



Ve třetím díle naší minisérie si dáme polévku, a to polévku skotskou. Videorecept je tentokrát pro změnu bez mluveného slova, ale zato se skvělou hudbou, a vizuálně je, domnívám se, velmi podařený (hlavně to krájení na začátku). Pojdme si ho tedy pustit a vaším **prvním úkolem** je napsat, co všechno vlastně budeme muset koupit. Seznam napište anglicky a vedle i česky (klidně použijte slovník). A teď už hurá na recept (jinak řešení většiny úkolů lze tradičně najít na konci tohoto materiálu):

https://www.youtube.com/watch?v=FVjHnelxv_M

Určitě jste to skvěle zvládli a možná, že minimálně jednu zeleninu jste až tak dobře neznali (ano, v angličtině začíná na „s“). Každopádně na nás čeká **druhý úkol**, který se zaměřuje na slovesa. A není divu, vždyť v receptech se to jen hemží různými příkazy a rozkazy. Pusťte si video znovu, vypište si slovesa v rozkazovacím způsobu, jak jdou za sebou, a obdařte je českým významem. Nejdřív bez slovníku, prosím – odhadněte, co znamenají, na základě videa (stejně jich určitě většinu budete znát).

Nyní si video přehrajte ještě jednou a pozorně ho sledujte.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Na řadu přichází **třetí úkol**: bez onoho „dobrou chuť“ (Enjoy!) úplně na konci se recept skládá z patnácti kroků. Zkusili byste si na ně co nejdříve vzpomenout? A stačí v češtině.

1. Nahrubo nakrájej řapíkatý celer.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
11. Přiveď k varu, ztlum plamen, aby voda vřela pozvolně, vař 20 minut.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.

Čtvrtý úkol je dobrovolný. A klidně tam místo jehněčího dejte hovězí (poradte se v řeznictví). Ať šmakuje!

ŘEŠENÍ

První úkol:

celery	celer
onion	cibule
carrot	mrkev
swede	tuřín
oil	olej
lamb	jehněčí
pearl barley	kroupy
parsley	petržel
salt & pepper	pepř a sůl (k dochucení)

Druhý úkol:

chop	nakrájej, nasekej
peel	oloupej
slice	nakrájej (na plátky)
place	dej, umísti, polož
add	přidej
sweat	podus (jinak <i>sweat</i> znamená <i>potit se</i>)
cook	vař, povař
bring to boil	přiveď k varu
reduce	sniž, omez
season	dochuť
serve	podávej, servíruj

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Třetí úkol (nejdřív česky a pak ještě anglicky):

1. Nahrubo nakrájej řapíkatý celer.
2. Oloupej a najemno nakrájej cibuli.
3. Najemno nakrájej mrkev.
4. Oloupej a nahrubo nakrájej tuřín.
5. Dej pánev na nízký plamen a přidej trochu oleje.
6. Přidej celer, cibuli a mrkev.
7. Opatrně dus 20 minut, dokud zelenina nezměkne.
8. Po 20 minutách přidej jehněčí nakrájené na kostky.
9. Peč pár minut na pánvi, dokud maso nezhnědne.
10. Přidej litr vody.
11. Přiveď k varu, ztlum plamen, aby voda vřela pozvolně, vař 20 minut.
12. Po 20 minutách přidej tuřín a kroupy.
13. Přidej lžičku sušené petržele.
14. Vař 40 minut pod pokličkou, dokud nebudou kroupy měkké.
15. Dochuť dle libosti a podávej skotský vývar s trochou světlého chleba s kůrkou.

1. Roughly chop the celery.
2. Peel and finely slice the onion.
3. Finely slice the carrot.
4. Peel and roughly chop the swede.
5. Place a pan over low heat and add a splash of oil.
6. Add the celery, onion and carrot.
7. Sweat gently for 20 minutes, until the veg have softened.
8. After 20 minutes, add the diced lamb.
9. Cook for a few minutes, until the meat has been browned.
10. Add one litre of water.
11. Bring to boil, reduce the heat to a simmer, cook for 20 minutes.
12. After 20 minutes, add the swede and pearl barley.
13. Add 1 tbs of dried parsley.
14. Cook for 40 minutes, with the lid on, until the pearl barley is cooked through.
15. Season to taste and serve your Scotch broth with some crusty white bread.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).

Citace:

Murrey,. Wikimedia.org: Fifty soups [online]. 2020-07-10 [cit. 2021-09-05]. Dostupný pod licencií Public domain na WWW:
<[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fifty_soups_\(IA_fiftysoups00murr\).pdf](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fifty_soups_(IA_fiftysoups00murr).pdf)>.

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Šimon Daniček.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.
Provozuje Národní pedagogický institut České republiky (NPI ČR).*