

## ANGLICKÝ JAZYK - Verbs of preparation

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 41_ANJ
Název DUMu	ANJ.4110.3A
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Anglický 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 sloves při přípravě pokrmů
Speciální vzdělávací potřeby	pc
Klíčová slova	‘verb’ – sloveso, ‘preparation’ - příprava
Datum	7. 11. 2013

## Verbs of preparation

1. Předpokladem je, že studenti mají základní znalosti o slovní zásobě sloves při přípravě pokrmů.  
Vyučující může se studenty tzv. 'brainstorm' (zopakovat) slovesa, která znají, případně může uvést některé nové výrazy.
2. Studenti se samostatně snaží vyplnit chybějící slova v křížovce, učitel práci monitoruje, pomáhá slabším žákům. U slabších studentů lze pracovat ve dvojicích.
3. Po dokončení křížovky vyučující společně se studenty projde správné odpovědi a klade důraz na správnou výslovnost.
4. Žáci pak mohou pokračovat v procvičování formou krátké hry nebo soutěže jako celá třída, případně i ve dvojicích (vzájemné zkoušení).

## Klíč

### Verbs of preparation /Slovesa při přípravě pokrmů

1. Across: grilovat
1. Down: strouhat
2. Down: ozdobit
3. Across: nakrájet na plátky
3. Down: posypat
4. Across: péci pečivo
5. Across: chladit, vychladit
6. Down: péci maso
7. Across: přivést k varu

8. Across: přecedit

8. Down: nakrájet na kostičky

9. Across: šťouchat

9. Down: rozpustit

10. Down: táhlý var, zvolna vařit

11. Across: krájet

12. Across: míchat

13. Down: nasekat

14. Across: smažit

14. Down: naplnit

15. Across: loupat

1. Across: grilovat

grill

1. Down: strouhat

grate

2. Down: ozdobit

decorate

3. Across: nakrájet na plátky

slice

3. Down: posypat

sprinkle

4. Across: péci pečivo

bake

5. Across: chladit, vychladit

refrigerate

6. Down: péci maso

roast

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 7. Across: přivést k varu         | boil   |
| 8. Across: přecedit               | drain  |
| 8. Down: nakrájet na kostičky     | dice   |
| 9. Across: šťouchat               | mash   |
| 9. Down: rozpustit                | melt   |
| 10. Down: táhlý var, zvolna vařit | simmer |
| 11. Across: krájet                | cut    |
| 12. Across: míchat                | mix    |
| 13. Down: nasekat                 | chop   |
| 14. Across: smažit                | fry    |
| 14. Down: naplnit                 | fill   |
| 15. Across: loupat                | peel   |

### Použitá literatura:

A. Baude, M. Iglesias and A. Inesta – Ready to Order – Elementary English for the restaurant industry, Longman, 2002.

Pytelka, Josef – Angličtina pro provoz hotelů a společného stravování, SPN pedagogické nakladatelství, akciová společnost, Praha, 1995.

Svobodová, Eva – Angličtina v gastronomii – English in Gastronomy, Nakladatelství Informatorium, Praha 2002.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

CZ.1.07/1.5.00/34.0911



Střední škola hotelová a služeb  
Kroměříž

