







**Bryndzové halušky****Potrebujeme:**

500 g očistených zemiakov  300 g hladkej múky  soľ   
 250 g bryndze  , 60 g cibule  , 80 g údenej slaniny 

**Ako na to:**

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

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

**Úkoly:**

- Text si prečtete najprve sami potichu.
- Slova v textu označte nasledujúcimi znaménky (Slova, ktorá jsou stejná v češtině a slovenštině, neoznačujte.)  
 ✓ slovo **znám**  
 + slovo jsem neznal, ale **rozumím mu podle kontextu**  
 ? slovu vůbec **nerozumím**
- Vyberte si 3 slova ✓, 3 slova + a 3 slova ?. Slova doplňte do následující tabulky.

✓	+	?

- Určitě jste si všimli, že se v textu objevila také písmena, která v české abecedě nenajdeme. Slova, ve kterých se tato písmena objevila, v textu podtrhněte.
- Vysvětlete si spolu s učitelem, jak se písmena čtou. Zkuste si přečíst podtržená slova.
- Přečtete si celý text společně nahlas.
- S textem jste se podrobně seznámili. Poznáte také, o jaký slohový útvar se jedná?
- Podle následujícího jednoduchého receptu byste si mohli halušky s bryndzou uvařit také doma. Pokuste se recept přeložit do češtiny a napište si jej.