

## Kuchárska škola na letný tábor – 2.časť

Ahojte! Tak a máme tu o malú chvíľku opäť letný tábor, na ktorý určite netrpezlivo čakáte a ste plní očakávania. Základom dobrej nálady a celkovej pohody na tábore je plný žalúdok a preto musíte niečo aj urobiť. Táto kuchárska škola je pokračovanie, čiže druhý level z minulého roka. Preto ak chcete túto 2. časť absolvovať musíte mať ukončenú tú prvú.

1. Zo staršieho chleba pripravím vajíčkové chleby, prípadne topinky, ale nie aby boli napité olejom ako špongia.

Čo som spravil			
Podpis			

2. Spravím chutnú nátierku, ktorá sa bude dať natierať na chlieb, alebo pečivo a každý si na nej pochutná.

Čo som spravil			
Podpis			

3. Viem uvariť ryžu, ale bez toho, aby som tu ryžu nemusel zoškrabovať prihorenú zo dna hrnca.

Čo som spravil			
Podpis			

4. Viem pripraviť aj inú prílohu k hlavnému jedlu ako cestoviny(kolienka), varené zemiaky, poprípade ak si trúfam, uvarím prílohové halušky.

Čo som spravil			
Podpis			

5. Dokážem naklepať rezne (kuracie, bravčové..) na nedeľný obed, ale nie aby cez ne presvitalo denné svetlo.

Čo som spravil			
Podpis			

6. Naklepané rezne viem obaliť v troj obale (múka, vajíčko, strúhanka), ale nie aby vrstva obalu bola hrubšia ako samotné mäso. Viem, že vysmázaný syr je potrebné obaliť 2krát vo vajíčku a v strúhanke, aby som predišiel k jeho vytekaniu, aj si takéto obalovanie vyskúšam.

Čo som spravil			
Podpis			

7. Z očistenej a nakrájanej zeleniny pripravím chutný šalát buď s nálevom, alebo s dressingom.

Čo som spravil			
Podpis			

8. Pripravím k uvarenej cestovine (špagety, kolienka, vrtule..) super omáčku, buď syrovú, paradajkovú alebo podľa svojej chuti.

Čo som spravil			
Podpis			

9. Viem zásady pri varení strukovinovej polievke a aj si nejakú vyskúšam.

Čo som spravil			
Podpis			

10. Viem uvariť kakao, tak aby mi nevykypelo von z hrnca a nemusel som sporák drhnúť drátenkou. Prakticky si zopakujem varenie pudingu a krupičnej kaši a hotovú zmes viem pekne naaranžovať na tanieri s čerstvým ovocím a s piškótami.

Čo som spravil			
Podpis			

11. Kuchyňu si pri a po každom varení viem udržiavať v absolútnej čistote a viem, aké hygienické a bezpečnostné zásady musím dodržiavať, aby som neohrozil svoje zdravie a zdravie ostatných.

Čo som spravil			
Podpis			

