

1. Přečtěte si následující recept. Poznali jste, které jídlo můžeme podle tohoto receptu uvařit? Je to slovenské národní jídlo.

Ako na to:

Očistené surové zemiaky postrúhame a zmiešame s múkou a so soľou. Časť cesta dáme na dosku (lopár) a nožom hádzeme do vriacej osolenej vody. Uvarené halušky vyberieme, premiešame s bryndzou a polejeme opražanou cibulou. Cibulú opražíme na slanine pokrájanej na malé rezančeky. Druhá alternatíva spočíva v podaní rozmiešanej bryndze na vrch halušiek, ktoré polejeme opražanou slaninou. Podávame s kyslým mliekom.

(<http://www.privat-tatry.com/restauracia.php?tatry=sk>)

2. Už jste toto jídlo někdo jedli? Jak vám chutnalo?
3. Víte, co to je bryndza a z čeho se vyrábí?
4. V následujícím rámečku najdete suroviny, které potřebujeme k tomu, abychom halušky uvařili. Pokuste se spojit slovo a správný obrázek, ale pozor, některé obrázky jsou v rámečku navíc!

Čo potrebujeme:

500 g očistených zemiakov,

300 g hladkej múky,

soľ,

250 g bryndze,

60 g cibule,

80 g údenej slaniny



5. Suroviny, které potřebujeme na výrobu halušek, si vybarvěte.
6. Recept si přečtěte znovu. Tužkou si podtrhněte slova, kterým zatím nerozumíte.
7. Podtržená slova si s učitelem a spolužáky vysvětlete.