

3.B SAMOŠTÚDIUM 22.3.2021 – 26.3.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

NEJ – Mgr. Ondrušová

Opakujeme gramatiku – vypracuj cvičenia, riešenie mi pošli do 26.3.2021:

1.A. Ergänzen Sie die Adjektive *neu* und *alt* mit der richtigen Endung:

0. Wollen wir einen *neuen* Fernseher kaufen? Unser *alten* ist schon wieder kaputt.

1. Ich möchte gern ein _____ Rad. Mit meinem _____ kann ich nicht mehr gut fahren.

2. Du bräuchtest eine _____ Jeans. Deine _____ sehen alle unmöglich aus.

3. Ich möchte gern _____ Gartenstühle kaufen. Unsere _____ gefallen mir nicht mehr.

4. Wie würde dir ein _____ Wohnzimmertisch gefallen? Ich finde unseren total hässlich.

5. Wir sollten endlich ein _____ Auto kaufen. Mit unserem _____ können wir nicht mehr lange fahren.

6. Ich wünsche mir eine _____ Sonnenbrille. Bei meiner _____ sind die Gläser zerkratzt.

1.B. Ergänzen Sie die Sätze. Verwenden Sie *kein* + *neu*.

0. Wir kaufen *keinen neuen Fernseher*.

1. Du bekommst _____. (Fahrrad)

2. Ich will aber _____. (Mantel)

3. Wir kaufen _____. (Auto)

4. Ich brauche _____. (Schuhe = Plural!)

5. Ich will im Moment _____. (Notebook)

6. Deswegen brauchst du doch _____. (Drucker)

2. Ergänzen Sie das Adjektiv ohne den Artikel:

0. Interessieren Sie sich für *politische* Sendungen? politisch

1. Trinken Sie gern _____ Bier? deutsch

2. Mögen Sie _____ Kaffee? stark

3. Schmeckt dir _____ Tee? kalt

4. Trägst du gern _____ Jeans? modern

5. Hast du _____ Schmuck? teuer

6. Hörst du gern _____ Musik? laut

3. Was gehört zusammen? Ordnen Sie zu.

0. Julia finde ich nicht so nett wie Klara. – Findest du Klara wirklich.....?

a. netter als Julia?

1. Lukas ist nicht so groß wie sein Vater. – Ist sein Vater wirklich.....?

b. jünger als du?

2. Hamburg ist nicht so teuer wie München. – Ist München wirklich.....?

c. dunkler als unsere?

3. Eure Wohnung ist nicht so dunkel wie unsere. – Ist eure Wohnung wirklich.....?

d. besser als der Film?

4. Der Film gefällt mir nicht so gut wie das Buch. – Gefällt dir das Buch wirklich.....?

e. schwerer als Deutsch?

5. Sie haben nicht so viel Geld wie wir. – Haben wir wirklich.....?

f. mehr Geld als sie?

6. Ich bin nicht mehr so jung wie du. – Was? Bin ich.....?

g. lieber als du?

7. Ich koche nicht so gern wie mein Mann. – Kocht dein Mann wirklich.....?

h. größer als er?

8. Deutsch ist nicht so schwer wie Japanisch. – Ist Japanisch wirklich.....?

i. teurer als Hamburg?

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
a								

NEJ - Mgr. Nováčiková

- naučiť sa novú slovnú zásobu s. 252
 - s. 23 - Was ist gestern passiert? - priradiť novú slovnú zásobu k obrázkom
 - zopakujte si slovnú zásobu z 12. lekcie a perfektum pravidelných a zmiešaných slovies
- Tento týždeň si napíšeme previerku. Dohodnite sa medzi sebou a jeden z vás mi za skupinu oznámi v pondelok termín písania previerky (23. 03. - 25. 03. 2021).

RUJ - PhDr. Bohilová

Pracujeme s učebnicou Raduga 2, kapitola 2
 - Slovná zásoba str. 28 - učte sa naspamäť
 - zopakujte si úvodný text a cvičenia k nemu
 - str. 42 cv. 4.5 na otázky odpovedajte celou vetou - skúšam
 Hodina bude realizovaná **online utorok 23.3. o 10.00 hod.** Pozvánky pošlem.

SJL – Mgr. Janoušková

Literatúra – téma 21

Lyrizovaná próza (nazývame ju aj naturizmus)

vznikla v 30-tych rokoch ako protest proti vojne a fašizmu, vyvrcholila počas 2.sv.vojny a po vojne zanikla. Autori sa nevyjadrovali realisticky (a ani sa v tom čase nemohli). Lyrizovaná próza sa snažila upevňovať ľudské hodnoty: česť, svedomie, lásku, spravodlivosť, pravdu. Tento prúd sa upínal k dedinskému a vrchárskemu prostrediu.

Dobroslav Chrobák: Drak sa vracia

https://www.youtube.com/watch?v=k4U_rNz31wY

<https://www.zones.sk/studentske-prace/citateľsky-dennik/14753-drak-sa-vracia-proza-naturizmu/>

Úloha:

Vysvetlite vlastnými slovami o čom je novela Drak sa vracia.

Postavy, dej, hlavná myšlienka, prečo má novela podtitul “hľadanie stratenej dôvery“, kto rozpráva príbeh, ktoré znaky lyr. prózy sa tam objavili. (aspoň 4) Poradie, ako to napíšete, nechám na vás, ale nech to má hlavu a päť, aby ste si z toho niečo zapamätali.

Rozsah aspoň 1 veľká strana, píšete rukou.

Pozrite si najprv video a prečítajte referát, dole pod referátom je aj video starého slovenského filmu, aspoň si to preklikajte, aby ste videli prostredie, kde sa to odohráva

Úlohy posielajte do štvrtka 25. 3. 14.00 Dodržite termín!!!

ANJ - Mgr. Rybanský

Opis minulosti (The Description of the Past)

- na opis minulosti máme v angličtine viacero možností:

1. Najpoužívanejší čas je **Minulý jednoduchý čas/ Past Simple Tense**:

- Činnosť opísaná týmto časom sa **mohla stať 1 krát alebo aj viackrát**.
- Vetné vzory platia pre všetky osoby bez výnimky: I, We, You, They, She, He, It
- **talk** – rozprávať sa (sloveso s **pravidelným minulým tvarom**)
- **speak** – rozprávať sa (sloveso s **nepravidelným minulým tvarom**)

Vety:

- **I spoke** to him. / **I talked** to him. - Ja som sa rozprával s ním.
- **I didn't speak** to him. / **I didn't talk** to him. - Ja som sa s ním nerozprával.
- **Did I speak** to him? / **Did I talk** to him? - **Rozprával som sa** ja s ním?
- **When did I talk** to him? / **When did I speak** to him? – Kedy som sa ja rozprával s ním?

Krátke odpovede: **Yes, I did.** - Áno, ja som sa rozprával.

No, I didn't. – Nie, ja som sa nerozprával.

Na vysvetlenie:

Krátke odpovede sa použijú vtedy, keď na otázku začínajúcu s **DID YOU ...?** odpovedáme **ÁNO** alebo **NIE**. Pre angličtinu je neprirodené, aby sa odpovedalo iba jedným slovom, preto používame krátke odpovede.

V **krátkych odpovediach** **DID** a **DIDN'T** nahrádzajú plnovýznamové sloveso z otázky. V tomto prípade to plnovýznamové sloveso je **TALK/SPEAK**.

Namiesto **Yes, I talked.** **No, I didn't talk.**, povieme „**Yes, I did.**“ a „**No, I didn't.**“

ZVYKOL SOM / ZVYKLA SOM ROBIŤ NIEČO I USED TO DO SOMETHING

2. Ak chceme zdôrazniť, že nejakú činnosť v minulosti sme robili **OPAKOVANE/VIACKRÁT**, máme na to frázu „**zvykol som robiť**.“

Vetné vzory platia pre všetky osoby bez výnimky: I, We, You, They, She, He, It

V tejto fráze je **minulosť vyjadrená** v slovnom spojení **USED TO**. Po „used to“ pridávame plnovýznamové sloveso v **základnom tvare/neurčitku**. napr: talk/speak

Vety:

- **I used to speak** to him. / **I used to talk** to him. - Ja som sa zvykol rozprávať s ním.
- **I didn't use to speak** to him. / **I didn't use to talk** to him. - Ja som sa nezvykol rozprávať s ním.
- **Did I use to speak** to him? / **Did I use to talk** to him? - Zvykol som sa ja rozprávať s ním?
- **When did I use to talk** to him? / **When did I use to speak** to him? – Kedy som sa ja zvykol rozprávať s ním?

Krátke odpovede: **Yes, I did.** - Áno, ja som sa zvykol.

No, I didn't. – Nie, ja som sa nezvykol.

I USED TO BE - Ja som zvykol byť / Ja som býval

Aj sloveso **BE** (byť) je možné použiť po fráze **USED TO pri opise minulosti namiesto bežných tvarov slovesa byť pre minulosť**: I / HE / SHE / IT **WAS** (bol/bolo) a WE / YOU / THEY / **WERE** (si bol/boli).

- **I WAS** at the cinema **last week**. – **Ja som bol** v kine minulý týždeň. (jedenkrát)
- **I USED TO BE** at the cinema **many times** as a teenager. – **Ja som býval som** v kine/**Ja som zvykol som byť** v kine veľa krát ako pubertiak. (opakovane)
- **We WERE** ill with flu last winter. - **My sme boli** chorí na chrípku v zime. (jedenkrát)
- **We USED TO BE** ill with flu in winter. - **My sme bývali/ My sme zvykli byť** chorí na chrípku v zime. (opakovane, každý rok)
- **She WASN'T** happy in her new job. – **Ona nebola** spokojná v novom zamestnaní.
- **She DIDN'T USE TO BE** happy in her new job. – **Ona nebývala/nezvykla byť** spokojná v jej novom zamestnaní.
- **WERE** you surprised by the news? - **Bol si ty** prekvapený tou správou?
- **DID you USE TO BE** surprised by the news? – **Býval si/zvykol si byť** prekvapený tými správami?

Cvičenie:

Použite slovné spojenia na vytvorenie viet o minulosti. Dostávate ten istý typ úlohy ako naposledy, len slovesá a slovesné spojenia sú iné.

Najskôr **doplňte** ku slovnému spojeniu **nejakú vašu drobnú informáciu** tak, aby bola vaša veta bola aspoň trochu originálna.

Pri všetkých slovesách máte viacero slovných spojení. **Stačí si vybrať jedno slovné spojenie.**

Všetky **slovesá** v spojeniach sú **NEPRAVIDELNÉ**. Zistite si alebo overte si správny tvar pre minulý čas v tabuľke nepravidelných slovies. Po dlhšom čase bez slovies v minulom čase to každému len prospeje.

(A) Dajte svoju vetu do **minulého času jednoduchého**.

(B) Prerozprávajte vetu pomocou frázy „**Zvykol som**.“

(C) Vetu s **USED TO preložte do slovenčiny**.

Vzor: **write** an e-mail to ask for information about...

- a) **I wrote** an e-mail **to them** to ask for information about **the latest offers**.
- b) **I used to write** an e-mail **to them** to ask for information about **the latest offers**.
- c) **Zvykol som napísať** im e-mail, aby som ich požiadal o informácie o najnovších ponukách.

1 leave a note on the desk; leave the door unlocked; leave (somebody) alone/in peace; leave the house/the flat for work very early/late;

2 lose your apartment keys; lose your way in the woods/in the city; lose your patience;

3 make mistakes in relationships; make rash decisions; make (other people) happy/sad;

4 meet a celebrity/a long-lost friend on holiday; meet (somebody) by chance in the street; meet (someone) at the airport; meet (a boyfriend/girlfriend) at a party;

5 put (something) where it belongs; put (something) onto the desk/into the cupboard; put (your clothes) away in the wardrobe;

6 pay the bill/the debt/the fee/the fine/the rent/the taxes; pay for the purchase in instalments; pay for something (in) cash and in advance; pay cash on delivery

7 ride a bike on town streets/country roads; ride a horse in the countryside; ride a bus;

8 ring the doorbell; ring (someone) to ask her/him about...; ring (somebody) to find out more about...;

9 say a prayer; say what is on your mind; say hello/sorry/thank you; say something embarrassing to a group of people; say nothing;

10 see a doctor about your health problem; see (something) in the distance/in the sky; see someone walking/running along the street;

11 sell (something) at a lower/higher price; sell (something) at a flea market; sell (something) for next to nothing;

12 take someone on a trip; take (something) back to the shop; take pictures of yourself ; take yourself too seriously; take a (deep) breath; take a rest for a few minutes;

13 tell a good story; tell the truth; tell lies; tell jokes; tell (someone) what to do;

14 think about the suggestion/the consequences; think about what they say/said; think about the future/ the past/ the present;

15 wear casual/smart clothes to work; wear a shirt back to front/inside out; wear a fancy dress costume to a party; wear too much/too little deodorant/perfume; wear jewellery;

OBN – Mgr. Chudá

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

Hegelov otec bol vyšším úradníkom vo vojvodových službách. Predkovia sa v 16. storočí z náboženských dôvodov vysťahovali z katolíckeho Rakúska do luteránskeho Würtemberska.

Hegel navštevoval latinskú školu v Stuttgarte, potom absolvuje s výborným prospechom gymnázium taktiež v Stuttgarte. Hegel sa živo zaujímal najmä o dejiny.

Študoval najprv filozofiu a potom teológiu. V tomto období Hegel ani zďaleka nebol niekdajším vzorným študentom. Veľká francúzska revolúcia premenila študentov na horlivých vyznavačov jej ideí, spolu navštevujú Politický klub, kde sa čítali francúzske noviny a vášnivo debatovalo o potrebe slobodného a mravného vyššieho poriadku v Európe. Neskôr sa stal profesorom na univerzitách vo viacerých mestách v Nemecku. Stal sa veľmi uznávaným filozofom, predstaviteľom tzv. objektívneho idealizmu. Zomrel na cholery.

Hegel zjednotil a rozvinul takmer všetky názory vtedajšieho romantizmu. Dáva nový význam tzv. svetovému duchu, v ktorom všetci videli podstatu jestvovania. Ducha má podľa neho iba človek. Podľa neho svetový duch prechádza dejinami.

Jeho metóda chápania ľudských dejín:

Dejiny a všetky zmeny sa vyvíjajú v dialektickom procese, v ktorom je protirečenie princípom pohybu a zmeny, pričom každá myšlienka alebo téza je popretá inou myšlienkou alebo antitézou. Tým sa obidve rušia a rozplynú vo vyššej harmónii, v syntéze, pričom sú vzdvihnuté a zachované na vyššej úrovni, na ktorej sa táto syntéza stáva novou tézou. Celý proces sa takto ďalej opakuje na inej úrovni. Tvrdí, že ľudské poznanie nie je statické, mení sa z generácie na generáciu. Preto neexistujú žiadne večné pravdy. Jediné o čo sa môže filozof oprieť sú **ľudské dejiny**. Dejiny sa stále menia, sú ako meniaci sa tok rieky. Aj dejiny myšlienok, rozumu sú ako prúdici tok. Dostávame ich od ľudí, ktorí žili pred nami, pridávame k nim seba a svoje názory. Človek nemôže tvrdiť, že nejaká myšlienka je navždy správna. / pred 2500 rokmi bolo otroctvo bežné, dnes by nás s týmito myšlienkami vysmiali/. Teda aj rozum je dynamický, poznanie sa rozširuje a ľudstvo napreduje. Svetový duch sa vyvíja stále k hlbšiemu poznaniu seba samého. Aj ľudstvo teda postupuje k stále väčšiemu sebazoznaniu. Nová myšlienka sa dostáva do popredia na základe iných myšlienok, ktoré boli kedysi v popredí. No len čo sa objaví nová myšlienka, inej protirečí. / to nazýva **negácia**/. Tak vzniká napätie a toto napätie sa zruší tým, že sa prenesie tretia myšlienka, ktorá vychádza z toho najlepšieho v obidvoch stanoviskách / **negácia negácie**/. To je tzv. dialektický vývoj, ktorý ľudstvo posúva dopredu. Napríklad, ak sa stretne socialista s pravičiarom, určite to bude v mnohých veciach medzi nimi iskrit'. To ale neznamená, že určite má niekto z nich absolútnu pravdu. Až dejiny ukážu, ktorá myšlienka bola rozumnejšia a životaschopnejšia. Poňatie štátu u Hegla

Štát je nadradený rodine aj občianskej spoločnosti. Existencia štátu u Hegla je predovšetkým pre zabezpečenie slobôd jednotlivcov, pod štátom rozumie najmä politicky zorganizovanú spoločnosť, je proti násilným zásahom štátu (teda nezastával totalitný štát).

Dobry deň, učivo si prosím pridajte k Nemeckému klasickému idealizmu, romantizmu a preštudujte.

IKT – Ing. Beková

Úloha:

- **TVORBA PREZENTÁCIE HOTELA – Snímky č. 21, 22, 23, 24 Dodávateľa**

Snímky vytvoriť podľa zadania na online hodine a zadania poslaného na mail žiakov.

Úlohu poslať na mailovú adresu jbekovaf@gmail.com do 9. 4. 2021

EKN – Ing. Vichnarová

1. Produkt ubytovacích zariadení
 2. Organizácia práce v ubytovacom zariadení
- Charakteristika produktu ubytovacieho zariadenia.*

Popis znakov produktu.

Určenie a popis požiadaviek, ktoré má spĺňať produkt ubytovacieho zariadenia pre spotrebiteľa.

Popis činiteľov, od ktorých závisí organizácia práce v ubytovacom zariadení.

Popis grafického znázornenia organizácie práce v ubytovacom zariadení.

Načrtnutie organizačnej štruktúry malého a stredne veľkého hotela.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

Učebný materiál je zaslaný na mailové adresy žiakov.

HGM - Ing. Ičová

Téma: Manažment ako rozhodovací proces

Učivo bolo zaslané žiakom do spoločnej skupiny na messengeri. Učivo bude vysvetlené na online hodine dňa 23.3.2021. Žiaci si prečítajú nové učivo a napíšu ručne odpovede na otázky: 1. Definujte pojem rozhodovanie

2. Vymenujte znaky rozhodovacieho procesu
3. Popíšte druhy rozhodovacích procesov podľa závažnosti
4. Vymenujte fázy rozhodovacích procesov

Odpovede zašlú na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 23.3.2021 do 9,00h.

GCR – RNDr. Žiarna

TSV – Mgr. Gráčik

ODV – Ing. Galko

Príprava zložitých múčnikov a teplých nápojov

VÝZNAM MÚČNIKOV A ICH PODÁVANIE

Múčniky majú vysokú energetickú a nepatrnú biologickú hodnotu, sú sýtiace a ľahko stráviteľné. V súčasnej modernej kuchyni vznikajú nové kombinácie prípravy múčnikov, napr. používanie čerstvého ovocia s rôznymi doplnkami a prísadami, rozličné druhy ovocných pohárov v kombinácii so zmrzlinou, mnohé druhy pudíngov, nárypov a množstvo múčnikov tzv. minútkového charakteru, pričom sa pri hodnotení kladie dôraz na vzhľad, ľahkú stráviteľnosť a jemnú chuť. Hmotnosť múčnika má byť približne 150g. Vychádza sa z pravidla, že čím je múčnik ťažšie stráviteľný, tým má byť jeho dávka menšia.

PRÍPRAVA JEDNOTLIVÝCH MÚČNIKOV

Medzi obľúbené ľahké a jednoduché múčniky zaradíme rozličné obilninové kaše, múčniky z tekutého cesta, so zemiakového cesta, z ovocia, tvarohu, cestovín. Všetky uvedené druhy múčnikov pripravujeme vždy z čerstvých potravín, ako sú vajcia, tvaroh, maslo, ovocie, múka a pod. Prísady do cesta majú dvojaký význam. Jednu skupinu tvoria prísady, ktoré podmieňujú tvorbu pevnosti štruktúry výrobkov. Druhú skupinu tvoria prísady, ktoré spôsobujú zväčšovanie objemu výrobku. Oba druhy majú byť v rovnováhe. Prísady vytvárajúce štruktúru výrobku sú múka a vajcia. Bielky a to vyšľahané, prispievajú k tvorbe objemu.

Chrbticu, kostru a rámeč upečených výrobkov vytvára múka. Tuk je rozhodujúcim činiteľom pri tvorbe chrumkavosti a krehkosti. Šľahanie tuku s prísadou cukru je taktiež jedným zo spôsobov vpravovania vzduchu do cesta. (kyprenie cesta). Cukor okrem toho, že ochucuje výrobok, zvyšuje aj objem a krehkosť výrobku. Vajcia dodávajú chuťové vlastnosti a tiež dodávajú bielkoviny na stavbu cesta. Pri spoločnom použití žĺtka a bielka vajcia znižujú objem. Kvapaliny voda alebo mlieko, rozpúšťajú bielkoviny, cukor a rozpustné soli.

JEDNODUCHÉ MÚČNE JEDLÁ A ICH PRÍPRAVA

KAŠE:

-pripravujeme ich zavarením krupice (ryže, pšena) do vriaceho a mierne osoleného mlieka s prísadou tuku

-kaše podávame posypané zmesou práškového cukru a mletej škorice alebo nastrúhanej čokolády a polievame roztopeným maslom

-napr. krupicová kaša s maslom, ryžová kaša s maslom

4. Zmrzlinové poháre a ich úprava

Zmrzliny triedime podľa použitých surovín do troch základných skupín:

A. Mliečne zmrzliny

B. Ovocné zmrzliny vodové

C. Smotanové zmrzliny

A. Mliečne zmrzliny

Pripravujeme z čerstvého alebo sušeného mlieka, vaječných žĺtkov, kryštálového cukru a krémového prášku. Mliečna vanilková zmrzlina - krémový prášok rozmiešame v menšom množstve mlieka. Zostávajúce mlieko zavaríme s cukrom a rozkrojenou vanilkou. Do vriaceho mlieka zavaríme za stáleho miešania pripravený krémový prášok. Do tejto zmesi zamiešame rozšľahané žĺtky, precedíme a ponecháme vychladnúť. Studenú zmes vmiešame do výrobníka zmrzliny. Obdobne pripravujeme zmrzlinu čokoládovú, orieškovú, kakaovú, mandľovú, a pod

B. Ovocné zmrzliny

Pripravujeme z kryštálového cukru, ovocného pretlaku (čerstvého alebo konzervovaného ovocia), kukuričného škrobu, kyseliny citrónovej a vody. Cukor prevaríme s vodou a zahustíme škrobom, Po prevarení pridáme ovocný pretlak, dochutíme kyselinou citrónovou, precedíme a vychladíme. Studenú zmes vymiešame vo výrobníku zmrzliny. ~ 50 ~
Takto pripravujeme zmrzlinu citrónovú, jahodovú, marhuľovú, malinovú atď ...

C. Smotanové zmrzliny

Pripravujeme z kryštálového cukru, smotany, mlieka a vaječných žĺtkov.

Do časti mlieka zamiešame žĺtky. Zvyšok mlieka, spolu so smotanou a cukrom, precedíme a necháme zahriať na 80 ° C, za stáleho miešania zavaríme rozšľahané žĺtky a odtiahneme z tepelného zdroja. Zmes precedíme a ponecháme vychladnúť - studenú zmes vymiešame vo výrobníku zmrzliny. Takto pripravujeme smotanovú zmrzlinu orieškovú, čokoládovú, punčovú, vanilkovú, kávovú, jahodovú, atď ...

Zmrzlinové poháre

Pripravujeme z rôznych druhov zmrzlín, ktoré upravujeme vo vhodnej kombinácii do pohárov (z čistého, mliečného a farebného skla, alpaky, a pod), chuť zmrzliny zvýrazňujeme prísadou kvalitného vína, ovocnej šťavy alebo likéru (Curacao, Griotka, vaječný likér, kávový likér, a pod), na zdobenie používame

čerstvé aj zavárané ovocie, šľahačku, strúhanú čokoládu, kokos, orechy, mandle, pistácie, a pod Zmrzlinové poháre podávame s piškótami, vafle, apod.

Príprava teplých nápojov

KÁVA

Kávu pripravujeme na rôzne spôsoby. Konkrétny postup pri jej príprave do istej miery je ovplyvnený národnými zvyklosťami

Kvalitu hotového výrobku závisí od mnohých faktorov, ako sú

- Druh kávy
- Stupeň jemnosti mletia kávy (hrubo mletá káva sa nedostatočne vylúhuje, príliš jemne mletá káva spôsobuje nežiaduce vylúhovanie látok - nevhodná horkosť, ktorá zastiera lahodosť nápoje)
- Spôsob varenia kávy (kávu nikdy nevaríme, zahrejeme ju len k bodu varu a odstavíme alebo ju sparíme)
- Kvalita vody (používame čerstvo vodu strednej tvrdosti)
- Vhodné nádoby na varenie (najvhodnejšie sú porcelánové, sklenené, dobre smaltované alebo z nerezovej ocele) - nádoby na varenie kávy nepoužívame na iné účely
- Kávu nalievame do teplých šálok (hrubostenných pohárov)
- Vychladnutú kávu nikdy neohrievame

Príklady úprav kávy

- Viedenská káva - cedenie silná čierna káva podávaná so šľahačkou
- Írska káva - silná čierna káva s whisky podávaná so šľahačkou
- Turecká káva - silná čierna káva
- Espresso - káva pripravovaná v prístroji, ktorý horúcou vodou pod
- Latte Macchiato - "flakaté mlieko" - na jeho prípravu je potrebné dvojnásobné množstvo spareného mlieka, podávaného vo vysokej pohári. Mlieko je podľa potreby osladené a pridáva sa do neho niekoľko lyžičiek veľmi silného espressa. Aby vynikla dvojfarebná vrstva nápoje, opäť sa nesmie miešať.

ČAJ

- Čaj zásadne nikdy nepripravujeme varením, ale vždy iba sparením vriacou vodou v tenkostenné porcelánovom alebo sklenenom šálky či kanvičke
- spáruje zásadne iba vriacou vodou, pretože nedostatočne horúca voda čaj patrične nevylúhuje
- Voda na prípravu čaju musí byť vždy čerstvá, strednej tvrdosti
- Najvhodnejšie nádoby na varenie vody sú z nerez ocele alebo dobre smaltované

• Doba sparenie

o Zelený čaj 3 minúty

o Čierny čaj 4 - 5 minút

Dlhšom škárovaním stráca čaj jemnú chuť a získava čierne zafarbenie

- Čaj podávame vždy čerstvo pripravený a horúci
- Čaj dochucujeme a dopĺňame - cukrom, citrónovou a pomarančovou šťavou a kôrou, mliekom, šľahačkou, ovocným sirupom, brandy, rumom, klinčekmi, škoricou, miešaným kompótom, džúsy z citrusových plodov, zázvorovým sirupom, medom, apod

Ďalšie príklady čajov podľa spôsobu spracovania lístkov:

- Čierne
- Zelené

- Biele čaje
- Ovocné čaje a ochutené čaje
- dodatočne fermentované čaje
- Rastlinné čaju (maté, roibos)
- Balené

KAKAO

- kakaový prášok premiešame s trochou vlažného mlieka, dôkladne rozmiešame a vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania zavaríme, precedíme do šálky
- nesmie sa variť dlho, inak stráca arómu
- kakao dochucujeme a dopĺňame cukrom, šľahačkou, surovým žĺtkom, mocca kávou

HORÚCA ČOKOLÁDA

- horkú čokoládu (nepoužívame čokoládu na varenie) necháme na miernom ohni zmäknúť, pridáme teplé mlieko a za stáleho miešania necháme prejsť varom. Precedíme do zohriateho šálky
- Ochucujú a dopĺňame cukrom, šľahačkou, mletou škoricom, surovým žĺtkom
a pod
Grog
- čerstvú vodu stredný tvrdosti uvedieme do varu, nalejeme do nahriatej hrubostenného pohára a doplníme rumom (lepšie sa uvoľňuje aróma)
- dopĺňame a ochucujú - plátkom citróna alebo pomaranča, citrónovú šťavou a kôrou, celú škoricou, klinčekmi, kryštálovým cukrom a pod
HOT PUNCHES (HORÚCE punč)
- Punč sa skladá z týchto piatich ingrediencií: arak (prípadne iná liehovina), citrónová šťava, cukor, koreniny a voda (čaj)
- Čerstvá, stredne tvrdá voda k ich príprave musia byť vždy čerstvo prevarenej
- Liehoviny nalievame do punč až na koniec, aby sme zachovali ich aróma
- ochucuje kryštálovým cukrom, citrónovou kôrou, šťavou ~ 55 ~

HOT WINES (zváranie VÍNA)

- Umytú citrónovú kôru alebo plátky citróna, celú škoricu, klinčky a prírodné červené víno zahrejeme k bodu varu (nesmie sa však variť), odstavíme a precedíme do nahriatej pohára
- Dopĺňame a ochucuje kryštálovým cukrom, strekom čerešňovica

Potraviny na výrobu ciest a ich vlastnosti

Na prípravu ciest používame múku, tuk, vajcia, cukor, tekutinu, kypriace prostriedky a rôzne prísady.

Múka

Používame pšeničnú hrubá, hladkú, polohrubú múku Na kvalitu vplyva množstvo, kvalita a vlastnosti lepku (ovplyvňuje tvrdosť, ťažnosť, kyprosť, pórovitosť cesta, udržuje tvar)
100g múky na 60g tekutiny, pred použitím múku preosievame

Hrubú múku na výrobu ciest na varenie – pevná

Polohrubú múku na kysnuté cestá a pečenie

Hladkú múku na výrobu liatych ciest, krehkých listových ciest

Sójová múka – dodáva pečivu peknú farbu Neobsahuje lepok, preto pri jej použití musíme primiešať aj pšeničnú múku tuk. Ovplyvňuje krehkosť, jemnosť a chrumkavosť výrobku, dodáva typickú vôňu a

chut' Do cesta ho pridávame buď rozpustený alebo ho miešame s ostatnými potravinami – prehnetieme s múkou a cukrom.

Vajcia

Dodávajú krehkosť, chuť, farbu, jemnosť

Pridávame buď celé alebo oddelene bielky a žĺtky žĺtok v ceste spája všetok rozpustený tuk – dodáva krehkosť, jemnosť, vláčnosť, farbu, chuť.

Trieme s cukrom, niekedy i s tukom bielok ušľaháme a pridávame do cesta vo forme snehu

Je dobrým kypriacim prostriedkom – do cesta sa tak dostáva vzduch – väčším objem cesta

Pevnosť bielku zvýšime ak pred došľahaním bielkov pridáme citrónovú šťavu

Cesto spojené s bielkom musíme ihneď spracovať, inak sneh klesne, cesto sa zráža a stráca na kvalite

Cukor

Pridaním cukru sa ovplyvňuje kvalita výrobku, množstvo, zrnitosť, rozpustnosť Treba dodržať správne množstvo cukru, nedodržaním dochádza k tomu, že cesto je ťažké, cukor sa ťažko rozpúšťa

Tekutina

Používame mlieko alebo vodu podľa druhu cesta Rozpúšťa cukor, soľ, viaže sa s múkou a bielkovinou vajec súdržnosť Starej múke musíme dodať viac vody, novej menej. Tekutinu pridávame postupne, aby sme múku nepreliali Cesto s nedostatkom vody sa po upečení drobí.

Kypriace prostriedky

Droždie, prášok do pečiva, sóda, amónium

Kypriace prostriedky spôsobujú v ceste chemické reakcie, pri ktorých sa uvoľňuje CO₂ – cesto sa dvíha

Droždie – musí byť čerstvé (žltosivé), príjemnej vône, slabo kyslastá chuť Nikdy nepridávame soľ –

zamedzilo by sa tvoreniu kvasiniek

Pečivové prášky – musia byť suché, aby vlhkosť nebránila kypreniu Prášok nezaprávame súčasne s

tekutinou, lebo vo vlhkom prostredí sa rýchlo vyšumí a stráca účinnosť

Uhličitan amónny – páchne po amoniaku, nepoužívame veľké množstvo Používa sa pri výrobe

medovníkov, sušienok, trvanlivého pečiva Pri veľkom množstve amoniaku sú v ceste veľké diery

Korenie a rozličné prísady Zlepšujú cesto chuťove, ale i zväčšujú farbu, vôňu, niekedy aj vzhľad

Strúhaná citrónová kôra, alebo pomarančová kôra, oriešky, mandle, kakaový prášok, čokoláda,

hrozienka, vanilka, škoricca, anýz, badián, nové korenie

Spracovanie ciest

Pri výrobe ciest používame mechanické spracovanie a to: trenie, šľahanie, miešanie, miesenie Dôležitý je tvar, vzhľad, spôsob upečenia, zdobenia, nakrájania

Spôsoby tvarovania ciest

Valkanie musí byť rýchle, cesto má byť rovnako hrubé, váľok netlačíme aby sa cesto neprilepilo Cesto

sa vypichuje rozličnými formičkami, formičky namáčame do múky aby sa nelepilo cesto Cesto sa krája

vrúbkovaným kolieskom (ostrôžkou), niekedy je to len vhodný nôž Cesto rolujeme pri výrobe závinov a

rolád, tuhé cestá pomocou pomúčenej utierky

Plnenie do foriem a formičiek – jednoporciové alebo viacporciové formičky a to tortové, bábovkové,

chlebičkové Pred plnením formičky masťme maslom a posypeme múkou alebo strúhankou

Striekanie alebo rozotieranie cesta – pri úprave piškótových alebo snehových šľahaných hmôt treného

alebo odpaľovaného cesta pri striekaní vrecko naplníme do 2/3 Cez šablónku rozotierame piškótové

alebo snehové cestá

Plnenie, posýpanie a dokončovanie úpravy cesta – pred pečením je posledná časť výrobného postupu

Na vyvalkané, vypichované alebo nakrájané cesto môžeme dávať náplne alebo ukladať ovocie Ak

dávame posýpku, posypujeme na doske, aby sa na plechu nepripálila. Upravené tvary pred posýpaním

väčšinou potierame rozšľahanými vajcami alebo žĺtkami a potom opatrne prekladáme na plech

Základné druhy ciest

Liate vaječné cesto - do polievok, alebo na prípravu palaciniiek

Odpaľované (pálené) cesto - z hrubej alebo polohrubej múky, z vody alebo mlieka, tuku a soli Tieto ingrediencie varíme a potom pridáme vajčička a striekame na plech kysnuté cesto

- Liate (lievance, liata bábovka, bublaniny)
- Polotuhé – ľahké cesto (buchty koláče, závin, knedle)
- Tuhé – ťažké – vianočky, koláče Výroba kysnutého cesta

Najskôr sa pripraví kvások a to z droždia, mlieka, cukru, troška múky, potom pridáme ostatnú múku, tuk, cukor, vajcia, prísady Vo veľkovýrobe sa pridávajú rôzne enzýmy

Nedostatky pri príprave cesta

Ak múku prelejeme tekutinou, znižuje sa pružnosť, pevnosť, pečivo je malé a zrazené

Ak k droždiu pridáme soľ – znehodnotíme kvasinky

Ak je zvetralé alebo namrazené droždie

Ak sú chladné suroviny

Ak cesto dáme kysnúť na prudké teplo, cesto sa sparí, redne a pečivo je nekvalitné

Ak nedodržíme stanovené dávky surovín Použitie surovín po záručnej dobe



Piškótové cesto



Vaflové cesto



Linecké cesto



Krehké cesto



Trené cesto



Tvarohové cesto

DRUHY CESTA A JEHO POUŽITIA

<i>DRUHY CESTA</i>	<i>POUŽITIE</i>
Zemiakové	Knedle, noky, placky, šišky, taštičky
Krehké	Cukrovinky, múčniky

Kysnuté	Najnáročnejšie cesto, je vhodné na slano, sladko, pikantné
Polotuhé kysnuté	Bábovky, vdolky, rožky, buchty,
Tuhé kysnuté cesto	Vianočky, bochníky, briošky
Liate kysnuté cesto	Bábovky, liate buchty, toto cesto nesmie prekysnúť
Prekladané kysnuté cesto - pľundrové	Záviny, praclíky, šatôčky
Slané kysnuté cesto	Rožky, žemle, bosniaky, tyčinky
Kysnuté cesto zemiakové	Buchty, koláče, vianočky, bábovky
Linecké cesto	Vianočné pečivo
Lístkové cesto	Záviny, šatôčky, krémeše
Medové cesto	Perníky, dekoratívne cukrovinky
Odpaľované cesto	Venčeky, veterníky,
Piškótové cesto	Torty, rolády, koláče, bublaniny
Trené cesto	Bublaniny, bábovky
Trené linecké cesto	Vianočné pečivo, koláče
Tvarohové cesto	Bábovky
Tukové cesto	Slané a sladné druhy pečiva rôznych tvarov
Vaflové cesto	Vafle

PEČENIE CESTA				
DRUH CESTA	STUPNE/PREDHRIATIE		ČAS	POZNÁMKY
	° C	F		
<i>Kysnuté</i>	220 – 225 neskôr znížime 180 – 200°C		30 min.	Prvých 30 min. rúru vôbec neotvárame. Po 15 min. teplotu znížime a pomaly dopečieme

<i>Linecké</i>	150		Cca 10 min.	–
<i>Krehké</i>	180 – 200		15 -30 min.	–
<i>Piškové</i>	160 – 170		35 – 40 min.	–
<i>Lístkové</i>	220 – 225 neskôr znížime na 150 – 175 °C		10 – 15 min. (menšie) 20 min. (väčšie)	Prvých 3 – 7 min. rúru vôbec neotvárame. Potom teplotu znížime a pomaly dopečieme
<i>Trené</i>	180°C		30 – 50 min.	Prvých 15 min. rúru vôbec neotvárame. Po upečení ho necháme schladieť na 30°C a potom ho vyberáme z formy.
<i>Perníkové/medové</i>	180°C		10 – 12 min.	–
<i>Snehové</i>	120 – 130°C nie viac. Po krátkom zapečení teplotu znížime na 80°C a cukrovinky sušíme pri mierne pootvorenej rúre		Cukrovinku sušíme 30 min – 2 hod. podľa ich veľkosti .	Necháme paru Teplotu malo ísť z hora.
<i>Odpalované</i>	200 – 220°C. Rúra musí byť poriadne rozohriata. Po 7 min. teplotu znížime na 160°C.			Prvých 7 min. rúru vôbec neotvárame. Potom teplotu znížime a pomaly dopečieme. Keď sa povrch cesta sfarbí do zlatohneda pootvoríme rúru a odvetráme ju cca 10 min. a cesto dosušíme.
<i>Tvarohové</i>	Predhrejeme na 180°C		20 min.	–
<i>Waflové</i>	V el. vaflovači v panvici		4-8 min. dozlatista	–

Otázky, úlohy

1. Aká je približná hmotnosť múčnika na jednu porciu?
2. Z akých surovín pripravujeme kaše
3. Do ktorých troch základných skupín rozdeľujeme zmrzliny?
4. Z akých surovín pripravujeme smotanové zmrzliny?
5. Aké druhy teplých nápojov pripravujeme?
6. Čo rozumieme pod pojmom HOT WINES?
7. Z akých surovín sa skladá kvások?
8. Akými spôsobmi spracúvame cestá?
9. Aké druhy výrobkov vyrábame z lineckého a zemiakového cesta?
10. Pri akej teplote pečieme piškótové a snehové cesto?

Vypracovanie zaslať do 24.3.2021