**PRACOVNÍ LIST správné řešení**

1. **Dokresli a popiš jednotlivé části vejce na obrázku:**

[](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bd/Anatomy_of_an_egg_unlabeled.svg)

**skořápka**

**blanka**

**rosolovitá poutka**

**žloutek**

**zárodek**

**bílek**

**vzduchová bublina**

1. **Vypiš 5 vad vajec a možné nákazy z vejce:**

|  |
| --- |
| Poškozená skořápka |
| Pukavec – zkažené uvnitř |
| Vysychání |
| Prošlá doba trvanlivosti |
| Řídnutí bílku |
| Salmonela |

1. **Zakroužkujte správnou odpověď:**

**V závodech veřejného stravování je zakázáno používat:**

1. husí vejce
2. křepelčí vejce
3. slepičí vejce

**Vejce skladujeme:**

1. v chladu a temnu
2. v teple a suchu
3. ve vlhku a na světle

**Nákaze salmonelou z vajec zabráníme:**

1. sušením vajec
2. mražením vajec
3. dostatečným tepelným zpracováním vajec

**4. Napište názvy nejméně 4 pokrmů nebo předkrmů z vajec:**

|  |
| --- |
| Míchaná vejce s uzeninou |
| Koprová omáčka se zastřeným vejcem |
| Vaječná sedlina se sýrem |
| Knedlíky s vajíčkem |
| Zapékaní vejce se zeleninou |
| Vaječné omelety – sladké, slané |