

## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### Která surovina do dané polévky nepatří?

Bramboračka: brambory, čokoláda, houby, mrkev.

Zelňačka: zelí, klobása, paprika, banán.

Kulajda: kopr, vejce, jablko, smetana.

Hrachovka: hrách, cukrová vata, česnek, majoránka.

### Představte si, že jdete na trh. Zkuste spočítat, kolik budete platit.

Kilo brambor stojí 20 Kč, svazek mrkve 15 Kč. Kolik zaplatíte celkem?

Máte 50 Kč. Koupíte sáček sušených hub za 35 Kč. Kolik vám vrátí?

Kilogram hrachu stojí 30 Kč. Kolik stojí půl kila?

Do kulajdy potřebujete 4 vajíčka. Jedno stojí 5 Kč. Kolik zaplatíte za všechna?

Koupili jste smetanu za 25 Kč a kopr za 15 Kč. Stačí vám na to padesátikoruna?

### Zkuste si vzpomenout.

Měli jste k jídlu polévku každý den, nebo jste ji vařili jen o víkendu?

Kterou polévku jste vařili nejčastěji?

Měli jste raději zeleninové polévky, nebo polévky s masem?

### Naši slovenští sousedé používají krásná slova. Poznáte, co přidávají do polévky?

Petržlenová vňat je česky: \_\_\_\_\_

Kyslá smotana je česky: \_\_\_\_\_

Šošovica je česky: \_\_\_\_\_

Zemiaky jsou česky: \_\_\_\_\_

### Doplňte chybějící slova do názvů známých polévek:

Jihočeská \_\_\_\_\_ (s koprem a vejcem)

Staročeská \_\_\_\_\_ (s bramborami a houbami)

Sváteční hovězí \_\_\_\_\_ (s nudlemi)

Hustá fazolová s \_\_\_\_\_ (masný výrobek)

Jemná pórková se \_\_\_\_\_ (mléčný výrobek)

### Kam v kuchyni ukládáme tyto věci?

Mléko a smetanu: \_\_\_\_\_

Suchý hrách a čočku: \_\_\_\_\_

Čerstvé brambory: \_\_\_\_\_

Naběračky a vařečky: \_\_\_\_\_



## KVÍZ

Česká kuchyně je proslulá svými hustými polévkami, které se často jedly jako hlavní jídlo. Mezi nejoblíbenější patří bramboračka, do které babičky vždy dávaly hrst sušených lesních hub a voňavou majoránku. Zelňačka má typickou sytě červenou barvu díky mleté paprice a neobejde se bez kysaného zelí a klobásy. Pro milovníky jemnějších chutí je tu bílá kulajda, která voní po čerstvém kopru a podává se se zastřeným vajíčkem. Hrachová polévka je tak hustá, že v ní „stojí lžíce“, a nejlépe chutná s dokřupava osmaženou houskou.

### Kvíz

**Co babičky vždy přidávaly do bramboračky pro její typickou chuť?**

- a) Hrst sušených lesních hub
- b) Čerstvá rajčata
- c) Kousky sladkého jablka

**Proč má polévka zelňačka typickou sytě červenou barvu?**

- a) Díky velkému množství mrkve
- b) Díky mleté paprice
- c) Díky červenému vínu

**Bez čeho se neobejde správná zelňačka (kromě kysaného zelí)?**

- a) Bez kousků klobásy
- b) Bez bílých fazolí
- c) Bez nakládaných okurek

**Která bylinka dává kulajdě její charakteristickou vůni?**

- a) Libeček
- b) Čerstvý kopr
- c) Petrželka

**O které polévce se v textu píše, že je tak hustá, že v ní „stojí lžíce“?**

- a) O hovězím vývaru
- b) O hrachové polévce
- c) O rajské polévce

**S čím nejlépe chutná hustá hrachová polévka?**

- a) S dokřupava osmaženou houskou
- b) Se sladkým loupákem
- c) S vařenými těstovinami



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### TIPY NA VYUŽITÍ OBRÁZKOVÝCH KARTIČEK

#### BRAMBORAČKA S HOUBAMI

- Kolik kousků hub vidíte vyplavaných na hladině polévky?
- Jakou barvu má miska, ve které je polévka naservírována?
- Na které straně od misky (vpravo, nebo vlevo) leží lžice?
- Která bylinka, typická pro bramboračku, visí v pozadí na zdi?

#### SVÁTEČNÍ ZELŇAČKA S KLOBÁSOU

- Jaký vzor má ubrus pod hrncem s polévkou?
- Napočítejte všechna viditelná kolečka klobásy v polévce.
- K čemu slouží bílá hmota v malé mističce vedle hrnce?
- Jakou barvu má hrnec, ve kterém se polévka vaří?

#### HRACHOVÁ POLÉVKA S OPEČENÝM ROHLÍKEM

- Kolik smažených kostiček rohlíku plave na polévce?
- Jak se říká modrobílému vzoru na polévkové míse?
- Jakou barvu má polévka?
- Co leží vedle polévkové mísy?

#### FAZOLOVÁ POLÉVKA

- Jakou barvu mají fazole v polévce?
- Jaký nápoj je asi v malé sklenici vedle talíře?
- Kolik kořenek vidíte v pozadí na polici?
- Jaké koření asi může být v kořenkách?

#### HRSTKOVÁ POLÉVKA

- Jak poznáme z obrázku, že je polévka v hrnci horká?
- Kde visí modrá zástěra?
- Dokážete vyjmenovat alespoň tři věci, které se dávají do hrstkové polévky?
- Říkali jste u vás doma této polévce „hrstková“, nebo měla jiný název?

#### GULÁŠOVÁ POLÉVKA

- Čím je polévka ozdobená na povrchu?
- Na které straně talíře (vpravo, nebo vlevo) leží lžice?
- Kam jste si v mládí nejraději zašli na dobrou gulášovku?
- Co dává gulášové polévce její typickou červenou barvu?



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### TIPY NA VYUŽITÍ OBRÁZKOVÝCH KARTIČEK

#### DRUHY POLÉVEK - NÁZVY

- přečtete všechny názvy polévek.
- Spojte kartičky s obrázky polévek s jejich názvy.
- Která z těchto polévek by vám nejvíce chutnala?
- Kterou jste doma nevařili?
- Kterou jste vařili nejčastěji?

#### BRAMBORAČKA S HOUBAMI

- Jaké bylinky bramboračku nejvíc provoní?
- Jaká zelenina se do ní přidává kromě brambor?

#### SVÁTEČNÍ ZELŇAČKA S KLOBÁSOU

- Jaké zelí je do ní nejlepší – čerstvé, nebo kysané?
- Jak se změní chuť polévky, když se přidá klobása?

#### HRACHOVÁ POLÉVKA S OPEČENÝM ROHLÍKEM

- Jak se hrachová polévka zahušťuje?
- Jak dlouho se hrách před vařením namáčí?

#### FAZOLOVÁ POLÉVKA

- Jaké druhy fazolí se do polévky používají?
- Jak se polévka změní, když se přidá zakysaná smetana?

#### HRSTKOVÁ POLÉVKA

- Co všechno se dává do hrstkové polévky?
- Proč se jí říká „hrstková“?

#### GULÁŠOVÁ POLÉVKA

- Jaké maso je nejlepší do gulášové polévky?
- Jaký je rozdíl mezi gulášovou polévkou a gulášem?

#### KUCHYŇSKÉ PŘEDMĚTY

- Prohlédněte si kartičky s obrázky kuchyňských předmětů.
- přečtete názvy kuchyňských předmětů.
- Spojte obrázek s odpovídajícím názvem.
- Které předměty jsou vyrobené z kovu?
- Které předměty jsou dřevěné?



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### TIPY NA VYUŽITÍ OBRÁZKOVÝCH KARTIČEK

#### SUROVINY NA BRAMBOROVOU POLÉVKU

##### BRAMBORY

- Kolik celých (neoloupaných) brambor vidíte v košíku?
- K čemu slouží nůž položený vedle košíku?
- Jak se jmenuje jídlo z brambor, které se smaží na pánvi a dává se do něj hodně česneku a majoránky?

##### SUŠENÉ HOUBY

- V jaké nádobě jsou sušené houby?
- Do jakých jídel se mohou sušené houby použít?
- Jak se jmenuje tradiční vánoční jídlo z hub a krup?

##### MRKEV

- Jakou barvu má kořen mrkve a jakou barvu má její nať?
- Patří mrkev mezi ovoce, nebo zeleninu?
- Které zvíře s dlouhýma ušima má mrkev nejraději jako pamlsek?

##### ČESNEK

- Kolik celých palic česneku vidíte na prkénku?
- Jak se říká malým částem, na které se palice česneku rozdělují?
- Co je asi ve skleničce vedle česneku?

##### MAJORÁNKA

- Kde všude vidíte sušenou majoránku?
- Pěstovali jste si doma majoránku?
- Patří majoránka do polévky hned na začátku vaření, nebo až úplně nakonec?

##### CELER

- Je povrch celeru hladký, nebo hrbolatý a drsný?
- Jakou barvu má nať petržele, která leží vedle váhy?
- Pamatujete si, jakou chuť má celer – je nevýrazný, nebo má silné aroma?
- Zkuste poskládat pořadí surovin tak, jak se budou postupně vkládat do hrnce, abychom uvařili bramborovou polévku.
- Které suroviny musíme očistit a omýt?
- Která surovina se musí předem namočit?



**BRAMBOROVÁ  
POLÉVKA**

**FAZOLOVÁ  
POLÉVKA**

**ZELNÁ  
POLÉVKA**

**HRSTKOVÁ  
POLÉVKA**

**HRACHOVÁ  
POLÉVKA**

**GULÁŠOVÁ  
POLÉVKA**





Vytvořila Romana Rochovanská v Canvě 2026

**ŠKRABKA**

**HRNEC**

**NABĚRAČKA**

**NŮŽ**

**VAŘEČKA**

**STRUHADLO**