

# Sladké pokušení *aneb zapoj své smysly*

## 1. Přivoň si ke kořenkám a napiš, které koření se ukrývá uvnitř

kořenka č. 2 \_\_\_\_\_

kořenka č. 3 \_\_\_\_\_

kořenka č. 4 \_\_\_\_\_

kořenka č. 6 \_\_\_\_\_

kořenka č. 8 \_\_\_\_\_



## 2. Spoj čárou pokrmy a svátky, během kterých se připravovaly

*Velikonoce*

*štrucla*

*Vánoce*

*perníkové srdce*

*Dožínky*

*mazanec*

*Poutě*

*vánočka*

*Masopust*

*koblihy*

*Křtiny*

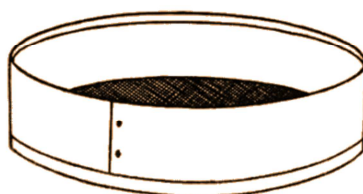
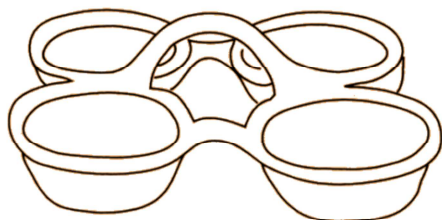
*koláče*

## 3. Pojmenuj správně tyto předměty a napiš, k čemu se používaly

a)

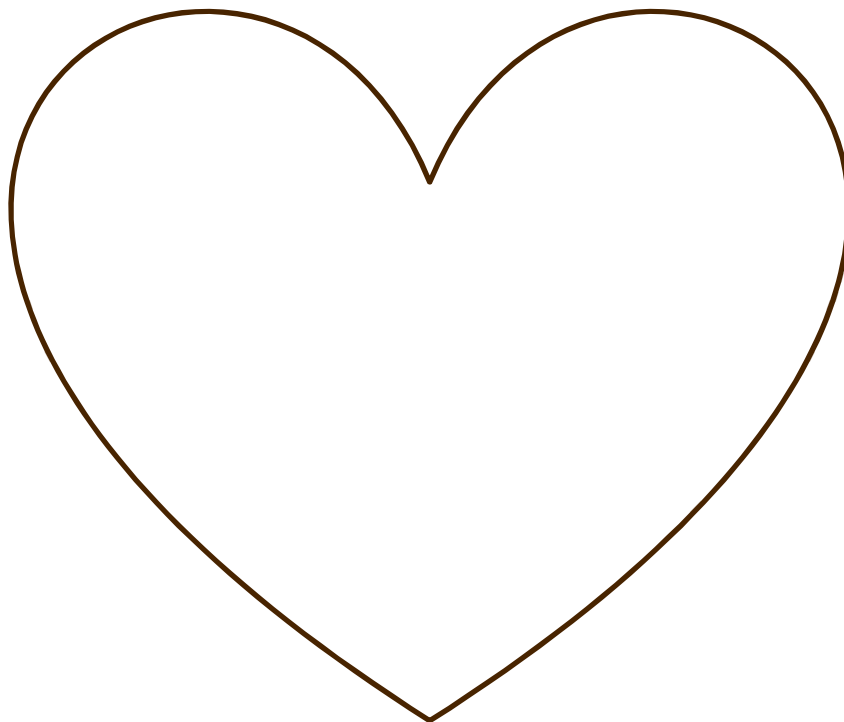
b)

c)



--	--	--

#### 4. Staň se na chvíli mistrem perníkářem a nakresli vlastní návrh perníku z poutě



#### 5. Napiš název pokrmu, který se připravoval podle uvedeného návodu

*Do jednoho kilogramu mouky se přidala dvě vejce, trocha cukru, kousek sádla nebo másla, kvasnice, sůl a podmáslí. Vypracované řídké těsto se pokládalo na spařené zelné listy a opékalo na prohřáté plotně. Také shora se na placku přiložil zelný list, obrátila se a opékala i z druhé strany. Upečené listů zbavené placky se krátce vložily do teplého mléka, pak se položily na mísu, posypaly perníkem nebo ořechy, cukrem a polily rozpáleným máslem nebo smetanou.*

---

*Do horkého mléka se nasypala mletá pšenice (žarnovaná – semletá pšeničná mouka na žarnech), rozkvedlala, povařila, nalila na mísu a nechala vychladnout. Podávala se s cukrem a máslem, nebo na slano se škvarky.*

---

*Buchta z kynutého těsta, pečená v brutvani – pekáči. Pekla se většinou po upečení chleba, kdy byla ještě prohřátá pec.*

---

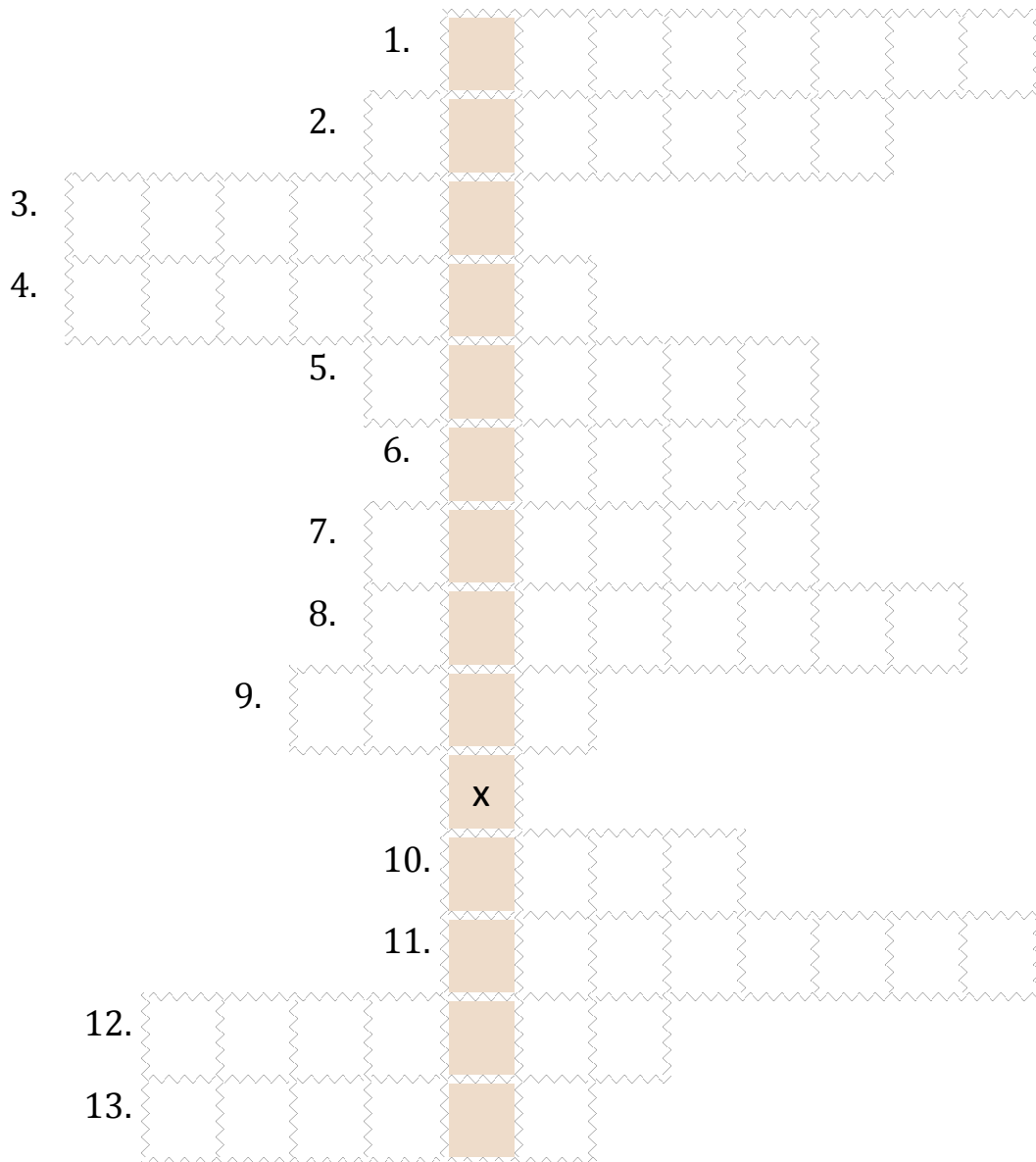
*Připravovaly se jako palačinky z řídkého těsta, vody, mouky, jednoho vajíčka nebo i bez něj. Těsto se pak lilo na suchou plotnu, vzniklé placky (omelety) se podávaly maštěné máslem.*

---

*Pokrm z utřených brambor, do kterých se přidávala sůl, pepř, majoránka, kmín, směs se omastila uzeným špekem nebo škvarky. Na dno pekáče se položily zralé švestky a na ně se kladly utřené brambory. Podávala se upečená do růžova, pocukrovaná a zalitá smetanou.*

---

## 6. Dopln křížovku



1. *V období adventu (6. prosince) se pekly figurky z kynutého těsta-tzv. ....*
2. *Je neodmyslitelnou součástí Vánoc. Peče se ho několik druhů.*
3. *Hodová slavnost, kterou slavila celá obec v den patrona místního chrámu. Končil jím hospodářský rok.*
4. *Aromatické koření původem z Mexika používané při přípravě sladkých jídel, pochutin a nápojů.*
5. *Koření získávané z oddenků stejnojmenné rostliny. Jeho chuť je velmi výrazná.*
6. *Na .... čtvrtěk se mělo hodně jíst a pít, aby byl člověk při síle. Na Těšínsku se ze sladkých jídel připravovaly krepliky – koblihy.*
7. *Na Těšínsku byly tradičním velikonočním pečivem .... Jedná se o kynuté těsto z pšeničné mouky, plněné uzeným masem nebo klobásou.*
8. *Koláče se pekly tři týdny před svatbou. Zdobily se myrtou a byly plněny ....*
9. *Roste převážně ve Středomoří a patří k nejstarším a nejoblíbenějším kořením.*
10. *K nejstarším jídlům patří .... V naší regionální kuchyni to byla např. ovesná, pohanková.*
11. *Letnice neboli Svatodušní svátky byly významnými svátky prvního pololetí roku. V regionu jsou spojeny se smažením ....*
12. *Perníkáři původně používali .... formy, které byly řezbářsky velice umně vyvedené.*
13. *.... těsto, pro svou vlastnost nabývání objemu tak říkajíc před očima, bylo symbolem prosperity.*

**7. Do receptu na závin se přimíchaly ingredience, které tam nepatří  
Najdi je a vypiš na řádek**

