



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/21.O288

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_80
----------	-------	---------------	------------------

Jméno autora:	Pokorný
Třída/ročník:	PVS 1
Datum vytvoření:	15.03.2014

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávací oblast:	Jazykové vzdělávání
Tematická oblast:	Jídelní lístek
Předmět:	Anglický jazyk
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Pracovní list, kde se žáci seznámí s některými druhy pokrmů. Jednotlivé pokrmy přeloží do angličtiny či češtiny. Utvoří si své vlastní menu.
Klíčová slova:	Menu, pokrmy, jídlo
Druh učebního materiálu:	Pracovní list

# Jídelní lístek

1. Doplně jednotlivé pokrmy a ceny jídel uveď v angličtině:

## Předkrmy.....

120g	..... <b>Venison pate with wild berries and</b>	72,-
120g	..... <b>Fresh tomatoes with basil and mozzarella</b>	93,-
100g	..... <b>Salmon tartare steak , toasts</b>	148,-

## Soups.....

0,25 l	<b>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky</b> .....	43,-
0,25 l	..... <b>Cabbage soup with paprika sausage</b>	40,-

## Saláty.....

200g	<b>Čerstvá rajčata, okurky a papriky s bílým sýrem</b> .....	65,-
300g	<b>Salát z čerstvé zeleniny : s kuřecím masem</b> .....	126,-
300g	<b>Řecký salát</b> <b>(rajče, okurka, balk. Sýr, oregano, vinný ocet, olivy)</b> .....	133,-

### Our Home Specialities.....

150 g	..... <b>Roast sirloin in cream sauce with cranberries and dumplings</b> .....	122,-
150g	<b>Vepřová plec, zelí, bramborový knedlík</b> .....	130,-
200g	<b>Guláš, špekový knedlík</b> .....	125,-
150g	..... <b>Old Czech roast pork with spinach and potato dumplings</b> .....	120,-
200g	..... <b>Roasted sausage with cabbage and potatoes</b> .....	105,-
250g	<b>Pražská šunka s bramborami, máslem a okurkou</b> .....	110,-

### Vegetariánská jídla.....

200g	<b>Brambory s listovým špenátem a sýrem</b> .....	97,-
120g	<b>Smažený sýr, tatarská omáčka</b> .....	95,-
120g	..... <b>Sauteed fresh vegetables in olive oil with herbs and garlic</b> .....	118,-

## Těstoviny.....

150g	..... <b>Spaghetti with chicken meat in cream curry sauce</b> .....	145,-
150g	..... <b>Tagliatelle with mushrooms and cream</b> .....	135,-

## Dezerty.....

	<b>Vanilková zmrzlina podávaná s horkými malinami</b> .....	80,-
	..... <b>Grandma's apple strudel with whipped cream</b> .....	40,-

**2. Vytvoř si své vlastní originální menu s cenami, aby obsahovalo předkrm, polévku, hlavní jídlo a dezert.**

.....

.....

.....

.....

.....