

3.B SAMOŠTÚDIUM 30.11.2020 – 4.12.2020

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Milí študenti, naučiť, vypočítať zadané 3 príklady podľa vzorových a poslať do 5.12.2020. to budem mať darček na Mikuláša. ☺ Ja Vám pošlem obratom dobré známky! ❄️ ☺ Čakajdová

VYKIEŠENE POUŽITÉ SÍNUS, COSÍNUS, TANGENS, PYTAGOROVU VETU

Pr. 1

V pravouhlom \triangle poznáme: $\beta = 60^\circ$, $a = 7\text{cm}$

a.) $b = ?$
 b.) $d = ?$
 c.) $c = ?$ (prepona)

odves. (a) priľahlá
 proti. (b)
 c. prepona

a.) strana $b = ?$
 $\text{tg } \beta = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{priľahlá}}$
 $\text{tg } 60^\circ = \frac{b}{7}$
 $1,732 = \frac{b}{7} \quad | \cdot 7$
 $7 \cdot 1,732 = b$
 $12,1 = b$

b.) $d = ?$
 $d = 90^\circ - \beta$
 $d = 90^\circ - 60^\circ$
 $d = 30^\circ$

c.) prepona " c "

gon. f.
 $\cos \beta = \frac{\text{priľahlá}}{\text{prepona}}$
 $\cos 60^\circ = \frac{7}{c}$
 $0,5 = \frac{7}{c}$
 $c = \frac{7}{0,5} = 14$
 $c = 14$

PYTAG. VETOU
 $c^2 = a^2 + b^2$
 $c^2 = 7^2 + 12,1^2$
 $c^2 = 49 + 146,4$
 $c^2 = 195,4$
 $|c| = \sqrt{195,4}$
 $c = 13,97$
 $c = 14$

Pr. 1 **VYKIEŠTE (PODĽA VZORU)**

V \triangle poznáme: $\beta = 58^\circ$, $a = 6\text{cm}$

vypočítajte: a.) stranu b ?
 b.) uhol d ?
 c.) preponu c ?

a.) b.)

c.) prepona " c "

goni. f.
 $\cos \beta = \frac{\text{priľahlá}}{\text{prepona}}$

PYTAG. VETOU
 $a^2 + b^2 = c^2$

Pr. 2 Vypočítajte $c = ?$ (preponu)

$\sin \alpha = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{prepona}}$
 $\sin 48^\circ = \frac{3}{c}$
 $0,7431 = \frac{3}{c}$
 $c = \frac{3}{0,7431} = 4,03 = c$

Pr. 2 Vypočítajte preponu " c "

$\sin \alpha = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{prepona}}$
 $\sin 30^\circ = \frac{5}{c}$
 $0,5 = \frac{5}{c}$
 $c = \frac{5}{0,5} = 10 = c$

Pr. 3 Vypočítajte stranu " a "?

$\text{tg } \beta = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{priľahlá}}$
 $\text{tg } 75^\circ = \frac{10}{a}$
 $3,7320 = \frac{10}{a}$
 $a = \frac{10}{3,7320}$
 $a = 2,679$

Pr. 3 Vypočítajte stranu " a "

$\sin \beta = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{prepona}}$
 $\sin 65^\circ = \frac{9}{c}$
 $0,9063 = \frac{9}{c}$
 $c = \frac{9}{0,9063} = 9,93 = c$

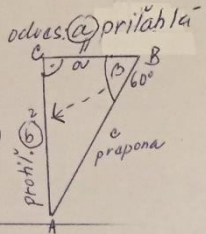
VYRIEŠENÉ

POUŽITÉ SĪNUS, ĆOSĪNUS, TANGENS, PYTAGOROVU VĒTU

Pr. 1

V pravouhlom \triangle poznáme: $\beta = 60^\circ, a = 7\text{cm}$

- a.) $b = ?$
- b.) $d = ?$
- c.) $c = ?$ (prepona)



a.) strana $b = ?$

$$\text{tg } \beta = \frac{\text{protiľahľá}}{\text{priľahľá}}$$

$$\text{tg } 60^\circ = \frac{b}{7}$$

$$1,732 = \frac{b}{7} \quad | \cdot 7$$

$$7 \cdot 1,732 = b$$

$$\underline{12,1 = b}$$

b.) $d = ?$

$$d = 90^\circ - \beta$$

$$d = 90^\circ - 60^\circ$$

$$\underline{d = 30^\circ}$$

c.) prepona " c "

gon. f.

$$\cos \beta = \frac{\text{priľahľá}}{\text{prepona}}$$

$$\cos 60^\circ = \frac{7}{c}$$

$$0,5 = \frac{7}{c}$$

$$c = \frac{7}{0,5} = 14$$

$$\underline{c = 14}$$

PYT. VĒTOU

$$c^2 = a^2 + b^2$$

$$c^2 = 7^2 + 12,1^2$$

$$c^2 = 49 + 146,4$$

$$c^2 = 195,4$$

$$|c| = \sqrt{195,4}$$

$$c = 13,97$$

$$\underline{c = 14}$$

Pr. 1

VYRIEŠTE (PODĽA VZORU)

V \triangle poznáme: $\beta = 58^\circ, a = 6\text{cm}$

- vypočítajte: a.) stranu b ?
- b.) uhol d ?
- c.) preponu c ?

a.)

b.)

c.)

gon. f.

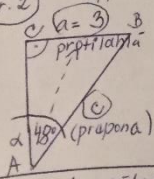
$$\cos \beta = \frac{\text{priľahľá}}{\text{prepona}}$$

PYT. VĒTOU

$$a^2 + b^2 = c^2$$

Pr. 2

vypočítajte $c = ?$ (preponu)



$$\sin \alpha = \frac{\text{protiľahľá}}{\text{prepona}}$$

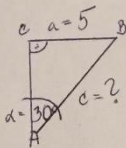
$$\sin 48^\circ = \frac{3}{c}$$

$$0,7431 = \frac{3}{c}$$

$$c = \frac{3}{0,7431} = 4,03 = c$$

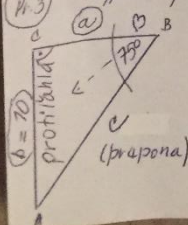
Pr. 2

vypočítajte preponu " c "



Pr. 3

vypočítajte stranu " a "?



$$\text{tg } \beta = \frac{\text{protiľahľá}}{\text{priľahľá}}$$

$$\text{tg } 75^\circ = \frac{10}{a}$$

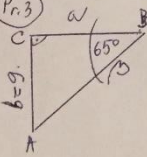
$$3,7320 = \frac{10}{a}$$

$$a = \frac{10}{3,7320}$$

$$\underline{a = 2,679}$$

Pr. 3

vypočítajte stranu " a "



SJL – Mgr. Janoušková

Naštudujete si teóriu o výkladovom slohovom postupe. Použili ste ho vo vašej slohovej práci, tak si upresnite jeho podstatu. Posielam učivo, nie som si istá, že to všetci máte prefotené.

Úloha: vysvetlite tieto pojmy:

1. Autorský plurál
2. Termíny v odbornom texte
3. Analýza
4. Indukcia
5. Dedukcia
6. Syntéza
7. Generalizácia
8. Konkretizácia
9. Triedenie
10. Analógia
11. Hypotéza/téza
12. Argumentácia
13. Kauzálne vzťahy
14. Kalky
15. Enumerácia
16. Pasívne vetné konštrukcie
17. Aký je rozdiel v kompozícii odborného a populárno-náučného textu?

Pošlite odpovede napísané ručne, prefotiť, do 4. 12. 14.00

ANJ - Mgr. Rybanský

A role play related to the topic of **Role Models and Ideals**.

The student's role: You are a respected, well-known actor/actress giving an interview to a journalist. You talk about your roles in your latest films and the characters that you played. Try to judge the qualities and the actions of the film heroes/heroines which you played. Then try to describe your real character as well. Explain that in real life you are a different person. Talk about your role models such as your parents and the moral values you find important.

The teacher's role: You are a popular journalist doing an interview with a famous actor/actress. You ask questions about the roles in the latest films and the characters that he/she played. Try to get his/her evaluation of the qualities and the actions of the film heroes/heroines which she/he played. Then ask about his/her personal role models such as his/her parents and the moral values he/she finds important.

The dialogue between an actor/actress and a journalist: (napíšte odpovede v rozsahu 5 x 40 slov, to jest celkovo **asi 200 slov**, najmenej však **100!!**)

The journalist (J): During your acting career until now you have played in a variety of films and have played a variety of characters. You have played both good and bad characters. You have appeared in several comedies as well as dramas. Which of your roles did you find the easiest and the most fun to play? Which role was the most tiring and boring? Why?

The actor/actress (A):

J: Have you ever seen your popularity go down after playing a bad character in a film? There are viewers who tend to think that an actor playing a bad character in a film is the same as a bad person with a evil character in real life. Have you ever had such reaction from strangers? How do you feel about playing bad characters in general?

J: It is never certain whether any film will be a success or failure at the box office. Even famous directors sometimes make films which viewers find dull and uninteresting. Are you ever worried that a part in a possible failure might affect negatively your later career? Do you think long and hard before you decide which roles to accept and which to refuse?

A:

J: What are you like when you don't act in front of cameras? What do you think about yourself? Which character strengths and weaknesses have you discovered in you? Do you agree that it is important to like yourself in order to be happy and like other people?

A:

J: In terms of moral values, which ones did your parents teach you in your childhood and youth or which ones have you learned yourself in your adulthood? Do you care about films having some sort of moral message or not? Do you think there are some mindless films made which should never be allowed to be screened/shown in cinemas or on TV stations?

A:

NEJ - Mgr. Nováčiková

- s. 122/21 - zopakujeme si skloňovanie podst. mien – dajte podst. mená do plurálu podľa vzoru
- s. 123 - Wer kennt sich gut in Sportarten aus? – pracujte s textom a zakrúžkujte správnu odpoveď pod textom.

Ak niekto zo skupiny nerozumie učivu, viete, že mi môžete dať vedieť a vysvetlím vám dané učivo. Tento týždeň mi neposielajte vypracované cvičenia.

RUJ - PhDr. Bohilová

Pracujeme s učebnicou Raduga 2, kapitola 2

- nová slovná zásoba str. 28 prečítať nahlas, pozor na prízvuk a výslovnosť
- nové učivo: Skloňovanie opytovacích zámen str. 35 zelený rámček

1.pád	кто?	что?	2.pád	кого?	чего?
3.pád	кому?	чему?	4.pád	кого?	что?
6.pád	кем?	чем?	7.pád	о ком?	о чем?

Podobne ako slovenčina:

- ruština nemá 5.pád, pri oslovení alebo výzve používa 1.pád
- rozlišujeme tiež otázku na životné a neživotné podstatné mená
- prečítajte si pozorne tiež str. 30 cv. 2.2, ktoré vám pomôže pri domácej úlohe
- domáca úloha str. 34 cv. 3.1b) v)

vzor b)

Яна - кто?

У Яны - у кого?

vzor v)

спортом, музыкой - чем?

OBN – Mgr. Chudá

Renesančná filozofia

Spoločenské predpoklady jej vzniku:

- Zemepisné objavy / Amerika/
- Vznik manufaktúr ako nového spôsobu výroby
- Rozvoj prírodných vied - astronómie, matematiky, medicíny
- K moci sa dostáva meštianstvo, ktoré má pokrokovejšie názory
- Formuje sa nový svetonázor – humanizmus – ľudskosť, dôvera v človeka

- Reformácia katolíckej cirkvi a vznik protestantizmu/ Martin Luther/

Črty renesančného myslenia:

- Návrat k antike – záujem o jej filozofiu, architektúru, sochárstvo, umenie
- Kritika scholastiky/ pretože odmietala kritické, tvorivé myslenie a uznávala len názory autorít/
- Záujem o prírodu, vychádzalo sa z myšlienky, že človek má prírodu poznať a využívať vo svoj prospech
- Návrat k človeku – podporovať jeho telesný a duševný rozvoj, prirodzené potreby a schopnosti
- Záujem o pozemský život, svet, poznanie, že človek sa môže mať dobre už aj na Zemi, nielen v nebi

Renesančné myslenie vzniká v Taliansku v 15. storočí a orientuje sa nielen na filozofiu, ale aj náboženstvo, prírodovedu, etiku a štát.

Milí študenti. V tejto časti prechádzame na novú éru filozofického myslenia – renesanciu a humanizmus. Mali by ste si uvedomiť, že to bol zdĺhavý a postupný proces, ktorý otváral ľudstvu nové možnosti. Čo k nemu viedlo a aké črty malo, máte uvedené v tomto celku.

IKT – Ing. Beková

Úloha:

- **Zadanie č. 5 Tvorba prezentácie hotela**

- Snímka č. 6 Ubytovanie

Snímku vytvoriť podľa zadania a ukážok poslaných na mail žiakov.

Úlohu poslať na mailovú adresu jbekovaf@gmail.com do 4. 12. 2020

EKN – Ing. Vichnárová

1. Príjem zásob, reklamácie

2. Skladovanie surovín a tovaru

Postup preberania tovaru do skladu.

Popis prebierky (výberovej a stopercentnej).

Popis príjmu tovaru do skladu.

Doklady, ktoré sa vystavujú pri preberaní a evidencii zásob a ich náležitosti.

Popis náležitostí reklamácie.

Vysvetlenie zásad skladovania.

Charakteristika skladov.

Druhy skladov a ich popis.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

Učebný materiál je zaslaný na mailové adresy žiakov.

HGM - Ing. Ičová

Téma: Organizovanie, Organizačné štruktúra podniku

Materiály žiaci dostali do spoločnej skupiny na facebooku. Učivo bolo vysvetlené a od komunikované so žiakmi počas online hodiny .

Domáca úloha:

Žiaci vypracujú odpovede na otázky ručne a odpovede pošlú na daniela.icova7@gmail.com do **1.12.2020 do 10,00h**

1. Definujte pojem Organizovanie
2. Definujte pojem Organizačné štruktúra
3. Popíšte pojmy Organizačná diferenciacia a organizačná integrácia
4. Popíšte Líniovú organizačnú štruktúru
5. Popíšte Funkčnú organizačnú štruktúru

V ďalšom týždni budú žiaci ústne preskúšaní z tém Manažment ako proces a Organizovanie

TSV – Mgr. Gráčik

Milí študenti, verím, že viacerí, ktorí ešte stále nezačali venovať pozornosť fyzickej aktivite, sa už zobudia. Naozaj je v záujme nás všetkých starať sa o svoje zdravie. Počínajúc zvýšenou hygienou, zodpovednosťou k sebe a i všetkým naokolo.

Fyzická zdatnosť (kondícia) je základný predpoklad pre všeobecné zdravie. Snažím sa robiť takú ponuku aby si každý našiel niečo, čo ho zaujme. Aj 5 minút riadeného cvičenia má zmysel. A ak si chce niekto poriadne zacvičiť, tak si v tých návodoch vie spraviť poriadny tréning. Preto na Vás apelujem v oblasti starania sa o svoje zdravie, fyzickú kondíciu, stravovanie, hygienu a prísun vitamínov.

Všetkým Vám držím palce. Buďte zdraví, zodpovední k sebe aj k okoliu.

Odkazy si nakopírujte do prehliadača.

Najprv pre tých, ktorí sa nevedia nakopnúť – video ako nebyť lenivý:

<https://www.youtube.com/watch?v=P-Kb8M-c3NA>

1. Rozcvičenie – 5 minútky na zahriatie: <https://www.youtube.com/watch?v=Ks-1KvKQ8f4>

2. Kruhový tréning na gauči - Pri každom cvičení máš presne určený počet opakovaní, pauzu si reguluješ sám do vydychania, kladieme dôraz na techniku vykonania cvičenia. Je tam len 6 cvičení, nenáročných. Intenzitu si upravíš počtom kôl cvičení. Na kvalitný tréning odporúčam 4 kolá cvičení. Viac či menej uprav si podľa seba.

Pred cvičením pozri video s inštrukciou: <https://www.youtube.com/watch?v=hBOntrscKQg>

A) **DREPY S ROTÁCIOU** 10 opakovaní: vykonaj drep s dotykom zadku na gauč, následne po postavení rotácia trupu doprava – následne doľava, počas celej doby cvičenia držíš vo vystretých rukách vankúš tlakom medzi dlaňami.

B) **POKLUS SO STRIEDAVÝM VYKLADANÍM NOHY NA GAUČ** 30sekúnd

C) **ANGLIČÁKY S OPOROU RÚK NA GAUČI** 10 opakovaní: vzpor ležmo zo zapretím rúk o gauč – náskok do podrepu – výskok – odskok do vzporu

D) **BRUŠÁKY S VYLOŽENÝMI NOHAMI NA GAUČI** 12 opakovaní

E) **PLANK S NOHAMI NA GAUČI a ZANOŽOVANÍM** 16 opakovaní (8xkaždá noha)

F) **PLANK KNEE TO ELBOW** 12 opakovaní (6xkaždá noha): plank s nohami na gauči, striedavo doplníme pohyb Pkolenou k Plakt'u a Ľkolenou k Ľlakt'u

3. FIT TABATA: je vysoko intenzívny intervalový tréning, účinný pri spaľovaní tukov.

5 minút intenzity: <https://www.youtube.com/watch?v=x5risLMLWHE>

4. CVIČENIA PRE ODSTRÁNENIE BOLESTI CHRBTÁ:

<https://www.youtube.com/watch?v=YQGugjOzqL8>

ODV – Ing. Galko

Tranšírovanie

TRANŠÍROVANIE - je úprava jedál pri stole host'a, krájaním, vykosťovaním, porciovaním. Pôvod tohto slova je francúzsky trancher = krájať. Používajú sa aj iné názvy filírovanie (plátkovanie mäsa, pri vykosťovaní kurčaťa – prsia), filetovanie (porcovanie rýb). Patrí medzi najstaršie spôsoby dokončovania pokrmov, bolo rozšírené už v stredoveku. Táto kuchárska technika v sebe zahŕňa porciovanie, krájanie a vykosťovanie akéhokoľvek druhu mäsa.

Ide o veľmi starú techniku, ktorá sa postupom času rozvíjala, k čomu napomáhali i modernejšie tranšírovacie príslušenstvo. Jedlo sa krája rozličným inventárom – nožíkmi a vidličkami, ktorými obsluhujúci bez dotyku jedla rukami rozkrajuje mäso pred očami hostí. Pri tranšírovaní ide hlavne o to, ako správne naporciovať kusy mäsa spolu s kosťou (najčastejšie hydinu), vykrojiť porciu mäsa či vykostiť a nakrájať mäso.

Požiadavky na tranšéra:

-musí mať anatomicke znalosti o zložení tela jednotlivých druhov zvierat

-musí rozoznávať krájanie mäsa pozdĺž a naprieč vlákninou

-musí vedieť rozoznávať a vhodné používať jednotlivé druhy tranširovacích príborov -musí používať tranširovaciu dosku

-nesmie používať ruky, musí pracovať len s tranširovacím príborom

-musí pracovať rýchlo (mäso chladne)

-musí dodržiavať všetky hygienické a bezpečnostné pravidlá

Čašník musí robiť dve prezentácie:

-mäso v celku

-tranširované mäso

Pracovný postup pri tranširovaní:

1. príprava pracoviska

2. veľká prezentácia pokrmu

3. preloženie pokrmu na tranširovaciu dosku

4. tranširovanie, postupne tranširujeme pokrm

5. odkladanie jednotlivých častí na spoločnú misu do pôvodného tvaru, ak sa používa ohrievač – podliatie pokrmu šťavou a maslom

6. prikrytie kostí obrúskom a odnesenie – úloha pre pomocníka

7. prezentácia vykosteného pokrmu

8. ponúkание jednotlivých porcií – kompletizácia s prílohou a dekoráciou na tanier

9. servírovanie hotového pokrmu z pravej strany – úloha pre pomocníka

Môžeme tranširovať :

Hydinu (kurča, hus, kačicu, morku)

Bravčové mäso (stehno, šunka, karé, krkovička, pečené prasiatko)

Hovädzie mäso (sviečkovica, dvojité biftek, stehno)

Zverina (bažant, prepelica)

Morské živočíchy (homár)

Ryby (pstruh, losos, kapor)

Chyby v tranširovaní

Tranširovanie musí prebehnúť nielen rýchlo, aby jedlo nevychladlo, ale najmä neskutočne obratne.

- padnuté jedlo na zemi alebo na stole host'a

- použitie rúk

- otrhávanie mäsa

- zlá atmosféra

- pomalá práca

- vidlička sa nesmie vpichnúť do mäsa

Postup pri tranširovaní kurčat'a:

1. Prezentácia kurčat'a

2. Prezentácia porcovacieho príbora

3. Prenesenie kurčat'a pomocou prekladacieho príboru (lyžice a vidličky) na porcovaciu dosku

4. Oddelenie celého stehna („hokejky) a následne oddelenie krátkeho stehna

5. Pomocou prekladacieho príboru preniesieme na tanier

6. Oddelenie druhého stehna (postup ten istý ako pri prvom)

7. Potom oddelíme obe krídla, preložíme na tanier

8. Následne oddelíme obe prsné časti a preložíme na tanier

9. Kurča otočíme a vyberieme prekladacím príborom tzv. „ústrice“ a preložíme na tanier

10. Ozdobíme plátkom citróna, paradajkou...

11. Kostru kurčat'a prekryjeme obrúskom

12. Pokrm prezentujeme a spolu s výpekcom podávame



Zhrnutie postupu tranširovania kurčaťa.

Prinášame na mise a prezentujeme. Preložíme na tranširovaciu dosku. Otvor brušnej dutiny smeruje k ľavej ruke. Rovnako postupujeme aj s ľavým stehnom. Oddelíme krídla. Vykonáme prsný rez od hlavného otvoru k brušnej dutine po oboch stranách prsnej kosti. Prekladacím príborom a lyžicou vsunutou do rezu oddelujeme prsia. Kurča otočíme oddelíme ustrice – prekladacím príborom. Kostru – carcasse prikryjeme obrúskom a odnesieme. Tranširované porcie ukladáme počas tranširovania do pôvodného stavu na misu, ktorá je na ohrievacom telese.

Filetovanie pstruha

Postup pri filetovaní

1. Pstruha prezentujeme
2. Pstruha si preložíme na porcovaciu dosku chrbtovou časťou od seba
3. Oddelíme hornú plutvu a následne ostatné
4. Na chvoste a tesne za hlavou (žiabrami) urobíme zárez
5. Následne od hlavy k chvostu oddelujeme filet
6. Potom oddelíme chrbtu kosť spolu s hlavou a zostane nám spodný filet
7. Odstránime väčšie kosti
8. Filety položíme na seba a preložíme na pripravený tanier
9. Prezentujeme a podávame



Aby ste boli v „obraz“, doporučujem pozrieť videa na youtube pred tým ako budeme prakticky tranširovať a filetovať.

Príprava a podávanie rôznych druhov káv

Príprava a podávanie káv

AKO PRIPRAVOVAŤ KÁVU

Aby sme získali kvalitnú kávu je dôležité pripraviť extrakt v čo najkratšom čase zaliatím viacou vodou, predĺžované vylúhovanie nápoju nepridá na kvalite.

„Je veľmi dôležitá teplota vody, preváranie zvyšuje horkosť nápoja a rovnaký efekt má aj dlhšie vylúhovanie pri nižšej teplote. V oboch prípadoch sa zhoršuje chuť aj vôňa.“ Tieto pokyny zachovávajúte pri každom spôsobe prípravy kávy.

Kvalitnú kávu získavame:

- najlepšiu pripravíte **zalievaním** alebo (prekvapkávaním). Silu kávy môžeme meniť podľa použitého množstva. Intenzívne teplo espressa rýchlejšie uvoľňuje aromatické látky z kávy a paru môžeme použiť na zohrievanie mlieka na prípravu penivého cappuccina. Hustá, horúca turecká káva sa vždy pije čierna, často sladká, pripravuje sa tak, že spolu prevaríme kávu s vodou a servírujeme nepemiešanú.



ZÁSADY PRI PRÍPRAVE KÁVY

1. Používame čerstvo pomletú kávu
2. Nemelieme je veľmi nahrubo ani veľmi jemno
3. Náčinie na prípravu kávy nepoužívame na prípravu iných nápojov
4. Používame iba čerstvo uvarenú vodu / cca 90°C /
5. Kávu podávame horúcu nie teplú
6. Kávu nikdy neohrievame
7. Dodržíjeme spôsob dohotovenia

- kávu dávkuje na porcie: 5g kávy, 7g kávy, 10g kávy predpokladané množstvo vody na jednu kávu: je 12-15 cl čerstvej vody
- mlieko 2-3 cl na porciu
- koreniny / kakao, škorica / dávka 0,5g
- smotana 12 % - 2 cl na 1 porciu smotana 33% - na zdobenie 1-2 cl smotana 33 % ako súčasť kávy 5 cl



ZÁSADY PRÍPRAVY KÁVY V PRESSOSTROJI

1. Nastavte stroj na požadované parametre
2. Vzduch, ktorý vznikol pri napúšťaní vody, je potrebné vypustiť
3. Denne prečistite sitko na prípravu kávy
4. Káva musí byť čerstvo zomletá bezprostredne pred prípravou
5. Pri vzniku pretlaku sa nesmie prilievať studená voda
6. Nikdy nenapustíte vodu vyššie, než je nastavená hranica na vodnej nádrži
7. Kávu nesmieme prepravovať bez dostatočného tlaku
8. Nezabudnite porcie kávy dôkladne utlačiť
9. Dodržte správne dávkovanie kávy
10. Šálky musia byť tak veľké, aby porcie neboli až po okraj
11. Šálky kávy musia byť nahriate
12. Správne pripravená káva má mať na povrchu penu 13. Dávka jednej porcie je cca 12 cl



RAŇAJKOVÉ KÁVY

- Biela káva - 7g káva, 10 cl voda, 5 cl mlieko, 5g cukor Do pripravenej kávy pridáme mlieko a cukor servírujeme zvlášť.
- Obrátená káva - 7g káva, 7cl voda, mlieko 10cl, 5g cukor Do pripravenej kávy pridáme horúce mlieko

Kávy pripravované pred hosťom : .

- **Havajská káva**

7g káva, 8 cl voda, 5g kakaový prášok, 10 cl mlieka, 20g smotana, 5g cukor

Do nahriateho skla pridáme čerstvo pripravenú kávu, 4g kaka, premiešame s cukrom, pridáme mlieko, šľahačku a posypeme kakaom.

- **Švajčiarska káva** 7g káva, 2cl kirsch, 5g cukor, 12cl voda

Do pripravenej šálky nalejeme kávu a zvlášť servírujeme kirsch

- **Ruská káva** 7g káva, 2cl vodka, cukor, 12cl voda

Pripravenú kávu zdobíme šľahačkou a posypeme práškovým cukrom, zvlášť servírujeme kvalitný druh Vodky.

- **Presso káva** 7g káva, 12cl voda, 5g cukor

zrnková káva zaparená v kávovare tlakom horúcej vody s hustou čokoládovou penou

- **Kapucínska káva** 7g káva, 2cl mlieka, škoricový cukor

prekvapkávaná káva s prídavkom malého množstva horúceho mlieka, posypeme škoricovým cukrom

- **Viedenská káva** 7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor

cedená káva zdobená husto šľahanou smotanou, dosladená práškovým cukrom

- **Berlínska káva** 7g káva, 2cl 12% smotana, práškový

cukor silný kávový odvar s 12% smotanou

- **Biela káva** 7g káva, 2cl mlieka, 5g cukor č

ierna scedená káva podávaná v rovnakom pomere s mliekom

- **Parížska káva** 7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor, 5g čokoláda s

cedená káva zdobená šľahačkou a strúhanou čokoládou, dosladzovanou práškovým cukrom

- **Arabská káva** 7g káva, 2cl 33% smotana, 2cl vaječný likér

silný kávový extrakt zdobený šľahačkou a dochutený vaječným likérom

- **Čokoládová káva** 7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor, 8g čokoláda

zmes silnej kávy a varenej čokolády, ktorá je zdobená šľahačkou

- **Curacao** 7g káva, 2cl Curacao likér, citrónová kôra presso

káva dochutená likérom a strúhanou citrónovou kôrou

- **Mramorová káva** 7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor

káva pripravená v kanvičke alebo filtrovaná, do ktorej sa pri stole vlieva dávka studenej sladkej smotany

Všetky nápoje sa pripravujú z množstva 7 - 10g jemne mletej kávy

Dĺžka varenia je veľmi dôležitá.

1. Ak sa voda varí príliš krátky čas, káva bude mať slabú a kyslú chuť.

2. Ak sa varí príliš dlho, príjemná chuť sa zničí a zostane iba horkosť. Na dosiahnutie silnejšieho nápoja pridáme viac kávy na šálku



APERITÍV A DIGESTÍV

Stolovanie, čiže forma servírovania jedla a nápojov udáva charakter jednotlivým príležitostiam, pri ktorých sa ľudia stretli.

V bežnom živote sa môžeme často stretnúť s pojmom aperitív, kým na druhej strane sa často zabúda na pojem digestív.

Pri servírovaní nápojov má každý bod svoj význam. Okrem správne zvoleného nápoja k jedlu sa pred jedlom podáva aperitív na stimuláciu chuťových buniek. Po jedle zasa digestív, ktorý napomôže tráveniu a je bodkou za stolovaním.

VÝZNAM APERITÍVU A DIGESTÍVU PRI STOLOVANÍ

S aperitívom sa stretávame pred samotným podávaním jedál, ide o samostatný chod. Jeho úlohou je stimulovať a „prebudiť“ chuťové bunky pred jedením a pripraviť tráviaci systém na prijímanie pokrmu. Podáva sa priamo pri stole. Na záver stolovania sa podáva zasa digestív. Ak je správne zvolený, pôsobí v organizme pri trávení jedla, napomáha tvorbe pepsínu a činnosti žalúdka a pankreasu.

APERITÍV

Aperitív má jednoduchú úlohu, ktorú tuší azda každý čitateľ. Má povzbudiť chuť do jedla, najmä má však telo a žalúdok pripraviť na prísun jedla. Vo všeobecnosti sa s aperitívom stretnete na oslavách vo forme prípitku, ktorý tvorí najčastejšie korenené víno na spôsob Cinzana, ale aj Vermutu, či pálenky. Aperitív tvorí samostatný chod pred predjedlom, či jedlom a podáva sa pri stole už pripravený pred usádzaním hostí, alebo počas neho.

DIGESTÍV

Digestív je pojem, ktorý nepozná ani viacero našich reštaurácií a ani MS Word. :) Ide o nápoj, ktorý má úlohu tentoraz nie podporiť chuť do jedla, ale skôr úlohu podpory trávenia a peristaltiky čriev. Nemusí sa podávať po jedle, keďže po jedle nebývajú ľudia bez pohybu na svojom mieste. Takže digestív sa podáva k poslednému hlavnému chodu. Pre digestív je vhodné použiť nápoj iný ako aperitív, teraz s vyšším obsahom alkoholu. Odporúčané sú preto kvalitné značky tvrdého alkoholu, alebo tradičné ovocné liehoviny. Ako digestív si možno predstaviť becherovku, jägermeister, kvalitné brandy, gin, absint, fernet, ale aj vermut, ktorým nič nepokazíte ak sa neopakuje ten istý z aperitívu.

AKÉ NÁPOJE ZVOLIŤ?

Aby sa aperitív a digestív neminuli svojmu cieľu, treba ich správne zvoliť. Pri aperitíve je potrebné myslieť na to, že má povzbudiť, čiže nesmie obsahovať veľa alkoholu, ktorý čiastočne paralyzuje chuť. Nemal by byť hustý (príliš sladký), aby nevytvoril na jazyku povlak a rovnako by ho nemalo byť veľa, aby nezasycoval. V teplejšom období je výborné zvoliť ľahší a menej alkoholický nápoj, v chladnejšom môže byť aperitív aj výraznejší.

Pri podávaní digestív sa žiada vyšší obsah alkoholu. Vhodný je kvalitný ovocný destilát, likérové alebo fortifikované víno, podáva sa i kvalitný čaj. Noblesnou klasikou pri digestívach je whisky či brandy.

APERITÍV ALEBO DIGESTÍV?

Ktorý alkohol lepšie plní aperitívovú a ktorý digestívovú úlohu, v tom sa barmani, gurmáni ani lekári nezhodujú. Dokonca nie sú jednotní ani v zákaze silnej liehoviny na začiatku stolovania. Bráni totiž vychutnať si jemnejšie pitie, podávané k ostatným chodom. Na Slovensku sa však často volí ako aperitív pálenka, vodka, gin, borovička alebo dokonca chuťovo plné hriatô. Gastronómia je však čisto subjektívna záležitosť a je na každom človeku, čo si z nej vyberie. Bez ohľadu na to, čo diktuje móda a označuje sa za "in".

Iné nápojové zvyky však panujú nielen na Slovensku. Väčšina sveta nalieva šampanské (alebo sekt) pred jedlom, zatiaľ čo v krajine svojho pôvodu ním uzatvárajú hostinu. Portské sa považuje za dobrý nápoj k dezertom, podľa niektorých odborníkov je to barbarstvo. Chuťovo silné fortifikované víno k chuťovo silnej sladkosti - zabíja to vraj jedno i druhé.

JEDLÁ VHODNÉ K NÁPOJOM

Pri aperitívach a digestívach je namieste otázka, či s nimi podávať aj nejaké jedlo.

S aperitívom sa nezvykne podávať jedlo, keďže bezprostredne po ňom nasleduje obyčajne predjedlo. Ak je však vnímaný ako welcome drink na privítanie hostí, podáva sa s drobnými chuťovkami, aby sa preklenulo dlhšie obdobie, kým sa hostia zídu a zasadnú k stolovaniu.

Digestív sa rovnako nespája so žiadnym jedlom. Noblesu mu však môže dodať kvalitná cigara alebo kúsok horkej čokolády.

Otázky, úlohy

1. čo rozumiete pod pojmom tranšírovanie a kde je jeho pôvod?
2. koľko prezentácii musí urobiť čašník?
3. vypíšte aké druhy rým môžeme tranšírovať?
4. čo je „carcasse“?
5. čo je filetovanie?
6. aké sú zásady pri príprave káv? Vypíšte aspoň 4...
7. aké sú to raňajkové kávy? Popíšte...
8. z akého množstva mletej kávy sa pripravujú nápoje?
9. aký je rozdiel medzi aperitívom a digestívom?
10. pripravte viedenskú kávu, popíšte prípravu, urobte fotodokumentáciu na ktorej budete aj Vy...

odpovede zaslať do 2.12.2020