby	pc
Klíčová slova	La cocina, la comida, español,a
Datum	27. 2. 2014

La cocina española

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 española

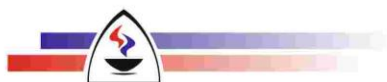
1. patatas cocidas, verduras (zanahoria, guisantes), huevos duros, atún o pollo, mayonesa - *Ensaladilla rusa (Ensalada Olivier)*
2. calamares, huevos, leche, harina, sal, aceite, hoja de laurel - *Calamares a la romana*
3. gambas, dientes de ajo, guindilla, sal, aceite, perejil - *Gambas al ajillo*
4. patatas fritas, salsa de tomate, aceite, guindilla, pimentón, vinagre - *Patatas bravas*
5. arroz, pollo, conejo, judías verdes, garrofón, aceite, tomate, sal, azafrán, ajo - *Paella valenciana*
6. garbanzos, verduras, carne, tocino de cerdo, embutidos - *Cocido madrileño*
7. patatas, huevos, aceite, cebolla, sal - *Tortilla de patata*
8. tomates, pepino, cebolla, pimienta verde, aceite, sal, ajo, vinagre - *Gazpacho*



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

CZ.1.07/1.5.00/34.0911

andaluz



Střední škola hotelová a služeb
Kroměříž

