




Mezi nejoblíbenější pokrmy ze zvěřiny se řadí guláše z masa srnčího nebo jeleního, pojďme si je procvičit!

Pracovní list č. 2	Datum:	
Jméno a příjmení	Třída:	
Počet správných odpovědí:	Výsledná známka:	

1. Dokážete vyjmenovat suroviny pro přípravu zvěřinového guláše?



- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_
- d) \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_
- f) \_\_\_\_\_

2. Jaká je obvyklá hmotnost masa na guláš v syrovém stavu na 1 porci? (zakroužkujte správnou odpověď)

- a) 400 gr
- b) 100 gr – 150 gr
- c) 125 gr

3. Jak dlouho provařujeme zasmažku po zahuštění guláše?

- a) minimálně 5 minut
- b) minimálně 20 minut
- c) zasmažka se nemusí po zahuštění pokrmu provařovat

4. Uveďte nejméně 3 vhodné přílohy ke zvěřinovému guláši.



- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_

5. Které další doplňky ke gulášům byste ještě doporučil?

- a) \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_
- c) \_\_\_\_\_

Zdroje:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gulas.JPG>

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gulasch.jpg>





EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



# Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky  
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)  
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)