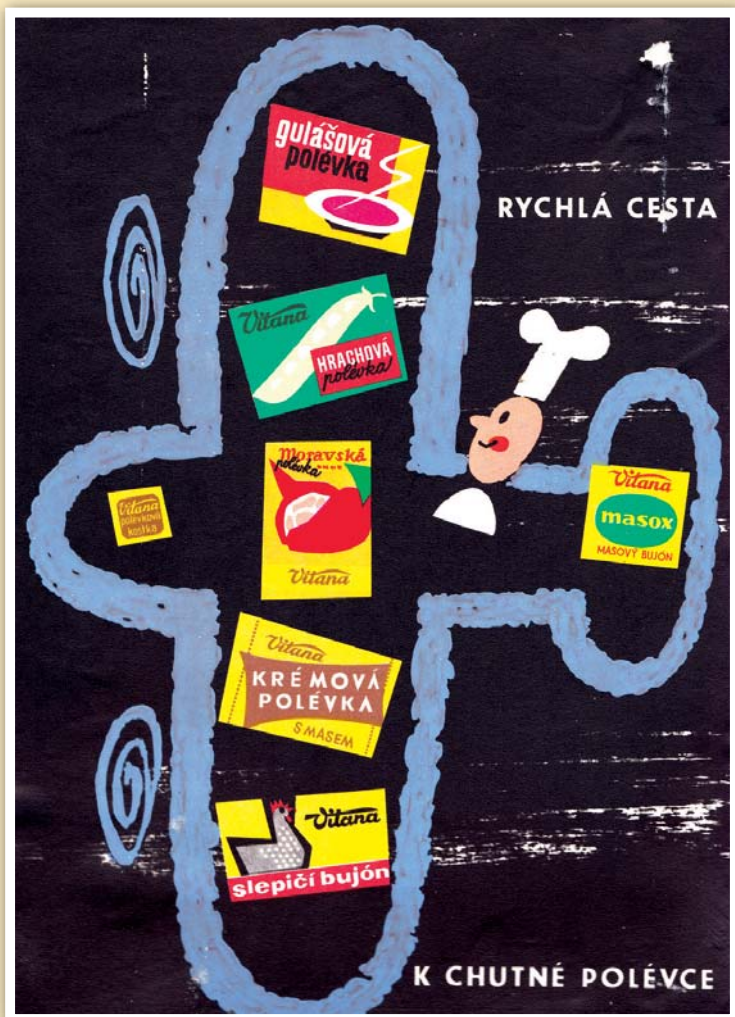


# POLÉVKY



## PŘIVÍTÁNÍ

Je slunečný podzimní den, ale venku už fouká studený vítr a nikdo nepochybuje, že je zima za dveřmi. Člověk rád zvenku vklouzne do vyhřátého domu, zvláště když se z břicha ozývají podivné zvuky hladového kručení. Z hrnce na sporáku se kouří, právě uvařená bramboračka probublává a voní po celé kuchyni. Ještě že rostou houby – z čerstvých je vždycky nejlepší! Z rádia zpívá Yvetta Simonová s Milanem Chladilem cosi o nich dvou a čase a přesvědčují nás, že jsou písničkáři toulaví. Ovšem hlad nám nedovolí zpěv naplno vnímat. Na stole leží kostkovaný ubrus, i talíře a lžice jsou připravené. Stačí vzít naběračku a nalít polévku do talíře. Je hustá, že v ní stojí lžice, jak říkaly naše babičky. Lahodná chuť a teplo zaplavují tělo. Málo platné – polívka je grunt.

## PŘÍPRAVA

Prostřený stůl pro podávání polévky, naběračky, hrnec, poklice, polévková mísa, hluboké talíře, polévkové lžice, polévkové koření, maggi, kuchařky s recepty na polévky, pytlíková polévka, hrnec s čerstvě uvařenou horkou polévkou.

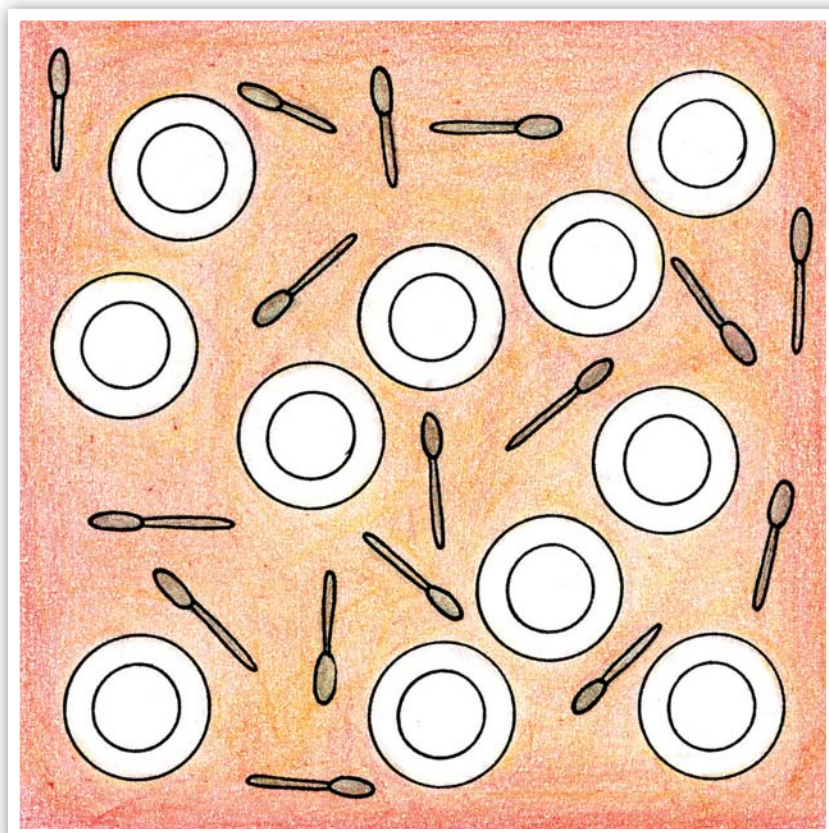
## DOBRÁ RADA NA ÚVOD

**od mistra etikety J. S. Gutha-Jarkovského  
z jeho Společenského katechismu**

*Nikdy nechtějme opakovati polévku. Není ani slušno polévku dočista vyjísti, poněvadž by bylo třeba naklápěti talíř, což odporuje slušnosti. Talíře vůbec se nedotýkejme. Také když jsme s některým jídlem hotovi, neodstrkujme talíř před sebou, aniž pohybujeme talířem čistým otáčejíce jím všemi směry. Lžicí nedávejme do úst po straně nýbrž předkem.*

## PÁR OTÁZEK K DNEŠNÍMU DNI (VIZ STR. 21)

1. Jak se říká míse s poklopem nebo i bez poklopu, ve které bývá servírována polévka na stůl?
  - a) terena
  - b) terina
  - c) buclák
2. Do které z následujících polévek přidáváme kvásek?
  - a) podkrkonošské kyselo
  - b) kulajda
  - c) hříbková polévka
3. Tipnete si, ve kterém roce vynalezl švýcarský podnikatel italského původu Julius Maggi své dodnes používané tekuté koření, kterým se dochucují polévky?
  - a) 1821
  - b) 1886
  - c) 1912
4. Řadu polévek zahušťujeme jíškou, které se říká také zápražka nebo zámažka. Z čeho se jíška vyrábí?
  - a) z tuku a vody
  - b) z mléka a mouky
  - c) z tuku a mouky
5. *Levisticum officinale* je rostlina původem z Íránu a Afghánistánu. Dnes je rozšířená po celém světě, najdeme ji i na nejedné české zahradě. Dorůstá až 2 metrů a její silná chuť dokáže v polévce divy. O jakou bylinku jde?
  - a) libeček
  - b) petržel
  - c) celer



1. Prohlédněte si obrázek – je na něm pohled shora na stůl s polévkovými talíři a lžicemi. Po chvíli obrázek zakryjte a odpovězte na následující otázky:
  - a) Je na obrázku více talířů, anebo lžic?
  - b) Odhadněte počet obojího. Správnost odhadu ověřte spočítáním talířů a lžic na obrázku.
  - c) Pokud by k tomuto čtvercovému stolu mohli zasednout po každé straně tři strážníci, byl by počet talířů dostatečný? Kolik by jich přebývalo nebo chybělo?

2. Spojte názvy polévek se jménem země, ze které pocházejí, nebo země, pro jejíž kuchyni jsou typické. Vzpomenete si ještě na nějaké další polévky a místa jejich původu?

- |                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 1) Eintopf                   | a) Francie   |
| 2) boršč                     | b) Maďarsko  |
| 3) rajská polévka            | c) Čechy     |
| 4) dršťková polévka          | d) Německo   |
| 5) bujabéza                  | e) Mexiko    |
| 6) kapustnica                | f) Itálie    |
| 7) gulášová polévka          | g) Rusko     |
| 8) pikantní fazolová polévka | h) Slovensko |

3. Doplňte známá přísloví a rčení.

- Polévka je základ – polévka je... a maso je...
- Ten, kdo se nenápadně stará o své zájmy, ten si přihřívá...
- Je to marné, jako by ... na stěnu házel.
- Jsou si k nerozeznání podobní – jako...
- Rozumí tomu jako...

4. Co to znamená, když řekneme:

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| a) je jako z divokých vajec | d) holka jako lusk   |
| b) máme houby               | e) má máslo na hlavě |
| c) ostrouháme mrkvičku      | f) Kolumbovo vejce   |

5. Vyjmenujte co nejvíce druhů polévek, které mají:

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| a) červenou barvu | c) zelenou barvu |
| b) bílou barvu    | d) hnědou barvu  |

6. Vyjmenujte co nejvíce druhů polévek, do kterých přidáváme:

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| a) česnek   | d) cukr            |
| b) brambory | e) houby           |
| c) smetanu  | f) osmaženou žemli |

7. Polévka není jen prvním chodem oběda, může být i hlavním chodem, lékem, skvělou večeří či svačinou. Vymyslete, jaká polévka by se hodila k následujícím situacím.
- a) jako součást léčby při nachlazení
  - b) jako součást svatebního menu
  - c) jako vydatné jídlo v restauraci při turistickém výletě
  - d) když jste prokřehlí zimou
  - e) když jste rozpálení z žáru letního slunce
  - f) po bujarém večeru, flámu
  - g) pro novopečenou maminku v šestinedělí
8. Podle surovin zkuste odhalit, o kterou polévku se jedná.
- a) papriková zasmažka, párek, brambor
  - b) zasmažka, brambory, kopr, ocet
  - c) zasmažka, protlak a rýže
  - d) houby, uzený bůček, chlebový kvásek, brambory, vejce
  - e) brambory, celer, mrkev, kapusta, petržel
  - f) česnek, kroupy, vepřová krev
9. Doplňte pojem, který spojuje tato tři slova a souvisí s přípravou dobrých polévek.
- a) drožd'ové, játrové, krupicové
  - b) domácí, polévkové, čínské
  - c) silný, kuřecí, hovězí
  - d) vařené, pštroší, ztracené
  - e) jarní, smažená, zlatavá
  - f) dušená, červená, svazková
  - g) dušené, hlávkové, bílé
  - h) celozrnný, arabský, pšeničný
10. Jaká polévka je podle vás nejrychlejší a nejzdlouhavější na přípravu? Která z polévek je podle vás nejlevnější a která nejdražší? Která z polévek je vaše nejoblíbenější?

11. Vzpomeňte si na co nejvíce významů slov.
- |            |          |
|------------|----------|
| a) čočka   | c) oko   |
| b) kolínko | d) houba |
12. Vymyslete od daných písmen co nejvíce druhů zeleniny, kterou je možné vypěstovat na zahrádce a z níž můžeme případně připravit chutné zeleninové polévky.
- |          |          |
|----------|----------|
| a) P     | d) R a Ř |
| b) C a Č | e) B     |
| c) K     | f) S a Š |
13. Jak nazýváme níže uvedené druhy zeleniny? Označení většinou souvisí s částí, pro kterou zeleninu pěstujeme.
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| a) salát, špenát, zelí   | c) cibule, česnek, pórek |
| b) mrkev, petržel, celer | d) fazole, hrách, čočka  |
14. Ne vždy se podaří polévku uvařit a sníst tak, aby vše proběhlo podle etikety. Představte si, že vaříte a podáváte polévku vzácným hostům. Co smolného vás může potkat? Jaké trapné situace mohou nastat?
15. Přeházejte písmena tak, aby vám vznikla slova označující potraviny, které najdete v polévce.
- |           |                      |
|-----------|----------------------|
| a) KVÍSET | c) PAKÁNÍ            |
| b) LEDNU  | d) VRÉJOTÁ DYČKLENÍK |
16. Skořápky od vajec většinou schováváme pro další využití. Vymyslete, k čemu všemu se dají použít.
17. V různých krajích naší země se pomůcce na vyndávání polévky z hrnce říká různě. Zkuste v následující řadě písmen najít pět pojmenování pro tento nástroj.

D K S B Ě R A Č K A L E K Š U F A N R U L I P G S E C  
M I D Ž U F Á N E K O D L Í V K A H R M K A P I K Y L  
U R F I J N A B Ě R A Č K A L I J D O K P O D E S C I K

## VZPOMÍNÁNÍ

- Chutnaly vám v dětství polévky? Jaké nejvíce? Bývaly polévky běžnou součástí vašeho oběda?
- Jakou polévku vařila vaše maminka nejčastěji? Jakou polévku jste mívali ve svátek? Například na Štědrý den, na Velikonoce, o posvícení? Jaké polévky jste vařili a jedli v zimě pro zahřátí?
- Jaká polévka se tradičně vařila ve vašem regionu? Chutnala vám? Vařila ji vaše maminka, nebo babička? Co v takové polévce nesmělo chybět?
- Jakou polévku jste neměli jako děti rádi?
- Pokud jste se někdy vdávali nebo ženili, jaká polévka byla součástí svatební hostiny? Jedli jste polévku jednou lžící ze společného talíře, jak bývá na svatbách zvykem?
- Vařila vám maminka polévku, když jste byli nemocní? Jakou? Vybavíte si její chuť? Jaká byla? Pomohla vám k uzdravení?
- Chodili jste v mládí někam do bufetu nebo do restaurace „na polévku“? Kam a na jakou? Dávali jste si někdy polévku k snídani nebo k svačině?
- Kdy, v jaké době, jste se začínali učit vařit? Jaká byla vaše první samostatně uvařená polévka? Kolik let vám bylo?
- Pomáhali jste rodičům s přípravou polévek? Pokud jste měli zahrádku, pěstovali jste si svoji zeleninu do polévek? Nebo jste si pro zeleninu chodili do obchodu? Kam?
- Vzpomínáte si na instantní polévky, kterým se také říká pytlíkové? Kolik let vám přibližně bylo, když se u nás začaly tyto „polévky z pytlíku“ prodávat? Kupovali jste si je někdy? Při jaké příležitosti? Vařili jste si je například na dovolené? Kde?
- Vzpomínáte si na mražené polévky? Kupovali jste si nějaké?
- Vyráběli jste někdy domácí polévkové nudle? Jak se tyto nudle vyráběly? Používali jste do nich domácí vajíčka? Měli jste doma slepice, nebo jste vajíčka dostávali od příbuzných?



## OPAKOVÁNÍ

Pokuste se vyjmenovat země a regiony, které máme spojené s nějakým druhem polévky.

## DISKUSE

Myslíte si, že je důležité naučit malé děti jíst polévky? Souhlasíte s tím, že polévka je důležitou součástí hlavního jídla?

## TIPY NA DALŠÍ PRÁCI

Vezměte si větší papír a tužku. Načrtněte si svůj vlastní návrh na zeleninovou zahradu. Můžete zakreslit zahrádku, kterou si pamatujete ze svého dětství. Ale třeba i zahrádku takovou, jakou byste si přáli dnes. Jaká zelenina by zde neměla chybět? Náš tip: návrh je možné zakreslit barevnými pastelkami na hnědou nebo černou čtvrtku.

## SPRÁVNÉ ODPOVĚDI

Zajímavosti k tématu: 1b; 2a; 3b; 4c; 5a

Procvičování paměti:

1. **a)** více je lžic; **b)** 11 talířů a 16 lžic; **c)** chyběl by jeden talíř
2. **1d; 2g; 3f; 4c; 5a; 6h; 7b; 8e**
3. **a)** grunt, špunt; **b)** polívčičku; **c)** hrách; **d)** vejce vejci; **e)** koza petrželi
4. **a)** neukázněný; **b)** nemáme nic; **c)** odejdeme s prázdnou; **d)** pěkná a zdravá holka; **e)** nemá čisté svědomí; **f)** geniální nápad, který může zopakovat prakticky každý
5. Např. **a)** rajská, gulášová, dršťková, mexická, frankfurtská, dýňová, fazolová, mrkvová polévka a boršč; **b)** květáková, bílá rybí, mléčná, želví, chřestová, křenová polévka, žampionový a houbový krém; **c)** špenátová, brokolicová, pórková, hrášková polévka; **d)** zabíjačková, čočková, chlebová, kmínová, hrstková, cibulová polévka a silný hovězí vývar
6. Např. **a)** česneková a bramborová polévka; **b)** bramborová a gulášová polévka; **c)** kulajda a boršč; **d)** rajská polévka a studené ovocné polévky; **e)** bramborová a žampionová polévka; **f)** hrachová a rybí polévka
7. Např. **a)** česneková polévka a hovězí vývar; **b)** hovězí či kuřecí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky; **c)** zelňačka a boršč; **d)** fazolová, čočková polévka a ho-

- vězí vývar; **e**) okurková a ovocná polévka; **f**) silný masový vývar a česnečka; **g**) silný slepičí, hovězí, či krůtí vývar
8. **a**) Frankfurtská polévka; **b**) kulajda; **c**) rajská polévka; **d**) podkrkonošské kysele; **e**) bramborová polévka; **f**) zabíjačková polévka
  9. **a**) knedlíčky; **b**) nudle; **c**) vývar; **d**) vejce; **e**) cibulka; **f**) mrkev; **g**) zelí; **h**) chléb
  11. Např. **a**) rostlina, pokrm, část oka, optický prvek (např. kontaktní čočky); **b**) dutá zahnutá těstovina, část nohy zahrnující kloub, díl trubky, koleno – část příbuzenstva příslušející ke stejným předkům; **c**) mastné oko na polévce, orgán zraku, díra na punčoše, pytlácké oko, Boží oko; **d**) živý organismus rostoucí nejčastěji v lese, pěnový materiál sloužící k očištění, jednobuněčný organismus (kvasinky), nápoj složený z červeného vína s Coca-Colou
  12. Např. **a**) petržel, pažitka, pastinák, pálivá paprička, pórek; **b**) cuketa, cibule, celer, česnek, čekanka; **c**) kedlubna, křen, květák, kadeřávek, kukuřice, křen; **d**) rajče, rebarbora, růžičková kapusta, ředkvička, řepa; **e**) brambory, brokolice, baklažán; **f**) salát, špenát, šalotka
  13. **a**) listová zelenina; **b**) kořenová zelenina; **c**) cibulová zelenina; **d**) lusková zelenina
  14. Např. host najde v polévce vlas, přesolíme polévku, příbor spadne pod stůl, převrhne talíř, vylijeme polévku při naklánění talíře, dostaneme záchvat kašle, pobryndáme hosta při nalévání polévky.
  15. **a**) svítek; **b**) nudle; **c**) kapání; **d**) játrové knedlíčky
  16. Např. jako krmivo pro slepice, dále jako dekorace (velikonoční věnec), květináč pro semínka řeřichy, hnojivo pro rostliny v zahradě i květináči, na čištění hrnků s termosek, pleťová maska (rozdrcené skořápky na prášek rozmíchané s vaječným bílkem)
  17. sběračka, šufan, žufánek, odlívka, naběračka