

Metodický list Hovorme o jedle



Denná téma: **Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky**

Aktivita: **príprava tradičného Rómskeho pokrmu GÓJA – zemiakové hurky**

1. Cieľ, zameranie aktivity:

- Uvedomiť si dôležitosť dodržiavania tradícií pri príprave regionálnych jedál z lokálnych surovín.
- Spoznávanie rôznych receptov zo zemiakov a ich spracovanie.
- Vedieť si pripraviť tradičné jedlo zo zemiakov.

2. Vyučovaci predmet: Vecné učenie, matematika, slovenský jazyk a literatúra, pestovateľské práce, práce v domácnosti

3. Pomôcky: kotol na varenie, košík do kotla, elektrický mlynček, plnička, horúca voda, zemiaky, mäso, hovädzie črevá a ostatné suroviny z receptu

4. Príprava: Teoretické poznatky: Prezentácia zameraná na prípravu tradičného jedla a iných receptov zo zemiakov.

Praktické poznatky: Príprava zemiakových huriek.

5. Postup /realizácia/: príprava zemiakových huriek - GÓJA:

Suroviny:

- **1 balík hovädzie črevá**
- **3 kg zemiaky**
- **1 kg bravčové mleté mäso**
- **soľ, mleté čierne korenie**
- **1 hlávka cesnak**
- **majorán**

Hovädzie črevá niekoľkokrát prepláchneme. Surové zemiaky pomelieme, trošku vyžmýkame, pridáme mleté mäso, pretlačený cesnak, štipku majoránu, soľ a mleté čierne korenie. Zmes dobre premiešame a naplníme ňou hovädzie črevá. Naukladáme do košíka a vložíme do vriacej vody v kotlíku. Varíme 20-25 minút. Vyberieme na lopár a necháme vychladnúť. Vychladené sa môžu dať ešte zapieť do rúry.

6. Zhrnutie: Žiaci sa naučili pripraviť ich tradičný pokrm – zemiakové hurky u Rómov nazývané GÓJA. Je to ozaj dobré, DODRÚ CHUŤ!

