

3.A SAMOŠTÚDIUM 29.3.2021 – 1.4.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Úlohy označené farebne s výkričníkom vyriešte a pošlite do 9. 4. 2021. S pozdravom Čakajdová

23. Valcová cisterna má dĺžku 8 m a obsahuje 40 m^3 benzínu. Aký je jej vnútorný priemer?
24. Akú výšku má sud tvaru valca, ktorého objem je 130 l a polomer podstavy je 30 cm?
25. Akú hmotnosť má 100 m hliníkového drôtu s priemerom $d = 3 \text{ mm}$ a hustotou $\rho = 2,7 \text{ g.cm}^{-3}$.
26. Určte spotrebu plechu na valcovú nádobu, ktorá má byť zhora otvorená. Priemer dna je 85 cm, výška 57 cm. Na odpad treba pripočítat' 8 % materiálu.
27. Akú hmotnosť má betónový príklop studne kruhového tvaru s priemerom 1,2 m a hrúbkou príklopu 10 cm? 1 m^3 betónu má hmotnosť 2 200 kg.
28. Miestnosť v hradnej veži má tvar valca s priemerom 2,9 m. koľko bude stáť vybielenie miestnosti, ak za 1 m^2 sa platí 25 Sk?
- ! 29. Cestný valec má priemer 1,4 m a dĺžku 160 cm.
- a) Koľko m^2 cesty povalcuje, ak sa otočí 95-krát?
- b) Koľkokrát sa otočí, keď zvalcuje 3 km dlhý úsek?

♦ Vypočítat' povrch a objem ihlana

30. Daný je pravidelný štvorboký ihlan.
- a) Vypočítajte jeho objem a povrch, ak $a = 6,5 \text{ cm}$, $s = 7,5 \text{ cm}$.
- b) Vypočítajte výšku ihlana a výšku bočnej steny ihlana, ak $V = 212 \text{ m}^3$, $a = 72 \text{ dm}$.
31. Vypočítajte, koľko zeminy sa zmestí do jamy tvaru štvorbokého ihlana, ktorej bočná hrana má dĺžku 5 m a so štvorcovou podstavou zvierá uhol 60° .
- ! 32. Koľko plátna sa spotrebuje na zhotovenie stanu, ktorý má tvar pravidelného štvorbokého ihlana, ktorého hrana podstavy $a = 1,8 \text{ m}$ a výška $v = 1,7 \text{ m}$. Na odpad počítajte 8 %.
33. Strechu tvaru pravidelného štvorbokého ihlana s výškou 8,4 m a podstavou hranou 4,5 m treba pokryť plechom.
- a) Koľko m^2 plechu potrebujeme?
- b) Koľko korún sa zaplatí pokrývačovi, ak od 1 m^2 berie 300 Sk?

♦ Vypočítat' povrch a objem rotačného kužeľa

34. Daný je rotačný kužeľ.
- (a) Vypočítajte objem, stranu a obsah plášt'a, ak $r = 2,4 \text{ m}$, $v = 55 \text{ dm}$
- b) Vypočítajte výšku, stranu a povrch, ak $V = 3 \text{ dm}^3$, $r = 1,5 \text{ dm}$
- (c) Vypočítajte obsah plášt'a, výšku a objem, ak $d = 13 \text{ cm}$, $s = 14 \text{ cm}$
- d) Vypočítajte stranu, výšku a objem, ak $S_{pl} = 120 \text{ cm}^2$, $r = 40 \text{ mm}$.
- ! 35. Strecha veže má tvar rotačného kužeľa s priemerom podstavy 15 m. Strana má od roviny podstavy odchýlku 35° . Vypočítajte spotrebu krytiny na túto vežu.
36. Rybník má rozlohu 2,5 ha. Jeho dno sa rovnomerne zvažuje ku stredu, kde je hĺbka 2,8 m. objem vody v rybníku môžeme určiť ako objem kužeľa s výškou 2,8 m a obsahom podstavy 2,5 ha.
- a) Vypočítajte objem vody v rybníku.
- b) Za koľko hodín sa rybník vypustí, keď za 1 sekundu vytečie priemerne 9 hl vody?
37. Kužeľovitá nádoba s polomerom 15 cm a výškou 40 cm je po okraj naplnená vodou. Vodu sme preliali do nádoby tvaru valca s polomerom podstavy 12 cm.
- a) Koľko vody bolo v kužeľovitej nádobe?
- b) Do akej výšky siaha voda vo valcovej nádobe?

♦ Vypočítat' povrch a objem gule

38. Objem gule je 100 m^3 . Vypočítajte jej povrch.
39. Povrch gule je $1 000 \text{ m}^2$. Vypočítajte jej objem.
40. Železná guľa má hmotnosť 100 kg. hustota železa je $7 600 \text{ kg.m}^{-3}$. Vypočítajte objem, povrch a priemer gule.

SJL – Mgr. Janoušková

Literatúra – téma 21

Margita Figuli. Tri gaštanové kone

Prosím, držte sa tohto materiálu:

https://sk.wikipedia.org/wiki/Tri_ga%C5%A1tanov%C3%A9_kone

<https://www.youtube.com/watch?v=zSuVG1r9sgs&t=552s>

<https://www.youtube.com/watch?v=2d95-QNutvo> - toto je filmové spracovanie, na záver si to preklikajte, aby ste videli postavy a prostredie dediny

Úloha:

Vysvetlite vlastnými slovami o čom je novela Tri gaštanové kone

Dej, hlavná myšlienka, prečo má novela taký názov, kto rozpráva príbeh, charakterizujte 4 hlavné postavy (Peter, Magdaléna, Zápotočný, Magd. matka), kde sa príbeh odohráva (názov dediny), prečo číslo 3, v čom spočíva rozprávkovosť príbehu...

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 wikipediú, všetko tam nájdete. Nehľadajte ďalšie referáty, je to zbytočné.

Keďže sú veľkonočné prázdniny, úlohu stačí odovzdať až 8.4. do 14.00

Dodržite termín!!!

ANJ – Mgr. Valachová

Online: kontrola úloh z linku z minulého týždňa, rozoberanie problémov a otázok vzťahujúcich sa k pasívam. Posledné pasíva na precvičenie, už bude nasledovať len skúšanie.

https://www.english-grammar.at/online_exercises/passive-voice/pa011-active-passive.htm

https://www.english-grammar.at/online_exercises/passive-voice/pa006-active-passive.htm

https://www.english-grammar.at/online_exercises/passive-voice/pa15.htm

https://www.english-grammar.at/worksheets/passive_voice/pv5.pdf

https://www.english-grammar.at/worksheets/passive_voice/pv6.pdf

https://www.english-grammar.at/worksheets/passive_voice/pv7.pdf

ANJ - Mgr. Rybanský

Napíšte ku každej časti dialógu 40 + slov. Minimum na známku 4 je 100 slov za celý dialóg

zadanie:

A role play related to the topic of Employment

The student's role: You have applied for a lucrative job at a well-known company. You are keen to get the job. Now you are at the job interview. Try to make a good impression. You have to speak about your education, previous work experience, your positive and negative qualities, interests, other skills, your motivation to work at the firm and your knowledge of the firm's business activities.

The teacher's role: You need to interview an applicant. Ask questions connected with his/her education, work experience, positive and negative qualities, interests, other skills, motivation to work at the firm and knowledge of the firm's business activities.

dialóg:

1. What **schools** have you **attended** until now? What **course(s)** (štúdijný odbor) did you **study** and why? Would you describe yourself as a hard-working student? Did you learn any **useful job skills** at school? What **qualification(s)** did you **gain**?

Your answer:

2. Have you ever been employed before? Have you ever **worked part-time, full-time** or as a **volunteer**? **How long was the period** in which you worked? What did that experience teach you? What were some of **the advantages and the disadvantages** of having those jobs?

Your answer:

3. **How did you find out about** our company? What do you know about **the business activities** which our company **is involved in**? **Why have you applied for** a job in our company? What **specific position** have you applied for? What do you know about **the duties and responsibilities** connected with this position?

Your answer:

4. What **abilities and personal strengths** make you a suitable candidate for this specific position? What makes you think that you can **handle the pressure and workload** that come with this position? What did your **former colleagues** and **superiors** say about your **character** and **work performance**? Have you had any **experience working in this position**?

Your answer:

5. Now that you have talked about your personal strengths, are you willing to **admit any personal weaknesses**? Have you ever **made any mistakes or messed something up** while **carrying out your duties in your previous jobs**? Have you tried to **overcome your weaknesses** in any way? Why are you trying to **avoid answering this question honestly**?

Your answer:

PRN– Mgr. Chudá

Vymedzenie pojmu živnosť

Živnostenský zákon 455/1991

Živnosť: sústavná, samostatná, vo vlastnom mene, na vlastnú zodpovednosť, za účelom dosiahnutia zisku vykonávaná činnosť a za podmienok stanovených živnostenským zákonom. Živnostenský zákon upravuje podmienky potrebné na získanie oprávnenia na podnikateľskú činnosť. Upravuje tiež postavenie podnikateľov a ich vzájomné záväzkové vzťahy a vzťahy súvisiace s podnikaním.

Živnosťou nie je:

Prevádzkovanie činností vyhradených zákonom štátu alebo právnickej osobe určenej osobitným právnym predpisom /prevádzkovanie pôšt/

Využívanie výsledkov duševnej tvorivej činnosti, ktorých pôvodcovia sú chránení osobitnými zákonmi, vrátane vydávania, rozmnožovania a rozširovania literárnych diel a iných diel, vynálezy, priemyselné vzory atď. na vlastné náklady /podľa zákona o vynálezoch, priem. vzoroch .../

Činnosti pri výkone povolání napr. povolania lekárov, lekárníkov, veterinárov, advokátov, komerčných právnikov, tlmočníkov, daňových poradcov, burzových maklérov

Činnosti bánk, sporiteľní, poisťovní, búrz, usporadúvanie lotérií, banská činnosť, výroba a rozvod elektriny, plynov a tepla, poľnohospodárstvo a lesníctvo, námorná doprava a morský rybolov, rozhlasové a televízne vysielanie.

Predaj nespracovaných alebo spracovaných rastlín a živočíšnych výrobkov z vlastnej drobnej pestovateľskej a chovateľskej činnosti fyzickým osobami a predaj lesných plodín priamym spotrebiteľom

Živnosťou je:

Prenájom nehnuteľností, bytových a nebytových priestorov, ak sa popri prenájme poskytuje aj iné než základné služby /ako vykurovanie, odvoz popola a odpadkov, dodávka vody/ spojené s prenájomom
Prevádzkovanie garáží alebo odstavných plôch alebo sú okrem toho poskytované aj ďalšie služby ako stráženie vozidiel, alebo a garáž, či odstavná plocha slúži pre viac ako 5 vozidiel patriacim iným osobám než majiteľovi

Prevádzkovanie živnosti

Živnosť môže prevádzkovať FO aj PO, ak splní podmienky ustanovené živnostenským zákonom. Zahraničným osobám /sú FO a PO alebo iné spoločenstvá s bydliskom alebo sídlom mimo územia SR/ sa priznáva oprávnenie prevádzkovať živnosť za rovnakých podmienok a v rovnakom rozsahu ako slovenským osobám. Musia však spĺňať podmienky Obchodného zákonníka pokiaľ ide o zriadenie organizačnej zložky na území SR, ustanovenie zodpovedného zástupcu, zápis do obchodného registra. Právo prevádzkovať živnosť môže byť obmedzené u sudcov, prokurátorov, zamestnancov štátnej správy a územnej samosprávy atď.

Všeobecné podmienky prevádzkovania živnosti:

dosiahnutie veku 18 rokov

spôsobilosť na právne úkony

bezúhonnosť /posudzuje živ. úrad/

Bezúhonnosť :

ak nebol spáchaný trestný čin, ktorého skutková podstata súvisí s predmetom podnikania. Ide nielen o úmyselné trestné činy, ale aj o trestné činy z nedbanlivosti .

Bezúhonný nie je ten, kto bol právoplatne odsúdený:

za trestný čin, ktorého skutková podstata súvisí s predmetom podnikania

za iný trestný čin spáchaný úmyselne, ak vzhľadom na povahu živnosti a osobu podnikateľa vzniká obava, že s dopustí rovnakého alebo podobného činu pri prevádzkovaní živnosti.

Osobitné podmienky prevádzkovania živnosti

Tieto sa odlišujú podľa toho, či ide o živnosť voľnú, remeselnícku, alebo viazanú. U remeselnej a viazanej sa vyžaduje odborná spôsobilosť.

Podnikateľ je povinný prevádzkovať živnosť riadne, poctivo odborne. Je zodpovedný za kvalifikované prevádzkovanie živnosti. Je tiež povinný chrániť životné a pracovné prostredie, prírodné a kultúrne pamiatky.

Živnosti delíme:

ohlasovacie /živnosť smie prevádzkovať dňom ohlásenia, alebo, ak je v ohlásení uvedený neskorší deň začatia živnosti, tak týmto dňom/

Určeným okamihom vznikne oprávnenie prevádzkovať živnosť len vtedy ak žiadateľ spĺňa všeobecné podmienky a požiadavku odbornej spôsobilosti. Pri ohlasovanej živnosti môže začať prevádzkovať živnosť aj keď ku dňu ohlásenia nebol vydaný živnostenský list.

Ohlasovacie živnosti delíme:

remeselné – podmienka odborná spôsobilosť získaná vyučením v odbore. Patrí sem napr: výroba kovov a kovových výrobkov, výroba strojov a prístrojov všeobecná a pre určité hospodárske odvetvia, výroba motorových a ostatných prostriedkov, výroba zdravotníckych výrobkov, presných a optických prístrojov a hodín vid' ostatné v knihe.

Odbornú spôsobilosť je potrebné preukázať a to: vysvedčením o záverečnej skúške na strednom odbornom učilišti alebo o maturitnej skúške na strednom odbornom učilišti a stredných odborných školách alebo výučným listom.

Odbornosť je daná tiež absolvovaním vysokej školy a dokladom o jednoročnej praxi, rekvalifikáciou s trojročnou praxou v odbore, dlhoročná prax /a to pri veku 45 rokov a 10 rokov praxe/

viazané - podmienka odborná spôsobilosť získaná inak, napr. výroba kovov a kovových výrobkov, výroba strojov a prístrojov všeobecná a pre určité odvetvia, výroba motorových a ostatných dopravných prostriedkov ,výroba zdravotníckych výrobkov.....

Vyžaduje iný preukaz spôsobilosti než pri remeselnej živnosti.

voľné – nie je povinná odborná spôsobilosť /stačí ak sú splnené všeobecné podmienky prevádzkovania živnosti/ Ak nie je činnosť uvedená v prílohe živ. zákona, tak je to automaticky voľná živnosť.

Živnosti delíme aj z hľadiska predmetu podnikania:

obchodné /kúpa tovaru za účelom jeho predaja konečnému spotrebiteľovi-Maloobchod, alebo za účelom jeho predaja iným prevádzkovateľom živnosti – veľkoobchod, pohostinská činnosť, ubytovanie, sprievodcovská činnosť, činnosť cestovnej kancelárie, prenájom priemyselného tovaru ,prenájom motorových vozidiel/

výrobné / predaj a oprava výrobkov, ak zostane zachovaná povaha živnosti. Podnikateľ má právo na nákup za účelom ďalšieho predaja, vyrábať etikety, obaly, vykonávať montáž na uspokojenie potrieb občanov/

živnosti poskytujúce služby / ide o poskytovanie opráv a údržby vecí, príprava osôb a tovaru. Pri preprave osôb môže podnikateľ vykonávať činnosti súvisiace so zaistením bezpečnosti a pohodlia cestujúcich. A tiež poskytovať aj drobné občerstvenie.

Prevádzkovanie živnosti prostredníctvom zodpovedného zástupcu

Ak podnikateľ nemá odbornú spôsobilosť, alebo ak ide o podnikanie PO, tak je potrebný zodpovedný zástupca, ktorý plne zodpovedá za prevádzku živnosti po odbornej stránke. Vykonáva dozor nad špecializovanou činnosťou v rámci prevádzky.

Musí mať trvalý pobyt na území SR, ak ide o cudzinca tak povolenie na dlhodobý pobyt za účelom podnikania alebo povolenie na trvalý pobyt na území SR. Zod. zástupca musí byť v pracovnoprávnom vzťahu k podnikateľovi.

Zánik živnostenského oprávnenia, živnostenský register

Dôvody zániku:

zánik živ. oprávnenia sa môže viazať na určité právne skutočnosti: ako smrť podnikateľa, zánik PO, uplynutie doby, alebo rozhodnutím živ. úradu

Zánik živ. oprávnenia rozhodnutím súdu: dôvodom môže byť závažná skutočnosť, ktorá nastala na strane podnikateľa.

Podľa povahy a závažnosti tejto skutočnosti je živ. úrad povinný zrušiť toto živ. oprávnenie/keď nespĺňa podmienky, alebo v prípade keď dobrovoľne ukončí živnosť./, alebo má na výber buď zrušenie, alebo pozastavenie oprávnenia /ak podnikateľ závažným spôsobom porušuje podmienky ustanovené živ. listom alebo koncesiou./

Ak podnikateľ nezačal prevádzkovať živnosť do 2 rokov /ak je to cudzinec tak do 1 roka/ od vydania živ. listu alebo koncesie, tak živ. úrad môže živ. oprávnenie zrušiť.

Ak bolo živ. oprávnenie zrušené, lebo závažným spôsobom boli porušené podmienky stanovené koncesnou listinou, živ. zákonom, môže si podnikateľ podať žiadosť o koncesiu, alebo ohlásenie najskôr po uplynutí 3 rokov od rozhodnutia o zrušení živ. oprávnenia. V prípade zrušenia pod. oprávnenia, živ. úrad určí lehotu na jeho ukončenie.

Živnostenský register: vedie živnostenské listy, vydané podnikateľom. Vedie ich podľa druhov živností. Zaznamenáva dôležité skutočnosti týkajúce sa živnostenských oprávnení. Plní evidenčnú a kontrolnú funkciu. Platí princíp publicity, t.j. môže doň nazeráť každý.

Žiak má vedieť:

- Charakterizovať živnosť , čo sa za živnosť pokladá a čo nie
- Kto môže a za akých okolností prevádzkovať živnosť a aké podmienky musí splniť
- Aké živnosti pozná podľa spôsobu ohlásenia i podľa predmetu podnikania
- Aké sú dôvody zániku živnosti

NEJ - Mgr. Nováčiková

- s. 17/4 - Prečítajte si inzerát a odpovedzte na otázky: richtig oder falsch?
- s. 18/5 - priradte k obrázkom správny text
- s. 126/5 - doplňte vhodné slovesá, ktoré máte uvedené v ponuke
- s. 22/ gramatika - Perfektum pravidelných a zmiešaných slovies – preštudujte si tabuľku, v prípade nejasností mi dajte vedieť, vysvetlím vám gramatiku cez messenger. Odteraz sa budeme vedieť vyjadriť už aj v minulom čase v nemčine.



RUJ – Mgr. Chudá

Продолжаем работать с учебником.

номер страницы: 26,27, 28,29

- Prečítajte si články s porozumením , prepíšte slovíčka do slovníka, aj v žltom rámečku
- номер упражнения: 1.1 -podľa predošlého článku určite, ktorý rozvrh hodín platí pre Táňu a ktorý pre Andreja.
- Podľa obsahu článku odpovedzte na otázky pod rozvrhmi

Všetky resty, aj prepísané slovíčka , vypracované odpovede na otázky prosím zaslať do štvrtka.

OBN– Mgr. Chudá

Karl Heinrich Marx

Karl Marx sa narodil v pokrokovej židovskej rodine, konvertoval na protestantizmus, aby si uchránil svoju pozíciu právnika. Marxovci boli veľmi liberálna rodina a počas jeho detstva ich navštevovali mnohí intelektuáli a umelci. Marx sa oženil s neterou bratov Philipsovcov, ktorí založili slávnu spoločnosť Philips, teda pochádzala z veľmi majetnej rodiny.. Marx mal mnoho detí, niektoré z nich zomreli mladé. Ich dcéra Eleanor Marxová narodená v Londýne, bola tiež socialistka.

Bol nemecký filozof, ekonóm, historik, novinár, ideológ robotníckeho hnutia. Spoločne s Friedrichom Engelsom rozpracoval koncepciu materialistického poňatia dejín, teda dejín založených na ekonomických zákonoch. Vo svojich teóriách sa snažil dokázať, že v spoločnosti je prítomný verejný konflikt, ktorý sa dá odstrániť iba nastolením komunistickej spoločnosti, predovšetkým na základe zrušenia súkromného vlastníctva a spoločenských tried a to aj revolučnou cestou . Treba si uvedomiť,

že Marx žil v dobe obrovských majetkových rozdielov medzi ľuďmi – na jednej strane robotníci, roľníci – napriek tvrdej práci hladovali a na druhej strane veľmi bohatí továrnici, ktorí ich zdierali. A on chcel tento stav zmeniť. Jeho vplyv bol obrovský ako na vedeckom, tak i na politickom poli a jeho myšlienky sa stali inšpiráciou pre celý rad smerov v ľavicovej časti politického spektra. Jednou z najdôležitejších koncepcií Marxovej vedeckej dráhy sú pojmy **základne a nadstavby**. V zásade ide o tvrdenie, že **nadstavba**, ktorú predstavuje duchovná kultúra, inštitúcie (umenie, náboženstvo, štátnosť, myslenie, je úplne určovaná ekonomickými faktormi. Materiálne, ekonomické a sociálne pomery nazýval Marx **základňou**, bol materialista, pretože celý dejinný pohyb odvodzoval z ekonomických zmien. Zastával názor, že naše myslenie je určované materiálnymi životnými podmienkami spoločnosti.

Ak nie je pevná základňa – ekonomika, je narušená i nadstavba – umenie, štátnosť... Základňa, teda ekonomické piliere stoja podľa neho na 3 stupňoch:

1. **Výrobné podmienky** – prírodné podmienky, zdroje, tie určujú hranice pre druh výroby, ktorým sa spoločnosť bude zaoberať/ loviť slede nie je možné na Sahare.../
 2. **Výrobné sily** – pracovná sila – ľudia, ktorí pracujú, nástroje, náradie = výrobné prostriedky
 3. **Výrobné vzťahy** - ide o vlastníkov výrobných prostriedkov a ich vzťahy k pracovnej sile
- O tom, čo je správne a čo nie rozhoduje podľa neho vládnuca trieda, teda tá, ktorá vlastní výrobné prostriedky. Takto vzniká neustále napätie. Keďže sa bohatí nechcú vzdať časti majetku, vykorisťujú proletárov tým, že im dávajú nízke mzdy a sami pritom bohatnú, robotníci – proletariát nemá inú voľbu, iba si ho násilím vziať a nastoliť nový systém – **diktatúru proletariátu, ktorá by mala byť predstupňom pre beztriednu spoločnosť – komunizmus**. Hovoril o "nevyhnutnosti" príchodu revolúcie, aby nerovnoprávnosť v majetkových pomeroch ľudí zanikla a tak sa nastolila nová, spravodlivejšia spoločnosť.

Marx rozdelil socialistické hnutie na 2 hlavné smery. Na jednej strane to bola **socialistická demokracia** a na druhej strane **leninizmus**. **Sociálna demokracia** bola tá, ktorá hovorila o postupnom nevyhnutnom prechode od kapitalizmu k socializmu – cesta západnej Európy, Švédsko, aj prvý čs. prezident T. G. Masaryk... **Leninizmus – revolúcia** je podľa neho nevyhnutná – východná Európa, Ázia, Afrika – niektoré štáty.

Marxovou celoživotnou prácou je dielo *Kapitál*. Jeho učenie je zdrojom, z ktorého obsahovo (Marxovo učenie o spoločnosti) či metodicky (Marxova dialektika) čerpalo a čerpá mnoho rozličných smerov 19. a 20. storočia: marxizmus, austromarxizmus, neomarxizmus, marxizmus-leninizmus, **maoizmus**, leninizmus, trockizmus, anarchizmus, teológia revolúcie, eurokomunistické učenie, existencializmus, sociológia vedenia, filozofia človeka, filozofia vedy.....

CHEM – Mgr. Mišeje

Alkaloidy

Sú to látky, ktorých účinky na ľudský organizmus poznali už najstaršie civilizácie. V súčasnosti sa počet známych alkaloidov odhaduje na 6000. Alkaloidy sú dusíkaté organické látky rastlinného pôvodu a zásaditej povahy, ktoré už v malých množstvách majú rôzne biologické účinky na organizmus. Sú **deriváty heterocyklických zlúčenín**.

Vlastnosti

- Všetky sú tuhé, kryštalické, málo rozpustné vo vode
- Sú bezfarebné, majú horkú chuť
- Pri opakovanom užití spôsobujú ťažké závislosti až smrť
- S kyselinami vytvárajú vo vode rozpustné soli
- Vždy obsahujú viazaný dusík

Alkaloidy sú veľkou skupinou zlúčenín so zložitou chemickou štruktúrou. Vznikajú v malom množstve v mladých častiach rastlín (najmä z čeľadí makovitých, ľuľkovitých a ľaliovitých). Obsah alkaloidov v rastline závisí od vegetačného obdobia, pH pôdy, vlhkosti a obsahu dusíkatých látok. Taktiež sa môžu vyskytovať aj v niektorých hubách. Získavajú sa extrakciou z rastlín alebo sa dajú pripraviť synteticky. Alkaloidy sa nachádzajú v rôznych orgánoch rastlín (korene, plody, semená...).

Účinky na ľudský organizmus

Účinky alkaloidov sú všeobecne známe. Jedy, psychoaktívne látky a lieky vyvolávajú farmakologické účinky, ktoré môžu byť blahodarné alebo ohrozujúce. Vyvolávajú stavy eufórie, ľahkosti,

bezstarostnosti, straty rovnováhy, znecitlivenie, halucinácie, zvýšenú agresivitu. Pri opakovanom užívaní niektorých alkaloidov vznikne u človeka závislosť. Najnebezpečnejšia závislosť je od drog, ktoré ovplyvňujú ústrednú nervovú sústavu.

Prehľad najznámejších alkaloidov

Nikotín

Nachádza sa v listoch tabaku (5 až 9%). Je to silný jed, ktorý pôsobí na centrálnu a obvodovú nervovú sústavu. Spôsobuje zúženie ciev a zvýšenie krvného tlaku. Toxická dávka je 0,01 až 0,04 g. Smrť nastáva paralyzou dýchania. Používa sa vo veterinárstve proti kožným chorobám dobytká a v poľnohospodárstve na postrek proti škodcom.

Atropín

Patrí medzi najsilnejšie alkaloidy. Bol objavený v roku 1833 v koreni ľuľkovca zlomocného. Pôsobí na nervovú sústavu. Používa sa ako prostriedok na rozšírenie zreničiek, ale aj ako protijed nikotínu. Maximálna dávka je 0,001 až 0,003 g.

Kokaín

Má podobné zloženie ako atropín. Získava sa z juhoamerických orechov koky. Otupuje zakončenia receptorov, a preto sa používa ako miestne narkotikum. Pôsobí na centrálny nervový systém a zapríčiňuje stav opojenia. Opakované užívanie kokaínu sa stáva návykom. Maximálna dávka je 0,03 g.

Chinín

Nachádza sa v kôre chinínovníka. Je najúčinnější prostriedok proti horúčkam a účinný liek proti zimnici (malárii). Je nervovým toxínom.

Ópium

Je to vysušená mliečna šťava z nedozretých makovic ópiového maku. Obsahuje alkaloidy ako morfín - 10%, narkotín - 5%, papaverín - 0,8%, tebaín - 0,4%, kodeín - 0,3%...

Morfín

Pôsobí ako tlmivo na nervový systém, odstraňuje vnímanie bolesti a má narkotické účinky. Účinná dávka je 0,01 g. Je návykový.

Papaverín

Uvoľňuje kŕče hladkého svalstva.

Kodeín

Je menej jedovatý ako morfín a má slabší narkotický účinok. V medicíne sa používa na tlmenie kašľa. Vyrábajú sa z neho rôzne analgetiká.

Kofeín

Je alkaloid kávovníka. Spôsobuje zvýšenie krvného tlaku; pôsobí na vylučovanie. Používa sa proti únave, ako liek pri otravách narkotikami, pri rozličných srdcových chorobách. Nachádza sa v zrnkách kávy (1%), v čaji: čiernom a zelenom (5%).

Teobromín

Je alkaloid kakaovníka, ktorý ho obsahuje 3%. Zvyšuje krvný tlak a pôsobí na vylučovanie moču. Je toxický. Človek by musel zjesť naraz 2,5 kg čokolády, aby sa otrávil.

ECC – Ing. Smatanová

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Pochúťkové maslá.

Uvedené témy je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, naštudovať. Témy žiakom boli poslané na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si témy: *Studená kuchyňa, Aspik, Studené omáčky.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať pochúťkové maslá.*

TEO kuchár - Ing. Kajanová

1) Dekantovanie vína a sabráž.

Uvedenú tému je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, naštudovať. Téma žiakom bola poslaná na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si témy: *Vinárne, Príprava pracoviska, JaN lístok vo vinárňach, Podávanie fľaškového, šumivého vína.*
- naučiť sa nová téma, a to:
- *popísať dekantovanie a sabráž.*
- **Vypracovať úlohu a poslať mailom do 09.04.2021 – „Sabráž vína“ !!!**

TEO - Ing. Pavlovičová

- **Téma: Ošetrovanie vína**
- pojem ošetrovanie vína
- skladovanie fľaškových vín
- skladovanie vína s korkovými zátkami
- temperovanie fľaškových vín
- otepľovanie vína šambrovaním

- **Téma: Odporúčanie vína k jednotlivým jedlám**
- zohľadnenie harmónie vína a pokrmu
- biele mäsa a tmavé mäsa a odporúčania vín
- jemné a ľahké jedlá a odporúčania vín
- chuťovo výrazné, korenené tučné jedlá a odporúčania vín
- jedlá so silnými chuťovými prísadami a odporúčania vín
- studené predjedlá a odporúčania vín
- ryba a odporúčania vín
- pečené, vyprážené jedlá, hydina a odporúčania vín
- hovädzie, baranie mäsa a odporúčania vín
- múčniky a ovocie a odporúčania vín
- syry s výraznou chuťou a odporúčania vín
- morské plody a vhodné vína
- slávnostné príležitosti, digestív a pravidiel odporúčaných vín

Uvedené učivá a jednotlivé body z nich boli poslané každému žiakovi na email

•

ÚLOHY:

- tému si treba vytlačiť alebo prepísať
- pripraviť sa na online skúšanie z tém, ktoré som uviedla na oline hodine a podľa rozpisu

SCR - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Incentívny CR

- incentíva je odvodené z **latinského incendere**, čo znamená zapáliť, podnieť, nadchnúť.
- Slovo "**incentive**" nachádzame aj v **angličtine** a dá sa preložiť ako **stimul, podnet**.
- Incentívny **cestovný ruch je forma cestovného ruchu, ktorej cieľom je stimulovať alebo motivovať zamestnancov**. Preto sa na jeho označenie používa aj prívlastok **stimulačný, motivačný** cestovný ruch. Keďže má význam pre vzťah medzi firmou a zamestnancami slúži pre posilnenie sociálnych väzieb medzi zamestnancami firmy, poľudšťuje pracovné vzťahy, vychováva zamestnancov, motivuje ich k vyšším výkonom

- Keďže incentívne zájazdy by mali byť odmenou či motiváciou, program zvyčajne býva postavený tak, aby zúčastnení zažili to, čo si bežne nedoprajú, neskúsia, navštívia miesta, na ktoré nemajú inak možnosť dostať sa a spoznať ich

- Incentívne zájazdy bývajú niekedy spojené aj s teambuildingom, ale nestáva sa to často. Pri incentive a teambuildingu ide o dve rozdielne veci.

- **Úlohou teambuildingových aktivít** je, aby zamestnávateľ scelil kolektív zamestnancov alebo ich lepšie spoznal. Nemusí pri tom ísť len o pozitívne zážitky. Najčastejšie si teambuildingové programy objednávajú novozriadené firmy alebo firemné oddelenia, robia sa aj vtedy, keď sa zmenilo vo firme vedenie alebo manažér. Tieto programy sú zaujímavé aj pre firmy, ktoré prechádzajú problematickými fázami svojho vývoja, objavujú sa v nich opakované problémy, konflikty a odchody pracovníkov.

-Incentívny cestovný ruch **vznikol v sedemdesiatych rokoch minulého storočia v USA**, v období hospodárskej krízy, keď bola snaha zvýšiť produktivitu práce a pracovnú morálku. --**V Európe** sa začal výraznejšie prejavovať o desať rokov neskôr, **v Slovenskej republike sa rozšíril v devädesiatych rokoch.**

-Účasť na incentívnom cestovnom ruchu je odmenou – prémieou víťazom internej súťaže organizovanej zamestnávateľským podnikom. Podmienky súťaže musia byť vopred známe, výsledky zamestnancov merateľné. Ak zamestnanec dosiahne požadovaný výkon, treba ho uznať a odmeniť incentívnym pobytom. Stimulácia (odmena) môže pomôcť podniku dosiahnuť nejaký cieľ, u zamestnanca môže vyvolať ďalšiu pozitívnu motiváciu, množstvo zážitkov z incentívneho pobytu si bude určite pamätať dlhšie, ako by si pamätal nejakú jednorazovú peňažnú odmenu.

-Najčastejšou **formou incentívneho cestovného ruchu je zájazd/pobyt, teambuildingové podujatia, prezentačné podujatia, firemné oslavy a pracovné stretnutia.**

- Incentívne podjatia sa môžu vzťahovať nielen na všetkých zamestnancov podniku, ale aj na jeho partnerov, dodávateľov, odberateľov, zákazníkov ap.

-Incentívny cestovný ruch vyžaduje perfektnú organizáciu (uskutočňujú ich špecializované CK), súčasťou je zvyčajne aj vzdelávací program (prednášky, semináre, manažérske hry ...ale nie v oblasti, v ktorej účastníci pracujú) v kombinácii so spoločensko-zábavnými podujatiami.

-Častými prvkami programu sú netradičné športy a hry, súťaže a netradičné kultúrne zážitky. Záujem je o tzv. **out-dorové aktivity** – horská turistika, lanové aktivity, let balónom ap.

ÚLOHY:

- tému si treba vytlačiť alebo prepísať
- na online hodine si tému vysvetlíme a zároveň doskúšam tých, ktorí sa na minulej hodine nemohli skúšania zúčastniť

API – Ing. Beková

Úloha:

- **Prezentácia - Podnik využívajúci priamy marketing**
snímky: Druhy priameho marketingu

Zadanie pošlem na mail žiakov po online hodine.

Úlohu pošlite na jbekovaf@gmail.com do 9. 4. 2021

UCT pracovník marketingu - Ing. Chalupová

Žiaci si zopakujú tému účtovné zápisy, hlavná kniha, syntetická a analytická evidencia.

UCT k + č – Ing. Chalupová

Príklady na účtovanie na súvahových účtoch

PRÍKLAD – DOMÁCA ÚLOHA (postupujte podľa príkladu, ktorý sme spolu riešili)

Účtovná jednotka ABC, s.r.o. mala k 1.1.2021 nasledovné stavy súvahových položiek:

Pokladnica 2000,-
Bankové účty 5000,-
Dodávatelia 3000,-
Odberatelia 2000,-
Materiál na sklade 1000,-
Zamestnanci 3000,-

A) zostavte súvahu k 1.1.2021 a vypočítajte výšku základného imania

B) otvorte účty účtovným spôsobom

C) Zaúčtujte nasledovné účtovné prípady:

p.č.	text	suma
1	Úhrada miezd zamestnancom z bankového účtu	3000,-
2	Prišla faktúra za nákup materiálu v hodnote	1500,-
3	Nákup poštových známok v hotovosti	20,-
4	Prijatý novoposkytnutý krátkodobý bankový úver na bežný účet	5000,-
5	Úhrada faktúry dodávateľovi z bežného účtu	1000,-
6	Splátka krátkodobého bankového úveru z bankového účtu	500,-
7	Prišla faktúra za nákup stravných lístkov v hodnote	550,-
8	Výber peňazí z bankového účtu do pokladnice	500,-
9	Nákup materiálu v hotovosti	500,-
10	Inkaso od odberateľov na bankový účet	1500,-

D) vyčíslíť obraty a konečné zostatky na súvahových účtoch , uzavrieť účty na Konečný účet súvahový

Domácu úlohu vypracovať a poslať na Messenger alebo mail do 2.4.2021 do 16,00. Úloha bude známovaná.

On-line hodina = v utorok o 9,00

POV – RNDr. Žiarna

24. VSTREBÁVANIE (resorpcia)

= **produkty trávenia** prechádzajú v tráv. sústave **do krvi** a krvou sa dopravujú k rozličným orgánom

= resorpcia najmä v T- čreve

= **podstata resorpcie** = látky sa z T-čreva vstrebávajú buď

- **pasívnym prenosom** = pasívne penikanie H_2O a jednoduchých látok cez stenu T-čreva

- **aktívnym prenosom** : difúziou alebo aktívnym prenosom

Vylučovanie = odstránenie nestráviteľných, nestrávených zložiek potravy, toxínov z tráviacej sústavy

25. VYLUČOVANIE, ČINNOSŤ OBLIČIEK

= **hl. funkcia** - odstraňovanie nestráv.zvyškov potravy + odpad.látok

= na vylučovaní (**exkrécii**) splodín metabolizmu a na regulácii sa podieľa niekoľko sústav.

= rozlišujeme:

a) **vlastnú vylučovaciu sústavu** – **obličky a močové cesty** (moč. mechúr, močovová rúra, močovod)

b) ostatné sústavy účastné na exkrécii/vylučovaní – tráviaca (pečeň, hr. črevo), dýchacia (pľúca), koža (pot,maz.zľazy)

Obličky

= jediný orgán, kt. úplne **odstraňuje odpad. l.**

= **regulujú množstvo vody** v organizme

= sú párový orgán - fazuľovitý tvar

= uložené po oboch stranách driekovej chrbtice

= obalené tukom -ochrana pred mechanickým poškodením

= na povrchu obličiek sú **nadobličky** – žľazy s vnútorným sekréciou

= štruktúra:

- **kôra** obličky - povrchová vrstva, bledočervená
- **dreň** obličky - tmavočervená, pruhovaná časť

= moč z obličiek do močovodu

močovod

= párový trubicovitý orgán

= ústí do močového mechúra

močový mechúr

= dutý svalový orgán - slúži ako rezervoár moču

= vyprázdňovanie mechúra riadi – mozog

močová rúra

= umožňuje odtok moču z močového mechúra

= dĺžka – dl'a pohlavia - ženy 3-5 cm; muži -12-20 cm;

= odtok moču ovládaný zvieracími.

= vylučovanie moču - riadené nervovo aj hormonálne

MAR - Ing. Chalupová

Žiaci si zopakujú tému podnikanie, ciele podniku a podnikateľský zámer na ústne skúšanie.

ÚLOHY:

1. účasť na on-line hodinách – **utorok o 8,00**

EKN - Ing. Chalupová

Téma: Cenová politika podniku

Cena je výmenná hodnota vyjadrená v peniaze.

Pre marketing má cena veľký význam, pretože:

- a) V cene tovaru a služieb sa ich predajom vrátia podniku vynaložené náklady a vytvorený zisk
- b) Cena usmerňuje dopyt a ponuku, z ktorých zároveň aj vychádza
- c) Cena ovplyvňuje konkurencieschopnosť podniku
- d) Cenová stratégia je súčasťou tvorby imidžu podniku, lebo zákazník vníma cenu ako odraz jeho kvality

Cena pre zákazníka = Predstavuje akej sumy peňažných prostriedkov sa musí spotrebiteľ vzdať, aby získal produkt.

Cena pre podnik = vytvára príjmy podniku

Cena v trhových vzťahoch = suma dohodnutá pre nákup a predaj produktu

Druhy cien

Rovnovážna cena = je trhovú cenu, pri ktorej je ponuka a dopyt v rovnováhe

Predajné a nákupné ceny = predajná cena jedného podniku je nákupnou cenou iného podniku a lebo obyvateľstva

Konkurenčná cena = vzniká na základe súťaženía podnikov na trhu

Monopolná cena = vzniká na základe výsadného postavenia jedného podniku

Voľná cena = vzniká na základe ponuky a dopytu

Regulované ceny = sú určované štátom

Svetové ceny = za ne sa obchoduje na zahraničnom trhu

Domáce ceny = sú ceny na vnútornom trhu

Prieniková cena = cena, ktorá sa stanovuje pri uvádzaní produktu na trh, ide o nízku cenu

Smotanová cena = cena určená pre solventnejších zákazníkov, vysoká cena pre produkty určitého komfortu

Funkcie ceny:

- 1) Informačná
- 2) Vedie k používaniu výhodných výrobných metód
- 3) Vedie spotrebiteľa k čo najlepšiemu využívaniu zdrojov

4) Prerozdelenie

Metódy tvorby cien

- 1) Nákladová metóda tvorby ceny
- 2) Tvorba cien na základe dopytu
- 3) Tvorba cien na základe konkurencie

Nákladová metóda tvorby ceny

= dolnú hranicu ceny tvoria náklady

= podnik si spočíta náklady vynaložené na produkt (fixné aj variabilné) a stanoví celkové náklady na jednotku produkcie

= následne si stanoví podnik primeranú ziskovú prirážku, ktorú pripočíta k celkovým nákladom

= je to najjednoduchšia metóda a akceptujú ju aj spotrebitelia

Tvorba cien na základe dopytu

= je to cena orientovaná na zákazníka

= podnik musí poznať:

a) veľkosť dopytu = tu potom vychádza zo zákonitosti vzťahu medzi cenou a dopytom. Ak dopyt rastie môže podnik cenu zvyšovať a naopak, ak dopyt klesá, mal by podnik cenu znižovať

b) elasticita dopytu = citlivosť dopytu na zmenu ceny = vyjadruje reakciu spotrebiteľov na zmenu ceny prostredníctvom požadovaného množstva

Tvorba cien na základe konkurencie

Správne stanovenie ceny vyžaduje sledovať ceny konkurencie. Ceny konkurencie predstavujú **horný limit ceny** pre porovnateľné tovary.

Podnik môže stanoviť cenu:

- **na úrovni konkurencie** – podnik určí cenu na základe bežnej trhovej ceny, za ktorú predáva výrobok konkurencia,
- **mierne nad cenou konkurencie** – ak má podnik oproti konkurencii konkurenčné výhody ako je vyššia kvalita, značka a podobne,

Prijemné prežitie Veľkonočných sviatkov.

ÚLOHY:

1. Účasť na on-line hodine v **pondelok o 10,00**

Tému z otázkami majú žiaci poslanú aj na mailové adresy

TSV – Mgr. Gráčik, Mgr. Urbanová

ODV – Bc. Ďuríková

Témy :

1. Charakteristika a druhy MN
2. Suroviny na prípravu MN
3. Pomôcky barmana

Vypracovaný študijný materiál odoslaný na e mailové adresy žiakov .

Domáca úloha :

Prepísať nové učivo do zošita , naučiť nové učivo . Poslať vypracovanú úlohu do 31. 03 2021 na moju e mailovú adresu .

1. Napíšte , akým spôsobom flambujeme drobné ovocie .
2. Napíš postup prípravy macerátu / koktailu / pri flambovaní múčnikov.
3. Aké sú to Crepes palacinky ?
4. Aké dva spôsoby flambovania poznáme pri flambovaní mäsitých pokrmov ?
5. Čo je tranširovanie ?

6. Čo je carcasse ?
7. Aké sú zásady pri tranširovaní ?
8. Čo je vorleg .
9. Čo je filetovanie .
10. Ktoré mäsa nevlambujeme ?

ODV – Balážová

Cestná doprava – pozemné komunikácie

Pozemné komunikácie

Podľa dopravného významu, určenia a technického významu sa rozdeľujú na: - Diaľnice - Cesty - Miestne komunikácie - Účelové komunikácie.

Diaľnice a cesty tvoria jednotnú komunikačnú sieť. Diaľnica má značný ekonomický prínos – nižšia spotreba pohonných hmôt v dôsledku skrátenia trasy cesty a plynulosti jazdy, zníženie opotrebenia vozidiel, zníženie nehodovosti atď. Ich budovanie je však investične náročné.

Cesty sa rozdeľujú do troch tried:

- **Cesty I. triedy** – sú označené číslami od 1 do 99; majú medzinárodný a celoštátny význam;

- **Cesty II. triedy** – označené číslami od 100 do 999; majú okresný význam;

- **Cesty III. triedy** – sú všetky ostatné, ktoré spájajú jednotlivé obce so sieťou ciest vyšších tried;

Vybrané cesty sú zaradené do medzinárodnej cestnej siete, označené sú **písmenom E** a poradovým číslom. Rozvoj cestnej siete vyžaduje zároveň budovanie zariadení pre mototuristov pri hlavných cestných trasách. Ide o čerpace stanice pohonných hmôt, servisné opravovne a autoservisy, motoresty, motely, odtáhovú službu, dopravnú políciu, odpočívadlá vybavené prístreškami a hygienickými zariadeniami a pod.

Cestovné poriadky

Pravidelná autobusová doprava sa uskutočňuje na pravidelných domácich a medzinárodných linkách podľa platných cestovných poriadkov. Cestovný poriadok veľkých dopravných spoločností má formu knižného vydania, využívajú sa aj vývesky a oznamovacie tabule.

Dopravné ceniny

V pravidelnej autobusovej doprave sa používajú cestovné lístky, prípadne aj batožinové lístky, vydávané vodičmi v autobusoch, alebo cestovné lístky s miestenkami v predpredaji s využitím automatizovaného miestenkového systému. Používajú sa aj tzv. čipové karty s predplateným kreditom.

ODV kuchár– Ing. Galko

Príprava múčnikov z kysnutého cesta

Už sme si napísali niečo o ingredienciách i o tom, ako sa má postupovať pri príprave cesta. Základom sú kvalitné ingrediencie, treba ich teda vybrať veľmi dôkladne. No dôležitý je aj technologický postup pri príprave cesta. Môže sa nám napríklad stať, že múku prelejeme tekutinou. Výsledný múčnik je potom ako keby scvrknutý a cesto stratí na svojej vláčnosti. Rovnako urobíme chybu, ak do kysnutého cesta pridáme štipku soli. Cesto nám nevykysne, pretože soľ bráni kvasinkám, aby robili to, na čo sú predurčené, teda kvasili. Tak isto suroviny, ktoré používame by sme mali nechať chvíľu postáť a nie pracovať s nimi hneď po vybratí z chladničky. Mali by mať totiž izbovú teplotu. Najviac to však platí pri vajíčkach. Rovnako však nepomôže, ak cesto necháme kysnúť pri veľmi vysokej teplote, pretože sa sparí a múčnik tak bude nekvalitný.



a na prvý pohľad vyzerá byť príprava cesta na múčnik veľmi zložitá, ale nie je tomu tak. Predovšetkým, nasledujúce triky vám uľahčia prípravu koláčov a dezertov.

V súčasnosti existujú rôzne technické pomôcky, ktoré vám pomôžu s prípravou aj kysnutého cesta, ktorého vymiešanie je pre mnohé gazdinky s dlhými nechtami nočnou morou. Samozrejme, naše babičky nikdy nebudú cesto miešať robotom, no to neznamená, že my si takto prácu nemôžeme uľahčiť. Do nádoby len jednoducho dáme všetky potrebné prísady. Keď nám robot cesto vymieša, prikryjeme ho utierkou a necháme ešte dokysnúť. Odporúčame cesto aspoň dvakrát prepracovať aj počas kysnutia.

Mnohí z nás robíme chybu práve vtedy, keď do cesta pridávame vajíčka. Tie by sme nemali len tak vyklopiť do cesta, ale predtým ich našľahať vidličkou. Takýto múčnik bude ľahší a krehkejší, nadýchanejší a vajíčka máme vyšľahané za pár sekúnd. Znova pripomíname, vajíčka si vyložíme na dres aspoň hodinu pred tým, ako začneme pracovať s cestom, pretože by mali mať izbovú teplotu. Ak máme doma pekárničku na chlieb, určite by sme ju mali začať využívať aj pri príprave múčnikov. Dokonale premieša všetky suroviny. Je výborným pomocníkom pri kysnutých knedliach. Cesto pekne vymieša a dokonca v nej aj nakysne. Potom ho už len spracujeme do požadovaného tvaru. Čo tak skúsiť buchty na pare a netrápiť sa miesením cesta? Pekárnička to urobí za vás. Kysnuté cesto je jemne pružné, pórovité, má typickú vôňu po kvasení doplnenú vôňou chuťových prísad a múky. Používa sa na prípravu pekárskych a cukrárskych výrobkov.



Na prípravu kysnutého cesta potrebujeme : múku, droždie, vajcia, tuk, cukor, mlieko a chuťové prísady .

Príprava cesta má dve fázy:

- 1. príprava kvásku**
- 2. príprava cesta.**

Príprava kvásku: rozdrobené droždie zmiešame s malým množstvom cukru vo vhodnej nádobe a zalejeme vlažným mliekom. Zmes premiešame a pridáme toľko múky, aby vzniklo riedke cesto. Dobre rozšľaháme a necháme zrieť 15 až 20 minút pri teplote 30°C.



Kvások

Príprava cesta:

Vyzretý kvások postupne zmiešame s ostatnými surovinami- so zvyškom múky, cukru, vajec, soli, chuťových prísad. Miešaním vytvoríme hladké nelepivé cesto. Správne vymiesené cesto sa nelepí sa ruky ani na okraje nádoby, na dotyk je suché, dobre sa delí a tvaruje.

Cesto miesime ručne alebo strojom.

Vymiesené cesto necháme zrieť , potom ho delíme a tvarujeme na konečnú úpravu. Vytvarované diely necháme krátky čas odležať, kysnúť.



Kysnuté cesto

Pred pečením môžeme cesto potrieť olejom, rozšľahaným vajcom, posýpať hrozičkami....

Čas pečenia závisí od druhu výroby.

Niektoré druhy pečiva z kysnutého cesta plníme rôznymi plnkami- tvarohovou, makovou, orechovou, lekvárovou... Okrem pečenia môžeme kysnuté cesto aj vyprážať, napr. šišky.

Druhy výrobkov z kysnutého cesta: šišky, pečené buchty, záviný, osie hniezda, dukátové buchtičky...



Na koniec vám ponúkam pár rád, ktoré vám môžu pomôcť pri pečení.

1. Ak chceme, aby bolo piškótové cesto šťavnatejšie, pridáme do neho 2 čajové lyžičky rumu.

2. Ak chceme, aby cesto kyslo rýchlejšie, všetky sypké suroviny nasypeme do plechovej misy a nasucho nahrejeme na šporáku. Ostatné suroviny necháme odležať, aby mali izbovú teplotu.
3. Ak chceme, aby kysnuté koláče vydržali dlhšie mäkké, do cesta namiesto masla pridáme olej a skladujeme ich v uzavretej nádobe s pár kockami cukru.
4. Ak chceme, aby ovocie pri pečení ovocného koláča nekleslo na spodok cesta, obalíme ho v hladkej múke a až potom uložíme na cesto.
5. Ak chceme do cesta pridať nasekané lieskové oriešky, krátko ich opražíme. Ich vôňa i chuť bude intenzívnejšia.
6. Ak sa nám do pripraveného bielkového snehu dostane kúsok žltka, pridáme pár kvapiek citrónovej šťavy.
7. Ak nám koláč prihorí, obrátime ho, poprepichujeme špajdlou, pokvapkáme ovocným sirupom a necháme odležať cez noc.
8. Ak nám čokoládová poleva na zákusku nestuhla hladko, rozpustíme ju teplým vzduchom z fěnu a nanovo rozotrieme.
9. Ak sme si nie istí čerstvosťou droždia, kúsok z neho dáme do horúcej vody, ak klesne na dno, nie je čerstvé.
10. Ak máme maslo do cesta príliš stuhnuté, potrebné množstvo masla dáme do hrnčeka a necháme ho zmäknúť pri veľmi nízkej teplote počas veľmi krátkej doby v mikrovlnnej

Úlohy, otázky

Učivo si prečítajte.

Pozrite si video : <https://www.youtube.com/watch?v=nV-ByZK8ZW4>

Vypracujte otázky:

1. Aký je názov receptu
 2. Aké suroviny boli použité na prípravu
 3. Prečo mlieko a maslo nemôžu byť horúce?
 4. Aké suroviny boli použité na prípravu mrveničky?
 5. Pri akej teplote koláč pečieme?
 6. vynormujte ľubovoľný recept na kysnutý koláč, postup prípravy a vypíšte suroviny
- Vypracovanie zaslať do 31.3.2021