

# ŠAFRAN

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□  
□□□□□□□□□

Š □□□□□□□□

A □□□□□□□□

F □□□□□□□□□□

R □□□□□□

□

N □□ □□□□



# Š A F R A N

Šafran je kořen rostliny, která patří do čeledi Iridaceae. Je to druhý nejdražší koření na světě. Šafran se používá v kuchyních po celém světě, zejména v indické, perské a španělské kuchyni. Má silnou žlutou barvu a charakteristický zápach. Šafran se používá jako přírodní barvivo a také jako léčivá látka. Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost. Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.



obr. 3

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Šafran je velmi cenný a jeho výroba je velmi náročná. Šafran se pěstuje v mnoha zemích, zejména v Španělsku, Indii a Persii. Šafran je velmi odolný a může růst i v suchém prostředí. Šafran je velmi cenově náročný a jeho cena se pohybuje v rozmezí 1000 až 2000 Kč za kilogram. Šafran se používá v mnoha receptech, zejména v španělském paella a v indické masala. Šafran je velmi zdravý a má mnoho zdravotních výhod. Šafran pomáhá zlepšit trávení a má protizáněčnou účinnost.

Zdroje: článok : <https://www.gastronomie-et-traditions.fr/> <https://www.jstor.org/stable/40988204> <https://journals.openedition.org/bresils/8266> <https://www.cestmoilechef.fr/cuisine-traditionnelle-ou-gastronomie-francaise-queles-sont-les-differences/>

obr. 3: <https://pixabay.com/sk/photos/drevo-dreva-jedlo-spoon-tradi%c4%8dn%c3%a9-3270034/>



# LAS COMIDAS NACIONALES DE ESPAÑA

## CHURROS

Los churros son hechas de agua, harina, aceite y sal. Sus formas puede ser recta, en forma de bastón, en lazos o rulos (espirales). En sus variantes modernas, a veces pueden tener relleno o estar rebozados de azúcar, chocolate, crema pastelera o dulce de leche. Suelen consumirse en el desayuno o en la merienda, junto con una taza de chocolate caliente o café con leche.

Los churros son populares en España, América Latina, Portugal, Francia, Filipinas, Bélgica y algunas zonas de los Estados Unidos.



## PAELLA

La paella es una receta de cocina con base de arroz, con origen en la Valencia (España), hoy en día muy popular en toda España y servida en restaurantes de todo el mundo. En esta receta, el arroz se cocina junto a otros alimentos en una sartén, generalmente ancha y con asas. La popularidad de este plato ha hecho que, en la actualidad, se haya expandido con gran cantidad de variantes adaptadas en los ingredientes a las diversas regiones de la cocina española. La paella se ha convertido en uno de los iconos de la gastronomía española.





## BURRITO

El burrito es un plato que consiste en una tortilla de harina de trigo enrollada en forma cilíndrica rellena de diversos ingredientes y que se suele acompañar de frijoles refritos. Se hace siempre doblando una tortilla usualmente de menor tamaño que la del burrito alrededor del relleno, el cual puede ser prácticamente de cualquier alimento o guiso.



## GAZPACHO

El gazpacho es una sopa fría con varios ingredientes como aceite de oliva, vinagre, agua, hortalizas crudas, generalmente tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo. Suele servirse fresco en los meses calurosos de verano. Su color varía desde el anaranjado pálido al rojo, según se empleen tomates más o menos maduros.



elaborado por Tomáš Marcin de 8.B.

## Trabalenguas alegres

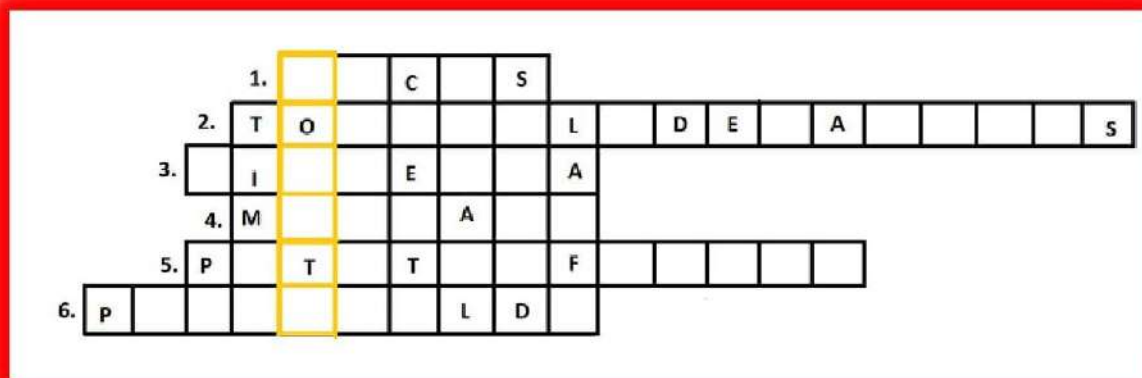
MI MAMÁ ME MIMA, Y YO MIMO A MI MAMÁ.

TRES TRISTES TIGRES TRAGABAN TRIGO EN UN TRIGAL.

JUNTÓSE JUAN A JUNTARLOS Y JUNTOS JUNCOS JUNTARON.



Rellena el crucígrama y encuentra el cultivo más cultivado de España : \_\_\_\_\_



1. comida tradicional mexicana
2. son tapas de España
3. un manjar natural que crea el sabor de una comida
4. es rojo y dulce
5. normalmente servida como guarnición
6. comida de harina y agua

elaborado por Charlotte Balážová de 8. A.

En esta sopa de letras tienes que buscar estas palabras:

**ELOTE, ENCHILADAS, FABADA, GAZPACHO, CHURROS, JAMÓN, MIGAS, MOLE, PAELLA, POZOLE, TOSTADA**

L	É	F	O	N	Ó	M	A	J
G	P	A	A	E	L	O	T	E
A	N	A	D	B	E	L	O	M
Z	Y	V	E	A	A	R	M	I
P	T	Ó	J	L	T	D	T	G
A	L	S	M	U	L	S	A	A
CH	U	R	R	O	S	A	O	S
O	P	O	Z	O	L	E	H	T
E	N	CH	I	L	A	D	A	S

elaborado por Kiara Tóthová de 9. C.

Completa los nombres de las comidas según los dibujos de las fotos:



CH \_ R \_ \_ S



\_ A \_ \_ LA



\_ \_ R I \_ \_ A



\_ AZPA \_ \_ \_



H \_ \_ N \_ \_ ZO



PO \_ VO \_ \_ \_ N \_ \_

Soluciones: **churros**, **paella**, **tortilla**, **gazpacho**, **hornazo**, **polvorones**,

elaborado por Nina Vasilčinová de 8. A.

## DINNING MANNERS



Whether we're eating at home, dining out, or having dinner with friends, good **table manners** are an important part of every meal. Teaching good table manners is an important part of family meal time that will help us have **confidence** in social situations and when dining out. Good table manners, like good manners in general, are about being respectful and showing **gratitude** for a meal.

### *Offer to Help*

Whether at home or someone else's house, **encourage** yourself to always ask if you can help do anything to get ready for dinner.

### *Don't Bring Along Electronics*

Mealtime is not just about eating. It's about connecting with those you are dining with and **sharing** in an experience. That's hard to do if your face is buried in a screen. Remember that not only is it **disrespectful** to bring electronics to the table, but using them there means you are missing out on connection and togetherness, too.

### *Avoid Interrupting*

At the dinner table, practice to wait for your turn to speak. Get yourself into the **habit** of talking about news, their friends, how school was, and other interesting subjects.

### *Avoid Reaching*

Remember never to **reach** across the table to get something. Create the habit of asking other people at the table to pass something you need.

### *Tidy Up*

Don't forget that you are responsible for the plate you ate off of. **Leftovers** should be cleared into the trash and your plate, utensils, and cup should be placed in the sink or whatever place you have designated. When you get up from the table, you should also push your chair back against the table.

(Zdroj: prevzaté + upravené: <https://www.verywellfamily.com/teaching-kids-good-table-manners-620306>)

### **Task 1: Match the word with its definition.**

<b>table manners</b>	a feeling of being grateful to someone because they have given you something or have done something for you
<b>confidence</b>	something that you do often or regularly
<b>gratitude</b>	move hand to something
<b>encourage</b>	to use or to have something at the same time as someone else
<b>sharing</b>	the way in which someone follows the social rules about how to eat food
<b>disrespectful</b>	the food that remains at the end of a meal after you have finished eating
<b>habit</b>	to lack special regard or respect for
<b>reach</b>	to suggest that someone does something that you believe would be good
<b>leftovers</b>	the belief that you are able to do things well






Mgr. L. Kušnírová





**Task 2: Match the pictures with the headings.**

*Avoid Interrupting, Offer to Help, Avoid Reaching,  
Tidy Up, Don't Bring Along Electronics*

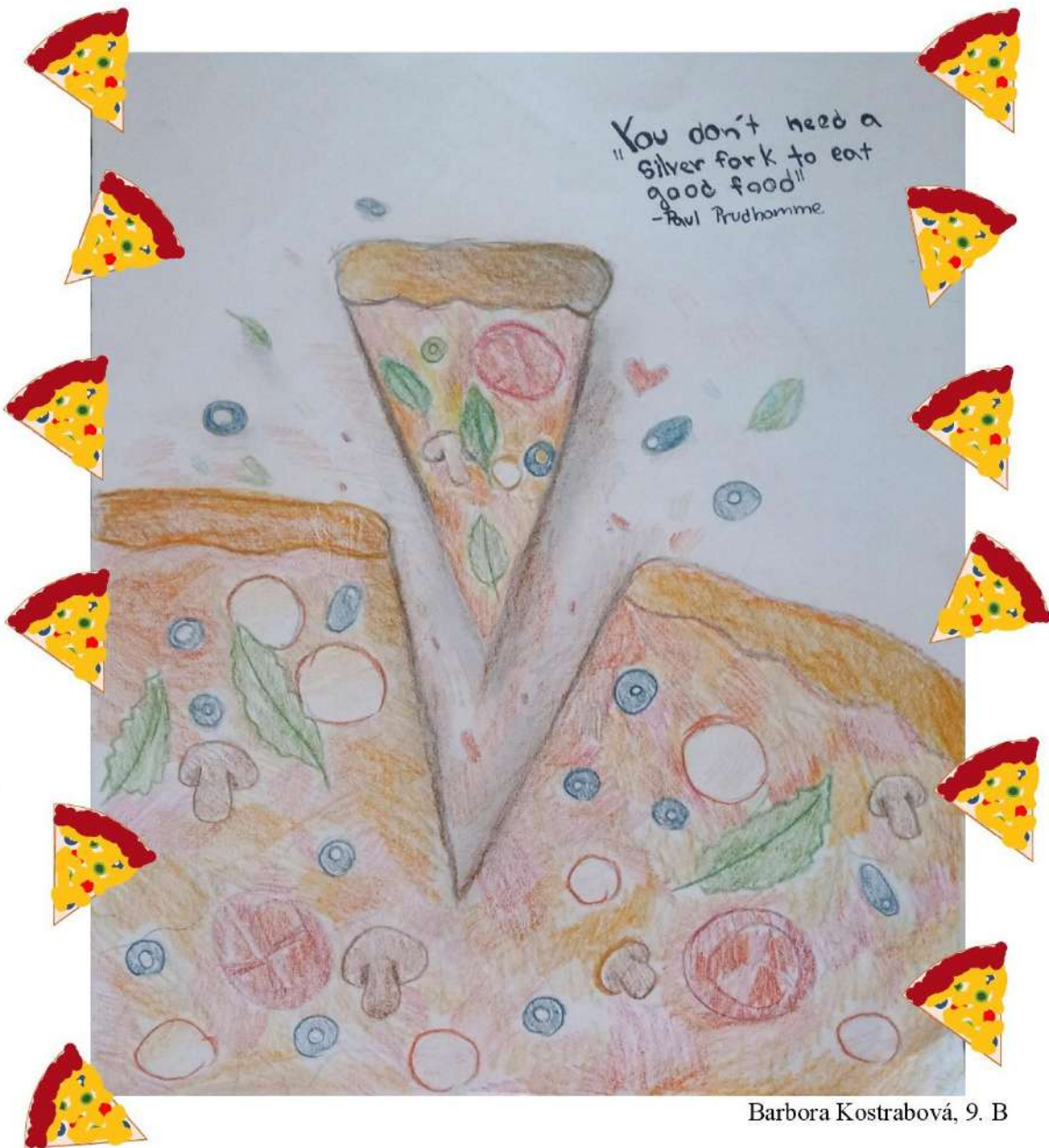
*(Zdroj obrázkov: Internet)*  
Mgr. L. Kušnírová



**Task 3: Decide whether these statements are true or false.**

1. It is rude to use your phone while eating. \_\_\_\_
2. You shouldn't clear up the dirty dish after eating. \_\_\_\_
3. We can have different table manners at home and different when we eat outside. \_\_\_\_
4. During dinner we can talk about how our day was. \_\_\_\_
5. You should leave the table clean after dinner. \_\_\_\_

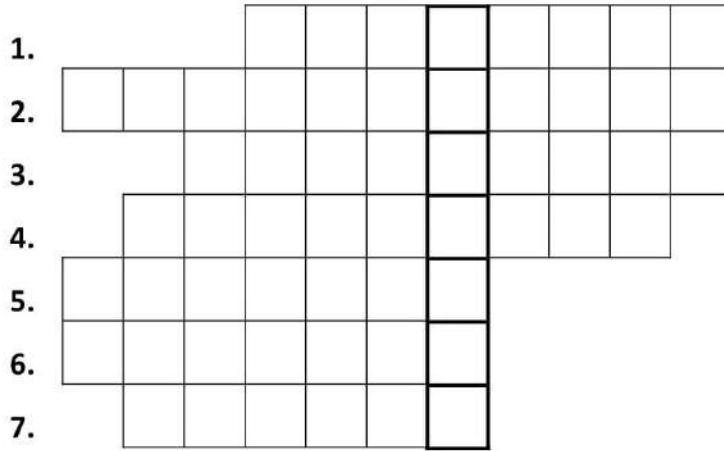
Mgr. L. Kušnírová



Barbora Kostrabová, 9. B



### Task 4: Do the crossword.



### Gingerbread cookies

#### Ingredients for dough:

- 500 g flour
- 200 g powdered sugar
- 5 teaspoons of honey
- 100 g of butter
- 2 whole eggs
- 1 teaspoon of cinnamon
- 1 teaspoon of cloves
- 1 teaspoon of baking soda
- ½ teaspoon of baking powder

#### Ingredient for icing:

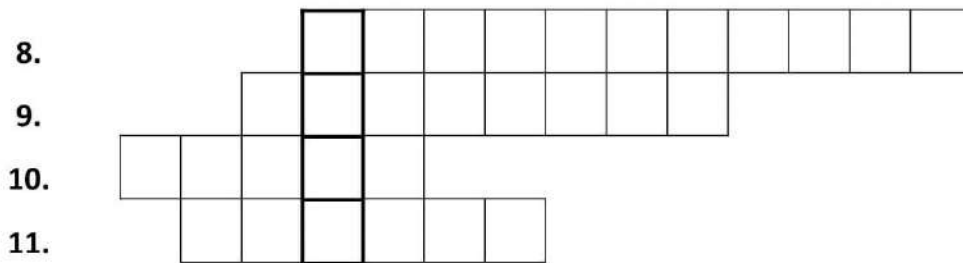
- 1 egg white
- 140 g of powdered sugar
- 1 teaspoon of potato starch
- 1 teaspoon of lemon juice



#### Method:

- Put flour, sugar, spices, soda and baking powder into a bowl and mix it.
  - Add butter or fat, honey, beaten eggs and make a dough.
  - Let the dough sit for 12 hours in the refrigerator.
  - Roll out the dough and cut cookies.
  - Bake at 170 degrees for 10 minutes.
- Icing:
- Mix ingredients for icing in a bowl.
  - Put it in a bag.
  - Cut small hole and decorate gingerbread.

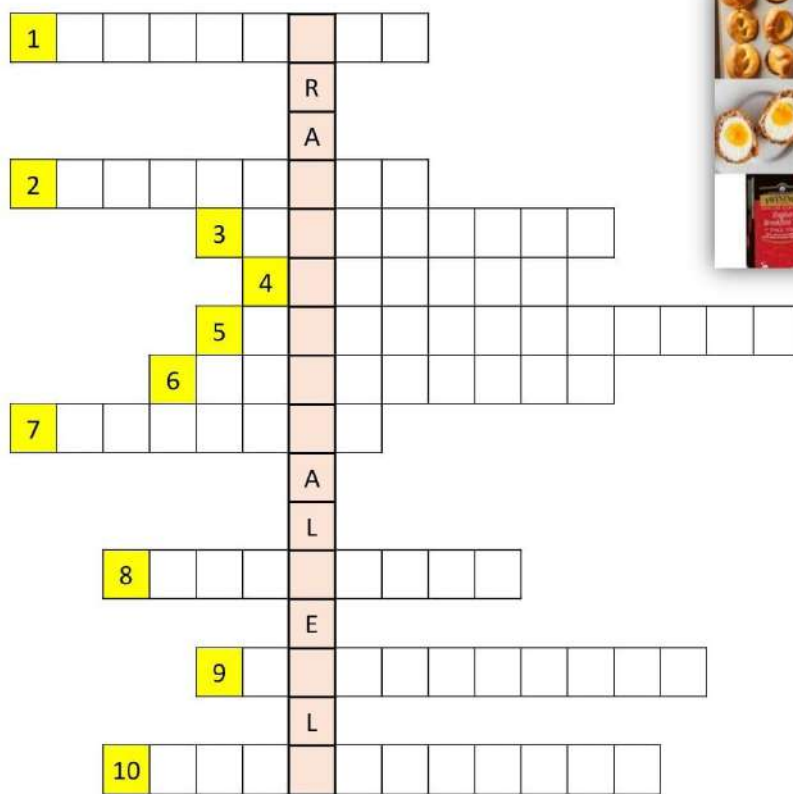
Vladimír Ivančo VLA



(Zdroj obrázkov: Internet)  
Lucia Jakubčová, 9. B



### Task 5: Do the crossword.



1. British people put milk in this drink in the morning.
2. It is a dish made of oatmeal or another meal or cereal boiled in water or milk.
3. A small baked cake, typically crisp, flat, and sweet. You can eat it with tea.
4. A cold dessert of sponge cake and fruit covered with layers of custard, jelly, and cream
5. A dish of fried fish fillets served with chips.
6. A hard-boiled egg enclosed in sausage meat, rolled in breadcrumbs, and fried.
7. Yorkshire \_\_\_\_\_ is baked and made from a batter of eggs, flour, and milk or water.
8. A thick, flat, savoury cake (similar to pancake).
9. \_\_\_\_\_, typically cooked in tomato sauce and tinned. British people put it on toast.
10. The toast is sliced in this manner so that it can be dipped into a soft boiled egg that has had the top removed.






**KEY WORDS:** \_\_\_\_\_

(Zdroj obrázov: Internet)  
Laura Janošková, Petra Kaščáková, 9. B



**Task 2: Match the pictures with the headings.**

*Avoid Interrupting, Offer to Help, Avoid Reaching,  
Tidy Up, Don't Bring Along Electronics*

*(Zdroj obrázkov: Internet)*  
Mgr. L. Kušnířová

### Task 7: Do the crossword.

(tajnička vytvorená pomocou [www.crosswordlabs.com](http://www.crosswordlabs.com))

**Across**

- ryba
- maslo
- ananás
- hrach
- citrón
- mrkva
- ryža
- fazuľky
- paradajka

**Down**

- soľ
- tekvica
- syr
- cesnak
- paprika
- šunka
- mlieko
- cukor
- jablko
- moriak
- cibuľa
- mäso

### Task 8: Find the food in the word search.

HAMBURGER  
SPAGHETTI  
CAKE  
CHIPS  
SALAD  
SOUP  
SANDWICH  
ICE CREAM  
LEMONADE



S	P	A	G	H	E	T	T	I
A	R	E	K	A	C	A	S	C
N	E	D	U	M	K	W	A	E
D	N	A	H	B	E	I	L	C
W	S	N	K	U	S	R	A	R
I	P	O	R	R	P	G	D	E
C	I	M	D	G	D	U	C	A
H	H	E	C	E	A	E	O	M
C	C	L	S	R	P	K	H	S

Zdroj obrázkov: (archív autora)  
PaedDr. M. Chovancová



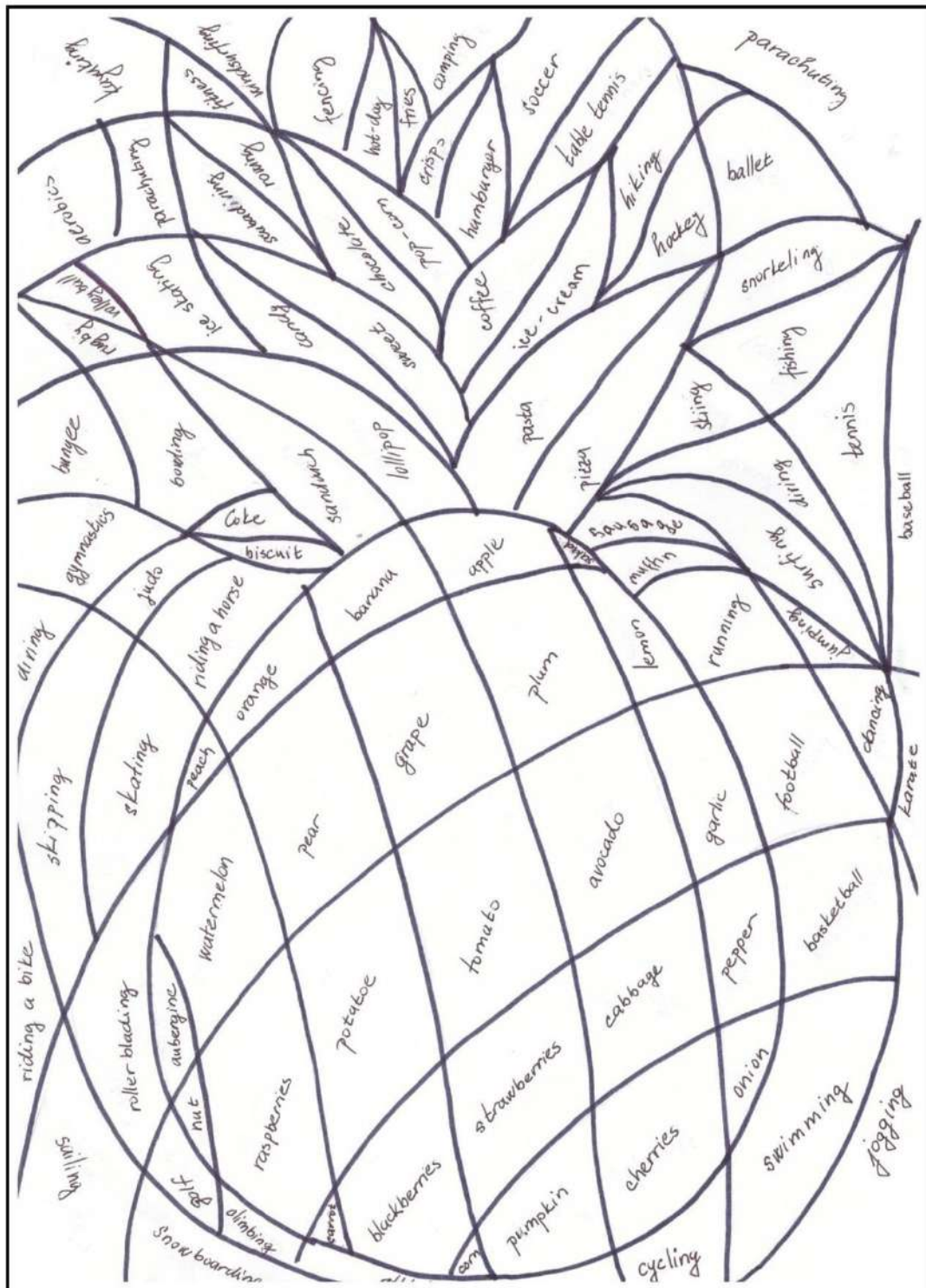


**Task 9: Look, read, think and colour.**

**Yellow: Healthy food**

**Green: Junk food**

**Blue: Sports and Activities**



PaedDr. M. Chovancová

## Voilà, les plats traditionnels français...

### ... de Noël

#### Recette *Bûche de Noël*

La célèbre bûche de Noël, la star du repas de Noël, est un gâteau terminant le repas de Noël en France, en Belgique, en Suisse, au Québec, au Nouveau-Brunswick, au Vietnam, au Liban, et généralement dans les pays francophones. Cette tradition culinaire reproduit un autre rite lié à la célébration du solstice d'hiver.

*Pourquoi une bûche?*

source: <https://www.750g.com/comment-reussir-sa-buche-roulee-de-noel-a29372.htm>



L'origine est liée au solstice d'hiver. Pour la nuit la plus longue de l'année, on brûlait une énorme bûche, mais pas n'importe laquelle. Elle devait avoir une notion de sacré. Le jour du solstice, on renversait un peu de vin ou d'huile dessus en offrande. La bûche était déposée dans le foyer par l'aîné et le cadet de la maison, symbole de la famille et de la transmission. Il y avait tout un cérémonial! Selon les régions, elle brûlait uniquement la nuit de Noël ou jusqu'à l'Épiphanie, soit 12 jours après, pour représenter l'année.

Le gâteau est arrivé vers 1870. Plusieurs pâtisseries se disputent la paternité, mais ils ont juste eu l'idée en même temps d'un roulé qui ressemble à une bûche. Auparavant, les desserts de Noël étaient très riches en ingrédients, comme les mince pies ou le pudding au Royaume-Uni, le stollen en Allemagne ou le panettone en Italie. On mettait surtout des raisins secs, denrée qui se conserve bien. C'était l'annonce d'un avenir prospère, car les fruits secs sont symboles de fertilité. Ainsi, on multiplie les mets à Noël, car "l'abondance promet l'abondance".

#### Une galette des Rois mages

Pendant l'Épiphanie (l'adoration de l'Enfant Jésus par les Rois mages) qu'on fête le 6 janvier, on mange une galette dans laquelle est cachée une fève. Celui ou celle qui trouve la fève en mangeant la galette devient le roi ou la reine.



*vocabulaire:*

la bûche de Noël - vianočné polienko (roláda)

le repas - jedlo

les pays francophones - krajiny, kde sa rozpráva francúzsky

le solstice d'hiver - zimný slnovrat

les pâtisseries - cukrári

un avenir prospère - úspešná budúcnosť

la fertilité - plodnosť

les Rois mages - Traja králi

l'Épiphanie - sviatok Troch kráľov

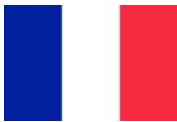
une galette - koláč, placka, posúch

une fève - (porcelánová) figúrka

est cachée - je schovaná/ukrytá

Source: [https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/buche-de-noel-du-haut-de-ce-gateau-5000-ans-vous-contemplant\\_1306969.html](https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/buche-de-noel-du-haut-de-ce-gateau-5000-ans-vous-contemplant_1306969.html)





... on propose les plats français que vous pouvez cuire

## MACARONS

Les macarons sont les confiseries françaises. Ils peuvent être de différentes couleurs. Ils sont fabriqués de sucre, de la farine des amandes et colorant alimentaire. Dans les macarons, il y a de la confiture ou de la crème au beurre.

### Recette Macarons

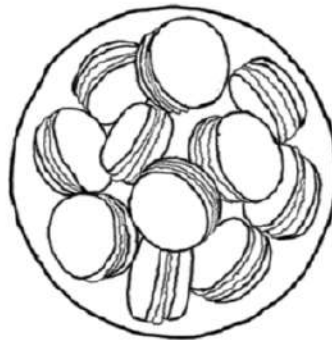
- 90 g de blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- colorant en poudre hydrosoluble

#### La ganache

- 150 g de chocolat blanc
- 75 ml de crème
- 8 g de miel
- 10 g de beurre

#### Slovník

La ganache - francúzska čokoládová poleva  
hydrosoluble - rozpustný vo vode



dessiné par Anna Malinovská, 6.C



source:

<https://pixabay.com/sk/photos/macarons-maliny-m%c3%a4ta-pe%c4%8divo-2548741/>  
crée par Karolína Novická, 8.C et Veronika Neupauerová, 7.B

### La recette: Croque-Monsieur

Le plat d'origine aborigène s'apparaît en France pour la première fois en 1910 dans le menu d'un café parisien, situé sur le boulevard des Capucines.

#### Ingrédients:

8 tranches de pain de mie

200g de jambon

100g de fromage râpé

#### La sauce:

30g de beurre

30g de farine

30cl de lait

sel

#### Préparation:

1. Tartinez chaque tranche de pain avec la sauce
2. Ajoutez du jambon et du fromage râpé
4. Recouvrez les tranches avec le reste de pain
5. Préchauffez votre four à 190°C
6. Mettez le reste de sauce et de fromage sur le dessus de chaque Croque-Monsieur
7. Enfourez pour 12 minutes
8. Servez avec une salade

crée par Róbert Lovacký, 6.A

source:

<https://www.750g.com/le-vrai-croque-monsieur-r99595.htm>  
<https://pixabay.com/sk/photos/chleb-croque-monsieur-dezert-1716102/>





## Recette : GAUFRES

### Ingédients

(pour 4 personnes)

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 40 g de sucre
- 2 oeufs
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu (50 g sont suffisants d'après les commentaires)
- 1 pincée de sel

crée par Ján Jurko, 8.B

### Préparation

1. Mélangez la farine, la levure et le sucre.
2. Ajoutez les oeufs battus et mélangez bien.
3. Ajoutez peu à peu le lait, en remuant avec un fouet, pour éviter les grumeaux.
4. Incorporez le beurre fondu, une pincée de sel et mélangez bien.
5. Laissez reposer la pâte à gaufres 1h au réfrigérateur avant de les cuire (la pâte sera moins liquide).
6. Confectionnez les gaufres dans un gaufrier chauffé, en les cuisant 8 à 5 min.

**BONNE APPETIT!**



source:  
<https://pixabay.com/sk/photos/%c4%8dokol%c3%a1da-jedlo-dezert-slak%c3%a9-4899323/>

**à table!**



- a) la fourchette
- b) le couteau
- c) la cuillère
- d) la cuillère à café
- e) l'assiette
- f) le verre
- g) la tasse
- h) la serviette

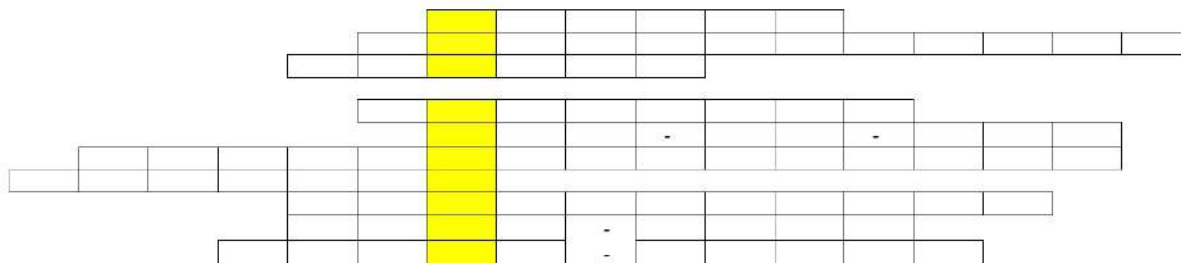
a) vidlička b) nôž c) lyžica d) lyžička e) tanier f) pohár g) šálka h) servítka

source: <https://pixabay.com/sk/vectors/tanier-ve%c4%8dera-re%c5%a1taur%c3%a1cia-jedlo-303475/>

Complétez les grilles:



# La France vous souhaite \_\_\_\_\_ !

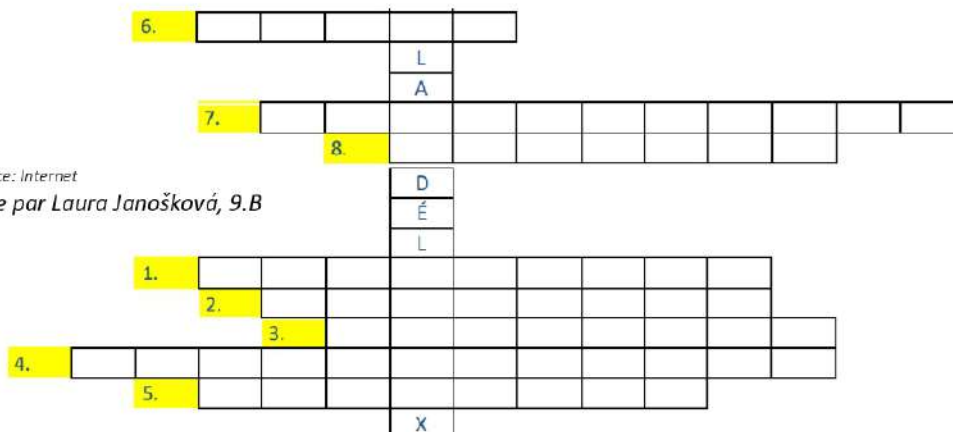


- |                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Banán                              | 6. Zeleninový šalát         |
| 2. Rybia polievka                     | 7. Ryžový náky              |
| 3. Syry aj čokolády                   | 8. Cibulová polievka        |
| 4. Makarónky                          | 9. Husacia pečeň            |
| 5. Francúzsky guláš z hovädzieho mäsa | 10. Obrátený jablkový koláč |

créé par Sofia Pavlíková, 7.C, Vanesa Pavlíková, 5.A

source: Internet

créé par Laura Janošková, 9.B



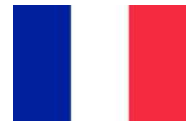
Trouvez les mots dans la grille:

G	Z	Y	É	Û	I	Â	W	Œ	M	P	F	P	O	È	I
O	B	A	L	I	M	E	N	T	A	I	R	E	S	Y	R
R	À	È	D	J	Û	K	R	E	C	E	T	T	E	K	È
À	W	Q	A	G	L	S	È	G	A	U	F	R	E	S	G
N	Ç	È	É	A	È	N	O	Û	R	E	P	A	S	P	U
H	W	È	Œ	L	I	Û	Z	O	P	Ç	P	G	X	Ì	
B	Û	C	H	E		D	E	N	O	È	L	W	E	P	
Z	W	Û	I	T	È	R	O	I	S		M	A	G	E	S
E	Û	È	V	T	X	N	È	B	À	W	K	T	Ì	Ï	Ç
Y	S	Û	E	E	Y	N	Y	Q	B	P	E	À	N	À	C
R	R	Y	R	È	I	H	Û	À	R	T	Q	M	N	C	X

1. MACARONS
2. REPAS
3. BÛCHE DE NOËL
4. RECETTE
5. ALIMENTAIRES
6. HIVER
7. GAUFRES
8. PLAT
9. ROIS MAGES
10. GALETTE

créé avec

<https://learningapps.org/>



Entourez les plats français:

<i>fromages</i>			<i>tartouffe</i>
	<i>moussaka</i>	<i>tzatziki</i>	
<i>pizza</i>			<i>croissants</i>
<i>paella</i>			<i>frites</i>
<i>spaghetti</i>			<i>foie gras</i>
<i>ratatouille</i>			<i>shepherd's pie</i>
<i>mousse au chocolat</i>			<i>soufflé</i>
<i>schnitzel</i>			<i>escargots</i>
<i>chili con carne</i>			<i>huîtres</i>
<i>sushi</i>			<i>coq au vin</i>
<i>soupe à l'oignon</i>	<i>kebab</i>		<i>cassoulet</i>
<i>baguettes</i>	<i>baklava</i>	<i>wasabi</i>	<i>fish and chips</i>
<i>pretzel</i>	<i>kartoffelpuffer</i>		<i>boeuf bourgignon</i>

source: <https://pixabay.com/sk/illustrations/%c4%8dierna-klob%c3%ba-dizajn-ikona-2516434/>

Répondez aux questions suivantes en utilisant Internet:

- Où on peut acheter des croissants? .....
- A quels lieux le café et le croissant sont-ils associés? .....
- Les escargots sont une spécialité de quelle région française? .....
- Combien y a-t-il de sortes de fromages en France? .....
- A quel moment mange-t-on le fromage dans un repas? .....
- Qu'est-ce qu'un macaron? .....
- Quelles sont les caractéristiques du macaron „parisien“? .....

# РУССКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ



## Задание №1:

### а) Прочитайте текст.

**Русская кухня** – традиционная кухня русского народа. В зависимости от географического положения меняются её блюда и вкусовые свойства. Русская кухня многообразна, она включает в себя элементы древнеславянской кухни, а также блюда народов России.

Пицца в основном готовилась в печи, поэтому очень широко применялась варка,

тушение, томление, а жарка изначально – практически не встречалась. В настоящее время жарка является равноправным процессом приготовления пищи наряду с остальными. Заготовка овощей и плодов при помощи квашения, соления и мочения также являлась отличительной особенностью русской кухни и использовалась повсеместно.

Так что же едят русские? Можно сказать однозначно, что именно быт русских людей сделал русскую кухню такой, какая она есть. (Источник: <https://slide-share.ru/nacionalnaya-kukhnya-507226>)



Kristina Magdová, 5. A

### Незнакомые слова

географическое положение	geografická poloha	вкусовые свойства	chuťové vlastnosti
Многообразна	rozmanitá	применяться	prispôbovať sa
Варка	varenie	тушение	dusenie
Жарка	pečenie	заготовка	príprava
Квашение	kvasenie	повсеместно	všade

### б) Обсудите символом X, правда ли это, или нет.

правда	утверждение	ложь
	Русская кухня включает в себя элементы древнерусской кухни.	
	Русская кухня во всех регионах России неизменялась.	
	В настоящее время жарка – это равноправны процесс приготовления пищи.	
	Пицца редко готовилась в печи.	



**Задание №2:** Буквы в словах немножко перемешали, правильно составьте слова из букв.

БРЦО \_\_\_\_\_

ИВОЦО \_\_\_\_\_

ЧНОКЕС \_\_\_\_\_

ИРОПИГ \_\_\_\_\_

СЯОМ \_\_\_\_\_

ЕБЛХ \_\_\_\_\_

ТОКАШПРАК \_\_\_\_\_

КУЛ \_\_\_\_\_

Авторы: J. Сеперко, J. Жаґанин, 7. В

**Задание №3:** Найдите слова: борщ, пироги, шашлик, окрошка, пельмени, блины, уха, щи, икра, каша, квас, хаши

О	П	Р	Щ	Р	О	Б
П	К	И	У	С	С	Л
Е	И	Р	Р	К	А	И
Л	Л	И	О	О	Я	Н
Ь	Ш	Щ	К	Ш	Г	Ы
М	А	С	А	В	К	И
Е	Ш	А	Х	У	А	А
Н	Х	У	Х	А	Ш	Н
И	И	К	Р	А	А	Я

Хаши – жидкое горячее блюдо, суп, распространённое по всему Кавказу.



Ключевая фраза: \_\_\_\_\_

Автор: Z. Galdunová, 7. А

**Задание №4:** Отгадайте ребусы



+ СА – \_\_\_\_\_

БЕШАМ +  – \_\_\_\_\_



+ ЛЕТА – \_\_\_\_\_

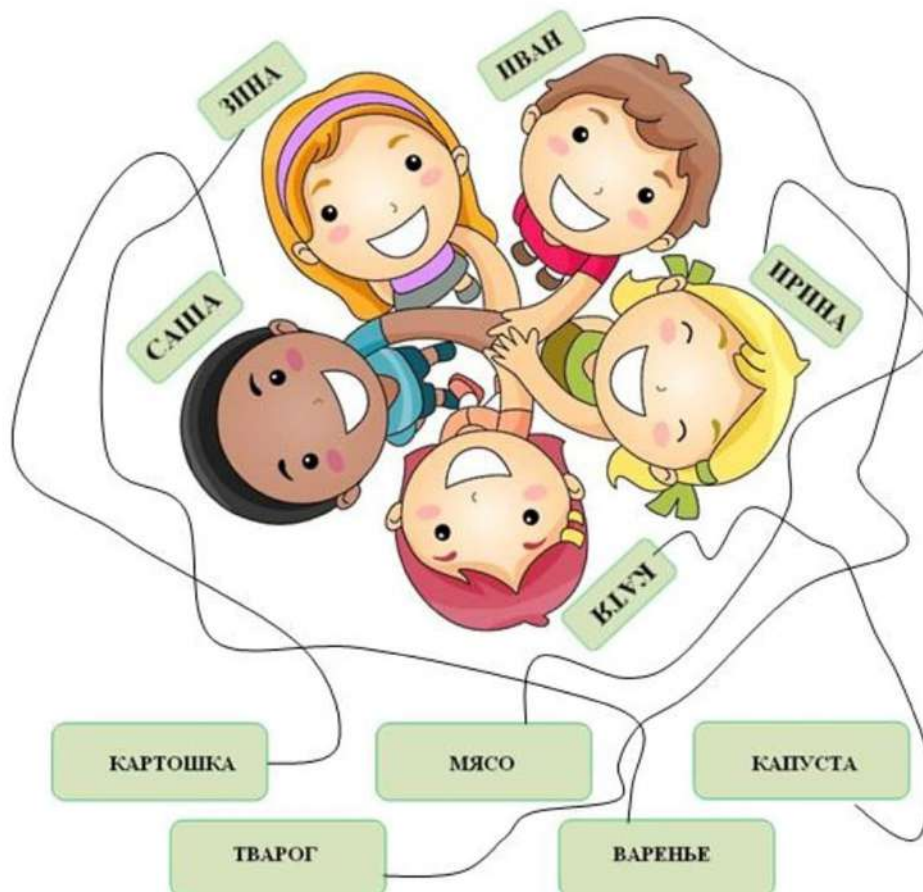


+ ЛИК – \_\_\_\_\_

## Задание №5



Одним из традиционных блюд России являются *пирожки*. Дети на картинке их очень любят, но их вкусы немножко перемешали. Помогите им найти правильную дорогу к начинке и составьте предложения по образцу.



(Источник картинки: <https://ya.cc/t/OlbRtpwIzBR4v>)

*Саша любит пирожки с картошкой.*

Катя \_\_\_\_\_

Иван \_\_\_\_\_

Ирина \_\_\_\_\_

Зина \_\_\_\_\_

# РУССКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ В КАНУН РОЖДЕСТВА



## Задание №1:

Прочитайте текст и дополните пропущенные слова.

Основу [ ] русского населения составляли зерновые и овощи, из которых готовились – квашеная капуста, супы, каши и хлебобулочные изделия. Русская пословица гласит: «Щи да каша – пища наша.»

В канун [ ], 6 января, отмечается Сочельник – предпразднество Рождества Христова. В этот день по уставу полагается есть только [ ] раз, после вечернего богослужения, но пища должна быть [ ]. Сочельник произошло от блюда сочива, которое считается традиционным в этот день. Сочиво – [ ] приготовлена из зёрна пшеницы, маку, орех, мёду и сухофруктов. Традиционным [ ] в этот день является Узвар,

который готовится из разных видов сухофруктов, мёду и пряностей. Этот напиток укрепляет иммунитет человека. Кроме главных традиционных блюд – сочива и узвара, готовили и другие постные блюда – [ ], голубцы с грибами запеченные овощи и фрукты и другие.

**один  
пища  
постной  
напитком  
питания  
рождественском  
вареники  
Рождества**



Kristína Magdová, 5. A

Во время Рождества Христова после праздничной рождественской службы уже можно кушать пищу без ограничений. Традиционным блюдом на [ ] столе является Гусь запеченный с яблоками, кроме гуся можно использовать и утку, и индейку, и поросёнка, и зайца, но когда-то запекали и фаршированную рыбу.

(Источник: <https://rg.ru/2020/01/06/kak-pravilno-provesti-6-ianvaria-rozhdestvenskij-sochelnik.html>)

## Словарик по теме

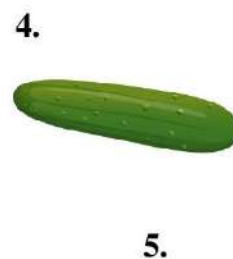
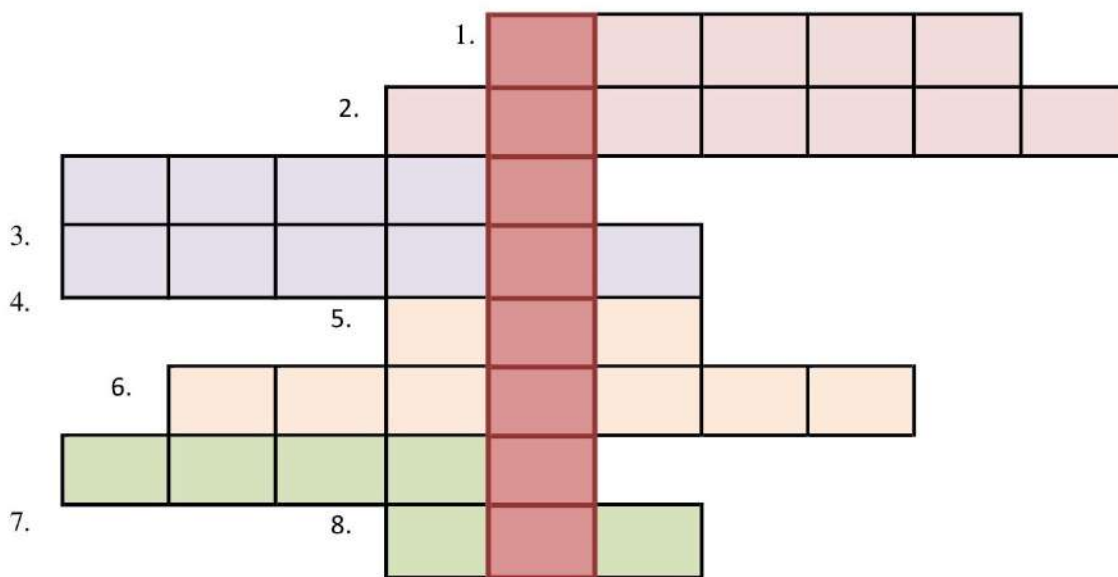
канун	predvečer sviatku	устав	pravidlá
полагаться	patri sa	пряность	korenje
укреплять	posilňuje	индейка	morka
фаршированная рыба	plnená ryba	вареники	pirohy



Задание №7



Решите кроссворд.



КЛЮЧЕВОЕ СЛОВО:



- Что это?

Задание №8: «В гостях у самовара»



Ты знаешь что это?



Это *самовар* - старинное русское изобретение, для нагревания воды. Делали самовары из серебра, меди, железа, даже из фарфора. Чтобы самовар был красивым, его ножки, краники, ручки делали в виде рыб, львов, петухов и других животных. Внешний вид самоваров был разным, потому что каждый мастер старался придумать свой, непохожий на других самовар.

Раскрась эту раскраску!





## Das essen die Deutschen am liebsten zu Weihnachten

So vielfältig und abwechslungsreich die Deutschen das Jahr über essen, so traditionell wird's an Weihnachten: Weihnachtsgans, Fondue und Raclette gehören zu den absoluten Spitzenreiter der Weihnachtsgerichte. Aber auch Würstchen mit Kartoffelsalat sind immer wieder beliebt.

### 1. Würstchen mit Kartoffelsalat

In der Bundesrepublik isst man gern einfach zu Heiligabend. Das wenig spektakuläre Gericht soll an die Armut von Maria und Josef erinnern. Deshalb gibt es in vielen Haushalten Würstchen mit Kartoffelsalat. Sehr praktisch, weil die Zubereitung einfach ist.



### 2. Knusprige Weihnachtsgans oder Gänsebraten

Auch wenn hier der Ofen den Großteil der Arbeit übernimmt, benötigen beide Heiligabend-Essen zwischendurch doch immer wieder unsere ungeteilte Aufmerksamkeit.



### 3. Raclette

Klassiker aus der Schweiz - genauer aus dem Kanton Wallis - zum Beispiel die Sorten Bagnes, Orsières und Goms; inzwischen auch in Frankreich und Deutschland hergestellt. Zu einem leckeren Raclette-Essen gehören neben Käse natürlich noch allerlei andere Zutaten: Fleisch und Fisch: Schinken, Salami, Speck oder Krabben passen super in die Pfanne.

### 4. Fondue

Gerade zu Weihnachten und Silvester ist das Fondue eine gute Idee: An den Festtagen treffen sich Familie und Freunde zum gemütlichen Plaudern und Genießen. Das Fondue bietet für Gäste und Gastgeber Vorteile: Für jeden Geschmack gibt es die passenden Zutaten und der Gastgeber steht nicht in der Küche, sondern kann mitfeiern und selber das Fondue in Ruhe genießen.



### 5. Schwein, zum Beispiel als Schweinefilet in Curry-Sahne

Dieses Gericht ist ein tolles Festessen, denn man kann es super am Vortag vorbereiten und es ist auch für viele Personen geeignet. Dieses Schweinefilet in Currysahne ist wirklich sehr lecker und einfach und schnell zubereitet.



### DER WORTSCHATZ

Deutsch	Slowakisch	Deutsch	Slowakisch	Deutsch	Slowakisch
die Weihnachten	Vianoce	der Kartoffelsalat	zemiakový šalát	Die Pfanne	panvica
die Weihnachtsgans/ die Weihnachtseute	vianočná hus/ kačka	der Speck	slanina	das Plaudern	zabávať sa
die Weihnachtsgerichte (pl.)	vianočné jedlá	der Käse	syr	der Vortag	deň pred
das Würstchen	klobáska/ pároček	knusprig	chrumkavý	vorbereiten	pripraviť
der Heiligabend	Štedrý večer	das Fleisch	mäso	das Schweinefilet	bravčová panenka/bravčový steak
das Heiligabend- Essen	štedrovečerné jedlo	das Gericht	jedlo	die Currysahne	kari smotana

#### Die Aufgaben zu dem Text:

1. Lies den Text und sage, ob die Antworten richtig oder falsch sind (R/ F):  
(prečítaj si text a povedz, ktoré odpovede sú správne a ktoré sú nesprávne)

- Die Deutschen essen gern zu Weihnachten Kartoffelsalat mit Schweinefilet. ....
- In Deutschland isst man zu Weihnachten gebratene Gans oder Ente. ....
- Das Schweinefilet in Currysahne kann man super an einem Tag vor dem Heiligabend vorbereiten. ....
- Das Essen Raclette kommt aus Deutschland. ....



**2. Schreibe die Wörter richtig:**  
(napíš slovíčka správne)

- a) talfofalteKrs der .....
- b) ernchWüts das .....
- c) caletRet das .....
- d) rryCuhensa die .....

**Die Lösung:** 1. F, R, R, F; 2. a) der Kartoffelsalat, b) das Würstchen, c) das Raclette, d) die Currysahne

**Quelle:**

- 1) <https://www.stern.de/genuss/essen/weihnachtsessen--das-essen-die-deutschen-am-liebsten-zu-weihnachten-9055522.html>
- 2) [https://www.pinterest.ie/pin/394909461074131870/?amp\\_client\\_id=CLIENT\\_ID\( \)&mweb\\_unauth\\_id=&am\\_p\\_url=https%3A%2F%2Fwww.pinterest.ie%2F&pin%2F394909461074131870%2F&expand=t](https://www.pinterest.ie/pin/394909461074131870/?amp_client_id=CLIENT_ID( )&mweb_unauth_id=&am_p_url=https%3A%2F%2Fwww.pinterest.ie%2F&pin%2F394909461074131870%2F&expand=t)
- 3) <https://www.foodtempel.de/gans-mit-aepfeln-im-ofen-zubereiten/>
- 4) <https://www.pinterest.de/pin/52635889383409423/>
- 5) <https://www.interspar.at/shop/haushalt/tefal-raclette-fondue-cheese-n-co-re12c8/p/2020003151378>

D. Hnatič, IX.C, M. Šimkovič, IX.C, S. Rošková, VI.D, M. Štalmach, VI.B

## WEIHNACHTSKUCHEN

- 1. Gewürzkuchen im Glas
- 2. Linzertorte
- 3. Panettone
- 4. Lebkuchen-Gugelhupf
- 5. Orangen-Mohnkuchen
- 6. Quark-Aprikosen Stollen



## VIANOČNÉ KOLÁČE

- 1. Koreninový koláč v pohári
- 2. Linecká torta
- 3. Vianočný ovocný koláč
- 4. Perníková bábovka
- 5. Pomarančovo-makový koláč
- 6. Tvarohovo-marhuľová štola

**Quelle:**  
internet

V. Danišková, IX.C



## Kandierte Äpfel (kandizované jablká)

Du brauchst:



8 Äpfel



500g Zucker



6 EL (pol.lyž.) Wasser



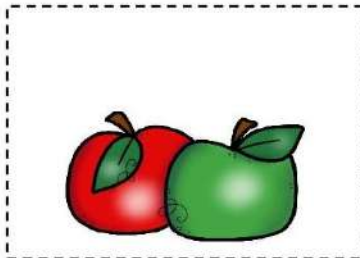
1 EL Zitronensaft



Holzspieße(špajdle)

Schreibe den Vorgang auf. Verwende die Wortgruppen unter den Bildern. Schreibe es im Imperativ (napiš pracovný postup v rozkazovacom spôsobe – 2.os.sg.).

So wird es gemacht:



Äpfel – Wasser – waschen –  
abtrocknen

(umyt' a vysušiť)



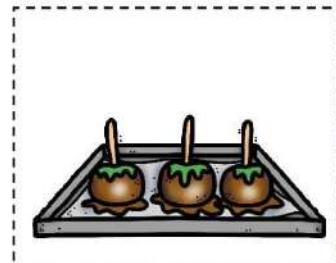
Holzspieße – in die Mitte der  
Äpfel – vorsichtig stecken

(špajľu dať opatrne do stredu  
jablka)



Topf – Wasser erhitzen –  
Zitronensaft dazu – Zucker  
dazugeben –

(zohriať vodu, pridať šťavu  
a cukor)





Masse schmelzen lassen –  
einkochen bis es  
dieklüssig ist  
  
(masu roztopiť, variť až do  
mierneho zhustnutia)

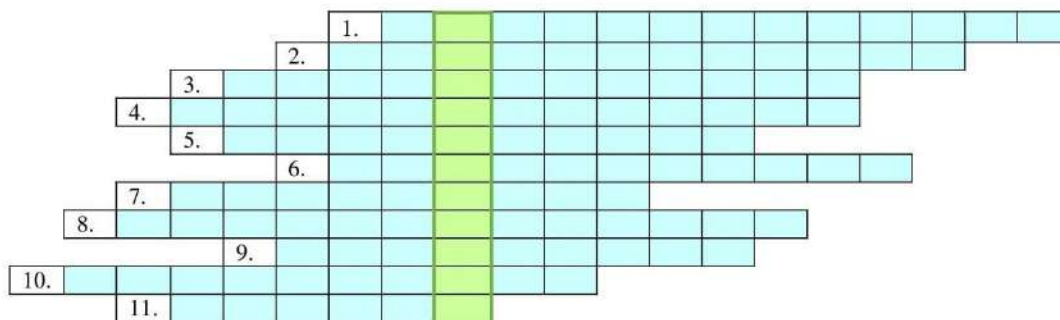
Äpfel – in der heißen  
Karamellmasse drehen – in  
kaltes Wasser tauchen  
  
(jablká otáčať v karameli a  
ponoriť do studenej vody)

Backblech mit Backpapier  
auslegen – Äpfel 15 Min  
trocknen lassen  
  
(plech vyložiť papierom;  
jablká nechať vysušiť  
15.min.)

Quelle:  
<https://de.islcollective.com/deutsch-daf-arbeitsblatter/suche/kandierte%20apfel>

A. Sabol, VIII.A

### Lös das Rätsel!



1. cibulový koláč 2. korenené orechové sušienky 3. tradičný vianočný koláč 4. novoročné  
praclíky 5. anizové sušienky 6. slaný koláč 7. medovníky 8. škoricové hviezdy 9. kysnuté  
koláče 10. štóla


**Lösung:** .....

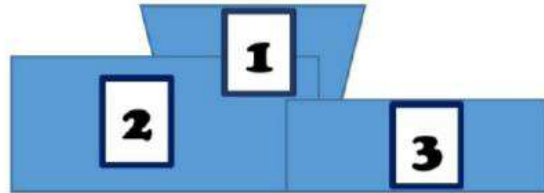
Arián Laurent Sopko, VII.C


# \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_


\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_





\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Zdroj:

obr. TV: <https://pixabay.com/sk/vectors/telev%c3%adzia-funky-n%c3%a1bytok-star%c3%bd-151745/>

obr. na poslednej strane: <https://pixabay.com/sk/photos/cookies-piec%c5%a5-viano%c4%8dn%c3%a9-cukrovinky-4697588/>



