

Pracovní list

Předmět: Zeměpis

Ročník: 8.

Opakování vzdělávacího celku: Evropa

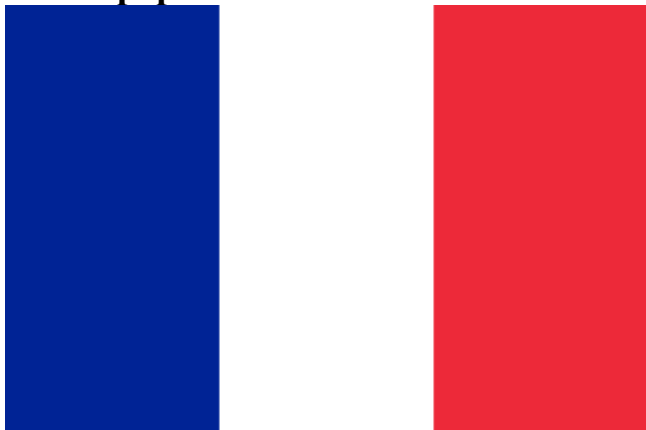
1. Zakresli na mapě polohu Francie, Polska, Itálie, Maďarska a České republiky.



Francie:

2. Zjisti, s kterými státy sousedí a vypiš je: **Belgie, Německo, Švýcarsko, Lucembursko, Itálie, Andorra, Monako**
3. Jak se jmenuje hlavní město Francie? **Paříž**
4. Zjisti rozlohu tohoto státu **543 965 km²**
5. Jaký má Francie zhruba počet obyvatel? **65 436 552**
6. Jaký je úřední jazyk? **francouzština**
7. Jaké je ve Francii státní zřízení? **prezidentská republika.**
8. Jaká je oficiální měna Francie? **euro (EUR)**
9. Uveď nejvyšší horu státu a její nadmořskou výšku: **Mont Blanc (4 810,45 m n. m.)**

11. Na papír formátu A4 nakresli státní vlajku Francie



Polsko

2. Zjisti, se kterými státy sousedí, a vypiš je: **Slovensko, Česko, Německo, Bělorusko, Ukrajina, Litva, Rusko**
3. Jak se jmenuje hlavní město České republiky? **Varšava**
4. Zjisti rozlohu tohoto státu **312 679 km²**
5. Jaký má Polsko zhruba počet obyvatel? **38 483 957**
6. Jaký je úřední jazyk: **polština**
7. Jaké je v Polsku státní zřízení? **parlamentní republika**
8. Jaká je oficiální měna Polska? **zloty - PLN**
9. Uveď nejvyšší horu státu a její nadmořskou výšku **Rysy (2499,2 m n. m.)**

**Zapiš si do sešitu recept a uvař nejméně jedno typicky italské jídlo. Kolik jich znáš?
Vypiš:**

SPAGHETTI CARBONARA

400 g kvalitních špaget
200 g libové slaniny nebo domácího uzeného bůčku
100 g parmazánu
2 stroužky česneku
50 g másla
4 žloutky
60 ml smetany ke šlehání
sůl

POSTUP

Do velkého hrnce dejte vařit vodu a hodně ji osolte. Jakmile se začne voda vařit, vložte do ní špagety a uvařte je na skus podle návodu na obalu.

Mezitím si nakrájejte najemno slaninu, nastrouhejte parmazán a rozmáčkněte česnek plochou nož. Potom si ve velké pánvi rozehřejte máslo a vsypte do něj slaninu a česnek. Slaninu nechte na středním ohni vysmahnout dozlatova. Česnek vyndejte a vyhoďte.

Pánev udržujte jen na úplně malém plameni. Vyndejte vařené těstoviny kleštěmi nebo je slijte, ale vodu, ve které se vařily, nevylijte. Těstoviny přidejte do pánve. Žloutky prošlehejte v misce s většinou sýru a smetanou. Pánev s těstovinami sundejte z plotny a přilijte k nim vaječnou směs.



Základní škola Zachar, Kroměříž, příspěvková organizace

Těstoviny promíchejte dvěma vidličkami, občas je zdvihněte, aby se rovnoměrně obalily vaječnou směsí. Pak přidejte pár lžic vody, ve které se těstoviny vařily – omáčka musí být vláčná a hladká. Těstoviny naservírujte na talíři, opepřete je a posypte zbylým parmazánem.

Totéž udělej s maďarskými a českými jídly:

Segedínský guláš

600 g vepřového bůčku, nebo plece
400 g bílého kysaného zelí
200 g slaniny
200 ml zakysané smetany
500 ml zeleninového vývaru
3 cibule střední velikosti
3 polévkové lžíce vepřového sádla
3 polévkové lžíce hladké mouky
2 polévkové lžíce mleté sladké papriky
4 bobkové listy
6 kuliček nového koření
Sůl
Pepeř

Postup

Vepřové maso nakrájíme na 2 až 3 centimetry velké kostky a vložíme do sádlem vymazaného pekáče, osolíme, přidáme najemno nakrájenou cibuli a na malé kostky nakrájenou slaninu, opepříme, přidáme mletou papriku a důkladně promícháme, aby se všechno vzájemně propojilo. Následně přidáme překrájené a nepropláchnuté kysané zelí i se šťávou a opět celou směs promícháme. Vložíme bobkové listy a nové koření, zalijeme zeleninovým vývarem, přiklopíme a vložíme do trouby rozpálené na 200 °C, kde vše zapékáme zhruba čtvrt hodiny. Poté stáhneme teplotu na 150 °C a pečeme 2 hodiny. Občas pekáč z trouby vytáhněte a směs promíchejte. Asi deset minut před koncem pečení přilijte do guláše kysanou smetanu (*nesmí být studená, srazila by se*) smíchanou s hladkou moukou a několika lžicemi šťávy z pekáče.

Podávání

Před podáváním vyjměte bobkové listy a kuličky nového koření. Servírujeme s houskovým, či kynutým knedlíkem.

Kynuté ovocné knedlíky

Na posypání

100 g máslo *rozpuštěné*

150 g tvrdý tvaroh

100 g cukr

Na těsto

polohrubá mouka **400 g**



Základní škola Zachar, Kroměříž, příspěvková organizace

mléko **200 ml**

droždí **3/4 kostky**

cukr moučka **3–4 lžíce**

vejce **1 ks**

špetka soli

ovoce dle chuti (např. meruňky, borůvky aj.)

1. Do mísy prosijte všechnu mouku a udělejte do ní větší důlek. Do důlku rozdrobte droždí, posypejte cukrem a zalijte necelou polovinou vlažného mléka.
2. Nepatrně posypejte moukou a promíchejte - pouze část v důlku! Nechte vzejít kvásek cca 15 minut.
3. Pak přimíchejte zbytek mléka, ve kterém rozmíchejte vajíčko a špetku soli. Vypracujte hladké těsto.
4. V teple nechte kynout asi hodinu. Pak prohněťte, vyválejte a větším hrnkem vykrojte kolečka, která poklad'te ovocem dle chuti.
5. Zabalte a v ruce uválejte kuličky. Nechte ještě asi 10 minut kynout.
6. Vkládejte do vroucí vody na cca 12 minut. V polovině vaření otočte vařečkou ty knedlíky, které vyplavaly. Vyjměte z vody a propíchejte vidličkou.

Další informace najdeš v učebnici nebo sešitě.

Vypracoval: Mgr. Jaroslav Fránek