



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Registrační číslo projektu: CZ.1.07./1.4.00/21.3075

Šablona: I/2

Sada: VY_12_INOVACE_01 VM

Pořadové číslo vzdělávacího materiálu: 02

Ověření ve výuce:

Předmět: ČJ

Třída: II. B

Datum: 24.10 2013

Recept na ratatouille

Předmět: Čtení

Vzdělávací oblast: **Jazyk a jazyková komunikace**

Ročník: 2.

Přibližný čas využití: jedna vyučovací jednotka

Jméno autora: Mgr. Zuzana Poláčková

Škola: **ZŠ, Mendelova**

Adresa školy: **ulice Einsteinova 2871, 73301 Karviná – Hranice**

Anotace: Čtení s porozuměním, vyhledávání v textu, procvičování komunikativních dovedností.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Pozorně a potichu si přečti text.

RECEPT NA RATATOUILLE

Ratatouille /čti ratatuj/ je vynikající francouzské zeleninové jídlo, které zvládneš s pomocí rodičů připravit i ty.

Potřebuješ: cuketu, lilek, cibuli, rajčata, papriky, česnek, olivový olej, sýr na posypání. K ochucení sůl, pepř, rozmarýn, tymián.

Nejprve nakrájej na kostky lilek, posol ho a nechej 20 minut odležet, aby nebyl hořký. Pak ho trochu opláchni ve vodě. Rajčata spař s pomocí rodičů horkou vodou a asi po 5 minutách z nich oloupej slupku a nakrájej je na menší kousky. Stejně nakrájej cuketu, cibuli, papriky. Pak požádej svého dospělého pomocníka na rozpáleném oleji osmažit cibuli, papriky a rajčata a dus vše asi 10 minut. Pak přidej cuketu, lilek a plátky česneku, sůl, pepř a koření a dus dalších 20 minut, než se odpaří šťáva z rajčat. Celou směs pak pečlivě přendej do kulaté formy, posypej strouhaným sýrem a nech zapéct v troubě, dokud sýr nebude zlatavý. Dobrou chuť!

2. Podtrhni správnou možnost.

Ratatouille je jídlo

ITALSKÉ

INDICKÉ

FRANCOUZSKÉ

ŠPANĚLSKÉ

3. Vyhledej na internetu, jak vypadá lilek a nakresli ho.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4. Vysvětli a napiš, proč u některých fází vaření budeš potřebovat pomoc dospělého.

.....

.....

.....

.....

5. V řadě uvedených slov škrtni název potraviny, kterou při přípravě ratatouille nebudeš potřebovat.

CIBULE, PAPRIKA, DÝNĚ, RAJČATA, KMÍN,
ROZMARÝN, CUKR, SŮL, LILEK, OKURKY,
PEPŘ, ČESNEK, MRKEV, PETRŽEL,

6. Vyber si jednu větu z textu, nauč se ji bezchybně a se správnou intonací číst. Najdi si spolužáka, kterému text přečteš. Spolužák ohodnotí Tvůj výkon smajlíkem.

Hodnocení mého čtenářského výkonu:

7. Napiš, co si popřejeme u stolu před jídlem.

.....

Zdroj: Časopis Mateřídouška 11/2013



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Řešení

1. Pozorně a potichu si přečti text.

RECEPT NA RATATOUILLE

Ratatouille /čti ratatuj/ je vynikající francouzské zeleninové jídlo, které zvládneš s pomocí rodičů připravit i ty.

Potřebuješ: cuketu, lilek, cibuli, rajčata, papriky, česnek, olivový olej, sýr na posypání. K ochucení sůl, pepř, rozmarýn, tymián.

Nejprve nakrájej na kostky lilek, posol ho a nechej 20 minut odležet, aby nebyl hořký. Pak ho trochu opláchni ve vodě. Rajčata spař s pomocí rodičů horkou vodou a asi po 5 minutách z nich oloupej slupku a nakrájej je na menší kousky. Stejně nakrájej cuketu, cibuli, papriky. Pak požádej svého dospělého pomocníka na rozpáleném oleji osmažit cibuli, papriky a rajčata a dus vše asi 10 minut. Pak přidej cuketu, lilek a plátky česneku, sůl, pepř a koření a dus dalších 20 minut, než se odpaří šťáva z rajčat. Celou směs pak pečlivě přendej do kulaté formy, posypej strouhaným sýrem a nech zapéct v troubě, dokud sýr nebude zlatavý. Dobrou chuť!

2. Podtrhni správnou možnost.

Ratatouille je jídlo

ITALSKÉ

INDICKÉ

FRANCOUZSKÉ

ŠPANĚLSKÉ



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3. Vyhledej na internetu, jak vypadá lilek a nakresli ho.
4. Vysvětli a napiš, proč u některých fází vaření budeš potřebovat pomoc dospělého.

Protože pracuji s ohněm a s rozpáleným olejem

5. V řadě uvedených slov označ název potraviny, kterou při přípravě ratatouille nebudeš potřebovat.

CIBULE, PAPRIKA, DÝŇĚ, RAJČATA, KMÍN,
ROZMARÝN, CUKR, SŮL, LILEK, OKURKY,
PEPŘ, ČESNEK, MRKEV, PETRŽEL,

6. Vyber si jednu větu z textu, nauč se ji bezchybně a se správnou intonací číst. Najdi si spolužáka, kterému text přečteš. Spolužák ohodnotí Tvůj výkon smajlíkem.

Hodnocení mého čtenářského výkonu:

7. Napiš, co si popřejeme u stolu před jídlem.

Dobrou chuť!