**POPIS PRACOVNÍHO POSTUPU** **/ PL / 6. třída**

**1. Bramboráčky**

**Úkoly k textu: Přečti si následující popis pracovního postupu a jednotlivé body uspořádej tak, jak patří.**

**Ingredience:** cca 750 g brambor, 2 vejce, sůl, mletý pepř, majoránka, česnek, cca 3 vrchovaté lžíce hladké mouky, 2 nožičky klobásy, olej

**Postup:**

**A.** Nakonec do těsta vmícháme na drobné kostičky pokrájené klobásy.

**B.** Pak z nich slijeme puštěnou vodu.

**C.** Na rozpálený tuk dáváme malé hromádky těsta, rozetřeme dokulata a z obou stran osmažíme.

**D.** Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme. G. Podáváme se zeleninovým salátem nebo se zelím.

**E.** Přidáme k nim vejce, osolíme, okořeníme podle chuti a zahustíme moukou.

**F.** Necháme chvíli postát.

**Napiš správné pořadí písmen:**

**D**

**F**

**B**

**E**

**A**

**C**

**+ G.** Podáváme se zeleninovým salátem nebo se zelím. - tady bohužel vypadlo počáteční písmeno, omlouvám se…

**2. Pomerančový džus**

**Úkoly k textu:** Očísluj jednotlivé věty v tabulce tak, aby byly ve správném pořadí. Vypiš, jaké suroviny (ingredience) potřebujeme k přípravě džusu a které kuchyňské potřeby jsme použili. Které důležité informace v textu chybí?

|  |  |
| --- | --- |
| Po vychladnutí důkladně rozmixujeme. | 6 |
| Očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka. | 3 |
| Do vychladlé cukrové vody vmícháme rozmixované ovocné pyré. | 8 |
| Pomeranče důkladně vydrhneme kartáčkem v horké vodě a propláchneme studenou vodou. | 1 |
| Naplníme do lahví se šroubovacím závěrem a postupně konzumujeme. | 9 |
| Zbývajících 8 litrů vody povaříme s moučkovým cukrem a kyselinou citronovou. | 7 |
| Pak je se slupkou nakrájíme na čtvrtiny a zbavíme je jadérek. | 2 |
| Pomeranče a mrkev vložíme do tlakového hrnce a přidáme 1,5 litru vody. | 4 |
| Vaříme 40 minut. | 5 |

Suroviny (ingredience): mrkev, pomeranče, voda, moučkový cukr, kyselina citrónová

Kuchyňské potřeby: nůž, škrabka, mixér, kartáček, lahve se šroubovacím závěrem, hrnec …. (naběračka, miska…)

Které důležité informace v textu chybí? – údaje o množství jednotlivých surovin