**Praktická úloha:**

**Zařazení běžných obědových menu - zadání**

**Metodické pokyny:**

Na níže uvedené webové stránce si zobrazte nebo vytiskněte nabídku aktuálních obědových menu v restauracích, jídelnách.

<https://www.menicka.cz/>

**Rozdělujte zobrazená obědová menu podle skladby buď**

1. **fyzicky pracujícím - FP**
2. **duševně pracujícím – DP**

Své stanovisko si zdůvodněte a sdělte ostatním.

Promyslete sami nebo ve dvojicích úpravu nebo obměnu konkrétního jídla tak, abyste stejný pokrm mohli nabídnout pro obě cílové skupiny, přestože se bude v úpravě či alternativně použitých surovin mírně lišit.

Své názory konzultujte s ostatními.

**Pomůcka** např.:

Smažený kuřecí řízek, bramborový salát = FP

– obalování, smažení, salát těžký s majonézou = příliš tuku

alternativa: Grilovaný kuřecí plátek, lehký bramborový salát = DP

- přírodní úprava, téměř bez tuku, salát bez majonézy nebo s jogurtem