Metodický list Hovorme o jedle

Denná téma: Mäso, hydina, ryby, vajcia, strukoviny.

Aktivita 1: Poznávanie rôznych druhov mäsa. Žiaci hmatom, čuchom a zrakom spoznávajú suroviny (pečeň, lalok, plece, koreniny – paprika, soľ, cesnak).

Aktivita 2: Praktické varenie a práca pri kotlíku. Žiaci sa aktívne podieľajú na príprave pod dohľadom pedagogického sprievodu. Umývanie a krájanie mäsa, laloka a pečene na menšie kúsky. Pomoc pri miešaní v kotlíku a mletí mäsa na ručnom/elektrickom mlynčeku. Plnenie sklenených pohárov mäsom a paštétou.

Aktivita 3: Etiketa a degustácia „Náš domáci produkt". Žiaci navrhujú a maľujú vlastné papierové etikety na vytvorené fľaše .Úloha: Lepenie etiket, úprava stolovania a záverečná ochutnávka hotových špecialít.

Aktivita: **Mäsové zabíjačkové špeciality –výroba domácej zabíjačkovej paštéty, bravčové mäso vo vlastnej šťave do pohárov, domáci paprikový lalok.**

1. Cieľ, zameranie aktivity:

- Uvedomiť si dôležitosť dodržiavania tradícií pri príprave regionálnych jedál z lokálnych surovín.
- Spoznávanie rôznych receptov z mäsa a ich spracovanie.
- Vedieť spracovať mäso a vyrobiť si vlastné mäsové výrobky, neplytvať potravinami.

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

3. Pomôcky: kotol na varenie 2 x, elektrický mlynček, poháre na paštétu, poháre na mäso, sitko, varechy, pohár na masť, zelenina, horúca voda, bravčové mäso (bravčové hlavy, bravčové mäso, bravčová pečeň, bravčové laloky na paprikovú slaninu a ostatné suroviny z receptu

4. Príprava: Teoretické poznatky: Prezentácia zameraná na prípravu tradičného jedla a iných receptov z bravčového mäsa.

Praktické poznatky:.

5. Postup /realizácia/: príprava mäsového výrobku
BRAVČOVÉ MÄSO VO VLASTNEJ ŠŤAVE:

Suroviny:

- **3 kg bravčové stehno**
- **1/2 kg bravčové kože**
- **Rýchlosoľ**

Kože očistíme, dáme variť do vody so soľou domäkka. Uvarené kože rozmixujeme a vývar si odložíme. Stehno umyjeme a nakrájame na väčšie kocky (cca 3 × 3 cm). Mäso zmiešame so soľou, rozmixovanými kožami a trochou vývaru. Čisté fľaše naplníme mäsom 2 cm pod hrdlo. Pridáme 1–2 lyžice vývaru. Fľaše pevne uzavrieme a sterilizujeme pri 95–100 °C približne 1,5 až 2 hodiny. Po vychladnutí sa vytvorí chutná želatína.

Postup /realizácia/: príprava mäsového výrobku –

DOMÁCA ZABÍJAČKOVÁ PEČEŇOVÁ PAŠTÉTA

Suroviny:

Bravčová pečeň – 1/2 kg (surová)
Uvarený lalok z bravčovej hlavy (podhrdlina) – 1,5 kg
Cibuľa – 2 ks
Muškátový orech mletý ½ balíka
Mletý zázvor 1ČL
Vajcia 10 ks
Horčica 1/3 pohára
Soľ, čierne korenie,
vývar z kotla.

Pomelieme surovú bravčovú pečeň a v kotli uvarený do mäkka bravčový lalok z hlavy, pokrájanú cibuľu, 10 surových vajec a všetky pochutiny. Tyčovým mixérom mixujeme kým to nie je krémové. Naplníme do malých pohárov do 2/3 a sterilizujeme pri 100°C cca 90 minút.

Postup /realizácia/: príprava mäsového výrobku –

DOMÁCA PAPRIKOVÁ SLANINA

<u>Suroviny:</u>

- **2kg bravčový mastný lalok**
- **Pretlačený cesnak**
- **Soľ, korenie, červená mletá paprika**

Do kotla v ktorom vrie voda, nasypeme soľ, vložíme laloky a varíme do mäkka asi 1a ½ hodiny. Vyberieme na pekáč, nasolíme, okoreníme, potrieme pretlačeným cesnakom a posypeme paprikou.

6. Zhrnutie: Žiaci sa naučili pripraviť regionálny pokrm z mäsa. Je to ozaj dobré, DODRÚ CHUŤ!


Gurmánske
Hody









