

# Učte se česky v kuchyni

Jitka Pourová

**Kuchařka  
pro studenty češtiny pro cizince i lektory**

**4 jednoduché recepty  
Pracovní listy i metodika pro lektory  
Vhodné už pro studenty A1  
Stačí 90minutová lekce**

# OBSAH

<b>Na úvod</b> .....	3
<b>Recept č. 1: Pudink</b>	
Pracovní list .....	5
Řešení.....	7
Metodické poznámky pro lektory.....	8
<b>Recept č. 2: Vajíčková pomazánka</b>	
Pracovní list .....	10
Řešení.....	12
Metodické poznámky pro lektory.....	13
<b>Recept č. 3: Bramborový salát</b>	
Pracovní list .....	15
Řešení.....	17
Metodické poznámky pro lektory.....	18
<b>Recept č. 4: Vánoční cukroví</b>	
Pracovní list .....	20
Řešení.....	22
Metodické poznámky pro lektory.....	23
<b>Slovník česko-anglický</b> .....	24



# Na úvod

Milí studenti češtiny, milí lektori,  
jsem lektorka češtiny pro cizince. Na lekcích se studenty někdy vaříme. Je to příjemná aktivita, při které opakujeme, co už jsme se naučili, a také se učíme nová slova, poznáváme českou kuchyni, mluvíme o tradicích v Česku i v zemích studentů atd.

V této e-knize najdete čtyři recepty, které jsme vyzkoušeli. Každý recept obsahuje pracovní list pro studenty, řešení jednotlivých cvičení a metodické poznámky pro lektory, kde nabízím i další náměty pro lekci.

Aktivity (cvičení k opakování slovní zásoby a gramatiky) jsou vhodné už pro studenty A1. Pro lepší porozumění je vše provázáno s obrázky a online materiály (videa, křížovky, Quizlet sety...). Na konci e-knihy je také zařazen i stručný česko-anglický slovník. Lekce pro studenty vyšších úrovní je snadné doplnit o další činnosti, cvičení apod.

Přeji vám příjemný čas v kuchyni i na lekci.  
Jitka Pourová

Dear students of Czech, dear teachers,  
I am a teacher of Czech for foreigners. My students and me sometimes cook during lessons. It is a nice activity for revising what we have already covered, for learning new words, discovering Czech cuisine, talking about traditions in Czechia and student's countries etc.

In this e-book you can find four recipes we have tested. Each recipe contains a student's handout, exercise solution and methodical notes for teachers where I propose other lesson motions.

Activities (exercises for revising vocabulary and grammar) are suitable for students from A1 level. For better understanding everything is linked to pictures and online materials as well (videos, crosswords, Quizlet sets...). At the end there is a brief Czech-English dictionary, too. It is easy to broaden lessons for A2 and higher level students and add other exercises.

Enjoy your time in the kitchen and lesson.  
Jitka Pourová

# Pudink



Sladká tečka vašeho dne



# PUDINK

## Sladká tečka vašeho dne

Český pudink je sladký dezert.

Připravíte ho za 10 minut a určitě vám bude chutnat. Až budete pudink zdobit, můžete být maximálně kreativní.

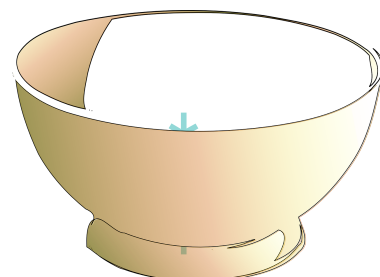


### 1. Co je to?

Jak se jmenují objekty na obrázku vpravo?

- A. miska B. kousek C. lžice D. mísa  
E. hrnek

1. D



### 2. Co znamenají tato slovesa?

Jestli nerozumíte, podívejte se do slovníku.

dát do + G

krájet + A

nalít do + G

přidat + A

míchat + A

2.



### 3. Jak vaříme pudink?

**Ingredience:**

½ litru mléka

1 pudink (sáček)

asi 2–3 lžice cukru

ovoce



**Postup:**

- Ovoce krájíme na malé kousky. Dáme ovoce do malých misek.
- Asi 10 lžic mléka dáme do hrnku. Ostatní mléko a cukr dáme do velké mísy a vaříme v mikrovlnné troubě (čekáme, až se bude mléko vařit).
- Do hrnku, kde je 10 lžic mléka, přidáme pudink a hodně mícháme.
- Když se mléko vaří, přidáme tam pudink. Vaříme asi 1–2 minuty.
- Pudink nalijeme do misek. Čekáme, až bude studený, pak jíme.

3.



4.



5.



### 4. Jaký dezert je typický ve vaší zemi? Jak ho vaříte?



## 5. Jaké ovoce můžeme použít na pudink?

Vyluštěte online křížovku:

<https://bit.ly/2R8KzZ7>

## 6. Jaký rod má ovoce ze cvičení 5?

**Maskulinum:**

-----  
-----

**Femininum:**

-----  
-----

**Neutrum:**

-----  
-----

## 7. Opakujeme recept:

...



# METODICKÉ POZNÁMKY PRO LEKTORY

### Úvodní poznámky

1. Lekce se koná ve firemní kuchyňce nebo v jiné místnosti s mikrovlnnou troubou.
2. Na předchozí lekci proběhla se studenty domluva na tom, kdo přinese které ingredience a pomůcky.
3. Délka lekce: 90 minut.

### Warm-up, opakování, nová slovní zásoba

1. Typická česká jídla – obrázky: hra „kufr“ (jeden student vysvětluje, co vidí na obrázku, ostatní podle popisu a indicií hádají, o jaké jídlo jde).
2. Jaké pomůcky potřebujeme, když vaříme? – Myšlenková mapa (elicítace).
3. Pracovní list Pudink (PL): cv. 1.
4. Čtení s porozuměním
  - PL cv. 2: nová slovní zásoba, vysvětlíme pantomimou.
  - PL cv. 3: čtení.
  - Kontrola porozumění: otázky lektorky/lektora.

### Praktická aktivita: vaření pudinku

1. Pojmenování ingrediencí a kontrola, zda máme vše potřebné vč. pomůcek.
2. Rozdělení aktivit mezi studenty.
3. Vaření dle receptu v PL za využití mikrovlnné trouby. Při použití mikrovlnné trouby je postup vaření stejný, ale pudink není třeba míchat. Jakmile dojde k varu, vaříme asi 1–2 minuty podle výkonu mikrovlnné trouby.

...