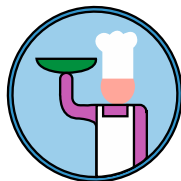


# Odznak specializace MH

## KUCHAŘ



### Ověření znalostí

#### 1. Jak dlouho se vaří vejce natvrdo?

- a) 3 minuty
- b) 6 minut
- c) 10 minut

#### 2. Jaké suroviny použiješ při výrobě palačinek?

- a) mléko, vejce, sůl, hladká mouka
- b) mléko, vejce, cukr, hrubá mouka
- c) voda, hladká mouka, sůl, cukr

#### 3. Která z následujících hub se hodí na úpravu jako řízek?

- a) kotrč kadeřavý
- b) bedla vysoká
- c) václavka

#### 4. Kolik způsobů úpravy jídel at' doma, nebo v přírodě musíš znát, abys získal odznak specializace Kuchař?

- a) 5 způsobů
- b) 10 způsobů
- c) 15 způsobů

#### 5. Ze kterých čistě přírodních zdrojů lze uvařit čaj?

- a) list maliny a jahody, lipový květ, černý bez
- b) list šťovíku a puškvorce, květ pampelišky a sedmikráska
- c) list máty peprné, mateřídouška a balíček ovocného čaje

#### 6. Které houby můžeš v kuchyni použít?

- a) klouzek sličný, kozák habrový, hřib koloděj
- b) žampion, hlíva ústříčná, muchomůrka červená
- c) hřib satan, bedla jedlá, klouzek modřínový

#### 7. Poznej, co patří mezi luštěniny.

- a) rýže, hrách, kroupy, fazole
- b) hrách, fazole, čočka, kukuřice
- c) hrách, fazole, čočka, boby

#### 8. Který druh ohniště se nejlépe hodí pro účely kuchyně?

- a) pagoda
- b) strážní oheň
- c) závěs kotlíku

**9. Chutná čaj vařený ze sušených bylinek lépe než z bylinek čerstvých?**

- a) je to stejné
- b) ano
- c) ne

**10. Jaké lesní plody použijeme k přípravě pokrmů?**

- a) jahody, maliny, švestky, jablka
- b) ostružiny, borůvky, maliny, hrozny
- c) borůvky, ostružiny, maliny, jahody

**11. Jaké dřevo nejvíce očadí kotlík?**

- a) smrk
- b) borovice
- c) dub

**12. Které dřevo je nejvhodnější pro pečení masa na rožni?**

- a) tvrdé (buk, dub)
- b) měkké (smrk)
- c) roští

**13. Jaké zásady platí před podáváním čerstvé zeleniny a ovoce?**

- a) zkontrolujeme, zda nejsou nahnilé
- b) očistíme a umyjeme
- c) podáváme strážníkům, ať si poradí sami

**14. Při práci v kuchyni by mělo být samozřejmostí:**

- a) mít čistý oděv, čelenku a označení
- b) ochutnávat připravované pokrmy
- c) mít čistý oděv a vždy umyté ruce

**15. Při skladování a přípravě se nesmí na jednom místě spolu potkat:**

- a) neočištěná zelenina a brambory
- b) syrové maso, uzenina a očištěná zelenina
- c) syrové maso a vejce

**16. Vejce skladujeme zásadně:**

- a) v chladu a temnu
- b) ve sklepě společně s bramborami
- c) volně ve spíži nebo v kuchyni na stole

**17. Mezi hlavní hygienické zásady při přípravě jídla patří tyto:**

- a) čistota pracoviště a pracovníků
- b) kuchyně vybavená elektřinou a tekoucí vodou
- c) mít jen prvotřídní suroviny pro vaření

**18. Jak umýváme talíře a hrnce?**

- a) odděleně a studenou vodou
- b) teplou vodou
- c) odděleně a teplou vodou

**19. Jakou vodu používáme při vaření v přírodě?**

- a) zásadně pitnou a z ověřených zdrojů
- b) pitnou vodu, podle možností místních zdrojů (studna apod.)
- c) z přírodních zdrojů, zásadně po převaření

## 20. Jakou svačinu si připravíme na výlet v horkém létě?

- a) čokoládu
- b) rohlík s měkkým salámem
- c) oplatek bez polevy

## 21. V jakém pořadí bude připraveno jídelní nádobí na oběd – bráno z levé strany:

- a) lžice, nůž, talíř, vidlička
- b) vidlička, talíř, nůž, lžice
- c) talíř, vidlička, nůž, lžice

## 22. V jakém pořadí podáváme jídlo při slavnostním obědě?

- a) moučník, polévka, hlavní jídlo, aperitiv
- b) předkrm, polévka, hlavní jídlo, moučník
- c) polévka, hlavní jídlo, předkrm, moučník

## 23. K obědu máme rybu nebo kuře. Jak upravíme stůl?

- a) jako vždy na oběd jen přidáme talířek na kosti
- b) nejsou nutné žádné zvláštní úpravy
- c) nedáváme čistý ubrus, protože by se ušpinil

## 24. Jak můžeme navodit příjemnou atmosféru při stolování?

- a) pustíme hlasitou hudbu z rádia
- b) rozdáme všem stolujícím noviny a časopisy
- c) pustíme tlumenou hudbu

## 25. Jak bychom měli přistupovat ke stolu při společném jídle?

- a) slušně oblečení a s čistýma rukama
- b) jakkoliv, hlavně se dobře najíst
- c) vždy s čistýma rukama

## TEST KUCHAŘ – SPRÁVNÉ ODPOVĚDI

1. – c   4. – a   7. – c   10. – c   13. – b   16. – a   19. – a   22. – b   25. – a  
2. – a   5. – a   8. – c   11. – b   14. – c   17. – a   20. – c   23. – a  
3. – b   6. – a   9. – b   12. – a   15. – b   18. – c   21. – b   24. – c

## Doložení splnění specializace

### Teoretická část – podmínky splnění:

- splněný test specializace Kuchař – 15 vybraných otázek, max. 3 chyby
- vědomosti z jednotlivých učebních okruhů ověřené vedoucím na vhodných akcích (výlet v přírodě, tábor apod.), zápis v kronice o splnění specializace – datum, místo, podpis vedoucího
- zná 5 způsobů úpravy jídel doma i v přírodě; zná zásady správného stolování; zná způsoby obživy z přírodních zdrojů; v přírodě určí 10 druhů rostlin či keřů, které je možné použít k přípravě jídel; ovládá zásady hygieny