



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



název materiálu: **RAKOUSKO**

**KÓD MATERIÁLU: VY\_12\_INOVACE\_33\_RAKOUSKO**

**DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL**

zpracovaný v rámci projektu EU peníze do škol



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Kód materiálu:</b>	VY_12_INOVACE_33_RAKOUSKO		
<b>Název materiálu:</b>	Rakousko		
<b>Předmět:</b>	Zeměpis	<b>Ročník:</b>	7.
<b>Časová dotace:</b>	45 minut	<b>Datum ověření:</b>	3. 4. 2013
<b>Jméno autora:</b>	Mgr. Božena Přikrylová		
<b>Klíčová slova:</b>	Rakousko, geografická charakteristika, turistické zajímavosti – Salzburg a okolí, rakouské speciality.		
<b>Výchovné a vzdělávací cíle:</b>	Žák podle mapy určí polohu a popíše přírodní poměry Rakouska, objasní přírodní zdroje, podle tematických map zhodnotí rakouskou ekonomiku, významný podíl příjmů z cestovního ruchu .		
<b>Rozvíjené klíčové kompetence:</b>	Žák čte z mapy. Třídí informace. Komunikuje se dvojici. Žák čte s porozuměním. Prezentuje získané informace.		
<b>Anotace, metodický list:</b>	Materiál obsahuje osnovu zápisu a úplný zápis ke geografické charakteristice Rakouska, text Rakouské speciality a prezentaci k Salzburgu.		
<b>Použité zdroje:</b>	Školní atlas světa. 1. vydání. Praha: Kartografie, 2005. ISBN 80-7011-730-3. Kategorie:Rakouská kuchyně. In: <i>Wikipedia: the free encyclopedia</i> [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-04-02]. Dostupné z: <a href="http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Rakouská_kuchyně">http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Rakouská_kuchyně</a> Fotografie – vlastní.		

*Tento výukový materiál byl vytvořen v rámci projektu EU peníze školám.  
Základní škola a Mateřská škola Veřovice, příspěvková organizace*

# Popis hodiny



## **Evokace:**

Učitel pokládá otázky: *Co mají společného Dunaj, Alpy, protesty proti Temelínu, Prátr, Linec a Vídeň?* Po společné diskusi učitel formuluje cíle hodiny.

## **Uvědomění si významu:**

### **a) Práce s mapou:**

- ✘ Učitel rozdělí žáky do dvojic, sdělí instrukce. Žáci si ve dvojicích připravují s pomocí mapy geografickou charakteristiku Rakouska (poloha, povrch, podnebí, vodstvo, nerostné bohatství, zemědělství, průmysl, obyvatelstvo, města.)
- ✘ Po 10 minutách rozdá podklad pro zápis Rakouská republika. Žáci společně ve dvojici nebo samostatně vypracují zápis.
- ✘ Společná kontrola zápisu, práce s mapou.

**b) Čtení textu :** Žáci jsou rozděleni do čtveřic. Každý žák si přečte jednu část textu Rakouská kuchyně. Potom si sdělí ve skupině navzájem, co zajímavého se dověděli.

### **c) Prezentace k Salcbursku.**

## **Reflexe:**

Pětilístek.

Hodnocení.

# Rakousko





# Zápis do sešitu - řešení:



## Rakouská republika

*Vnitrozemský stát* s nádhernou přírodou, kulturními a historickými památkami má *významný* cestovní ruch.

**Povrch:** 60% země - Aply, na severovýchodě Vídeňská pánev, na sever od Dunaje Rakouská žulová plošina.

**Podnebí:** mírné, *vnitrozemské*, s nadmořskou výškou *přibývá srážek, klesá teplota*.

**Řeky:** většina země patří do povodí Dunaje, malá část na západě do povodí Rýna.

Neziderské jezero.

Skoro 40 % země pokrývají **lesy** (produkce dřeva → výroba papíru).

**Zemědělství:** převažuje živočišná výroba (25% země pokrývají louky - chov skotu), málo orné půdy (asi 18%) – intenzivní pěstování pšenice, kukuřice, vinná réva, ovoce, zeleniny, brambor.

Chov skotu pro maso a mléko, chov prasat.

**Těží se:** magnezit (1. na sv.), sůl.

### **Průmysl:**

Energetika – důraz na obnovitelné zdroje – vodní elektrárny na horských tocích, větrné elektrárny, využití bioplynu.

Nejvýznamnějším oborem je hutnictví železa (Linz).

Významný je strojírenský a chemický průmysl, potravinářský průmysl. Dřevozpracující průmysl.

**Doprava:** vyspělá, silniční, železniční, říční, letecká.

**Obyvatelstvo:** němčina, Rakušané. Neutrální spolková země (Vídeň, Dolní Rakousko, Horní Rakousko, Štýrsko, Tyrolsko, Korutany, Salcbursko, Vorarlbersko, Burgenland).

Hlavní město: Vídeň– průmysl, památky, Prátr.

Města Linz, Innsbruck, Salcburk.

**Cestovní ruch:** vysoké příjmy (horská střediska, kulturní události, histor. památky – Vídeň, Innsbruck, Salcburk, Solná komora).

# Rakouská kuchyně



Vídeň je charakteristická specifickou kuchyní vzniklou v dobách mnohonárodnostní monarchie, kdy každá z národnostních Menšin rozšířila zdejší jídelníček. Z Maďarska byl v upravené podobě přejat guláš a palačinky, z českého prostředí, které mělo největší vliv, pocházejí štrúdl, koláče, buchty a knedlíky. Mezi typické pokrmy patří i vídeňský řízek. Stánky na ulicích nabízejí velký výběr párků a klobás, v poslední době obohatili Vídeň Turci a Bosňáci rychlým občerstvením tureckého a arabského typu (kebab, burek, falafel).

Typický je také výskyt tržnic v ulicích i na náměstích, specializovaných zejména na prodej ovoce a zeleniny. Oblíbené jsou i bleší trhy. Zejména na turisty se zaměřuje trh Naschmarkt. Hlavní obchodní třídou je Mariahilfer StraÙe.

Kulturní podnik svého druhu představují i vídeňské kavárny, od 19. století dějiště intelektuálního života. Kromě nabídky novin bývá ke kávě podáván i čokoládový dort, nazvaný podle jednoho z hotelů Sacher. V čtvrtích na svazích západních vídeňských okresů, které jsou dodnes významnou vinařskou oblastí, se těší značné oblibě malé vinné lokály zvané Heurige.

## Vídeňský řízek

(orig. Wiener Schnitzel) je tenké rozklepaný plátek z telecího masa, obalený v trojobalu (hladká mouka, rozšlehané vejíčko, strouhanka z bílého pečiva) a osmažený na přepuštěném másle. Patří ke specialitám rakouské kuchyně.

### *Historie vzniku pokrmu*

Slavný vojevůdce Jan Josef Václav Radecký z Radče doporučil v dopise císaři Františku Josefovi I. pochoutku zvanou "cotoletta milanese", se kterou se seznámil v Benátkách. Jednalo se o kotletu obalovanou směsí strouhanky a parmazánu. Císařský kuchař neměl ovšem parmazán k dispozici, proto nahradil sýr moukou a vejcem a vynalezl tak Vídeňský řízek, na kterém si pochutnáváme dodnes.



VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK

# Rakouská kuchyně



## **Sacherův dort neboli Sacher**

je originální druh čokoládového dortu s meruňkovou marmeládou a čokoládovou polevou.

Tuto koláčovou směs s čokoládou vytvořil v roce 1832 tehdy šestnáctiletý Franz Sacher ve druhém učňovském ročníku na dvoře knížete Metternicha. Metternich dal příkaz šéfkuchaři, aby připravil nějakou specialitu pro výjimečné hosty. Šéfkuchař byl ale právě nemocný, a tak se rozkaz dostal až k Franzovi Sacherovi a ten si vymyslel tento dort. Až jeho syn vylepšil tuto znamenitou pochoutku čokoládovou polevou a meruňkovou marmeládou během svých učňovských let u císařského a královského dvorního cukráře Demela.

Od té doby je Sacher jednou z nejznámějších kulinářských specialit Vídně. V roce 1876 Eduard Sacher také založil restauraci a Hotel Sacher.

Název Originální Sacherův dort (Original Sacher-Torte) byl registrován vídeňským hotelem Sacher jako firemní označení, receptura dortu je držena v tajnosti.



SACHERŮV DORT, HOTEL SACHER, VÍDEŇ

# Rakouská kuchyně



## Mozartovy koule

(v originálu Mozartkugeln) jsou druh bonbonu, původně vytvořený salcburským cukrářem Paulem Fürstem v roce 1890. Byly pojmenovány po hudebním skladateli W. A. Mozartovi. Tato cukrovinka je do dnešních dnů vyráběna firmou Cukrovinky Fürst. Firma ale na toto cukrátko nemá ochrannou známku, takže existuje řada jejich napodobenin, které jsou však vyráběny průmyslově.

### *Původní Mozartovy koule*

Roku 1884 si cukrářský mistr Paul Fürst otevřel po svém příchodu do Salzburku obchod v Brodgasse č. 13. Roku 1890 poprvé nabídl svým zákazníkům Mozartovy bonbony, které později po rozšíření výroby přejmenoval na Mozartovy koule. Roku 1905 se zúčastnil se svým výrobkem Pařížské výstavy a získal za něj zlatou medaili.

„Original Mozartkugeln“ se v cukrárně Fürst vyrábějí podle původního receptu původním způsobem, tedy ručně. Nejprve se vytvoří koule z pistáciového marcipánu a obalí se nugátem. Ta se uloží na dřevěnou podložku a poté přelije tmavou čokoládovou polevou. Po ztuhnutí se místo, jež zůstalo bez polevy, potře polevou a koule se zabalí do stříbrno-modrého staniolu. Tímto způsobem vyrobí firma ročně asi 1,4 milionu Mozartových koulí. V chladírenských prostorách kavárny v Brodgasse a ve filiálkách v ulici Ritzerbogen a Getreidegasse a také na zámku Mirabell mohou být poté uskladněny až 8 týdnů. Mozartovy koule se prodávají pouze v těchto provozovnách nebo zásilkově).

Odborný časopis Der Feinschmecker zvolil ve svém vydání z ledna 2006 v testu různých výrobků značených jako Mozartovy koule jako nejlepší právě výrobek firmy Fürst. Na 2. mezinárodní cukrářské soutěži v září 2005 na festivalu ÖKONDA ve Welsu byl tento výrobek oceněn zlatou medailí.

Po uvedení výrobku na trh v roce 1890 byla tato specialita vyráběna jako kopie i v jiných cukrárnách v Salzburku. V roce 1996 bylo ve sporu mezi Fürstem a dceřinou firmou koncernu Nestlé, která chtěla uvést výrobek „Original Austria Mozartkugeln“, rozhodnuto, že pouze Fürst smí užívat pojmenování Original Salzburger Mozartkugeln[2].



MOZARTOVY KOULE OD FÜRSTA

# Rakouská kuchyně



## Jablečný závin

neboli štrúdl, německy Apfelstrudel, je druh moučníku, který pochází z Rakouska, ale běžně se připravuje i v jiných zemích včetně České republiky.[1] Existují však i jiné druhy závinů – například tvarohový, višňový, makový a dokonce slané záviny se špenátem apod.

### *Složení a příprava*

Jablečný závin se skládá z podlouhlého plátu těsta s náplní z nakrájených nebo hrubě nastrohaných jablek, cukru, skořice, rozinek a případně i strouhanky. Někdy se přidávají i vlašské ořechy či nasekané mandle. K ochucení se může použít rum. Před pečením se těsto s náplní zavine jako roláda.

Šťavnatý jablečný závin by se měl péci z kvalitních jablek, která jsou mírně natrpklá, svěží a aromatická.

Klasické těsto na jablečný závin lze (plnohodnotně) nahradit těstem listovým.[2]

### *Podávání*

Hotový štrúdl se peče v troubě a většinou je podáván ještě teplý, posypaný moučkovým cukrem. V dalších zemích je také oblíbené podávat závin s vanilkovou zmrzlinou, šlehačkou nebo vanilkovým krémem.

## JABLEČNÝ ZÁVIN



HALLSTATTSKÝ ZÁVIN VE VANILKOVÉM KRÉMU

# Salcbursko



TURISTICKÉ ZAJÍMAVOSTI

# Okolí Salcburku



je hornatý kraj, který vítá vlídně turisty...



## Okolí Salcburku



Ráda tu pobývala císařovna Sisi.



## Pohled z Dachsteinu



Městečko v údolí.



Kam se podíváš -Alpy.



# Halštát



Cesta ke starému dolu na  
sůl.



Blízko dolu.



# Salcburk



## Katedrála



## Vnitřní výzdoba



# Salcburk



## Mozartův rodný dům



## Pevnost Hohensalzburg

