

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona III/2:	Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Číslo šablony:	VY_32_INOVACE_ANJ_738
Předmět:	Anglický jazyk
Tematický okruh:	Poznatky o zemích
Autor, spoluautor:	Mgr. Miroslava Hlavínová
Název DUMu:	Czech and English national cuisine
Pořadové číslo DUMu:	18
Stručná anotace:	Prezentace je zaměřena na získání a procvičení znalostí daného tématu. Materiál je možné také využít v rozhovoru o tradicích ve stravování v obou zemích.
Ročník:	4.
Obor vzdělání:	65-42-M/02 Cestovní ruch
Metodický pokyn:	Prezentace v MS PowerPoint slouží k rozšíření znalostí tematického celku jídlo, stravování, česká a britská kuchyně.
Výsledky vzdělávání:	Žáci se nejdříve seznámí s novou slovní zásobou, získají nové poznatky o reáliích daných zemí, poté téma aktivně procvičují. V závěru již běžně řeší téma jako celek, upevňují své znalosti a rozvíjejí své řečové dovednosti.
Vytvořeno:	13.9.2013
Určeno pro:	4CR
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

CZECH AND ENGLISH



NATIONAL



CUISINE

1. MEALS IN THE CZECH REPUBLIC

*Czech cuisine is famous for its not being terribly healthy. Czech **main meals** at lunchtime: it starts with **soup** that might be garlic, beef, delicious cabbage soup, creamy egg soup (kulajda), or triple soup (dršťková). **Main course** could be, e.g., a favourite Bohemian speciality goulash served with white bread dumplings and a piece of onion. If you like fish you must try roast carp or trout (pstruh) served in many ways. Roast pork, dumplings and cabbage/sauerkraut is a national institution, as are schnitzels - pork filets in breadcrumbs (strouhanka).*



*A couple of pubs serve smoked knuckle (uzené koleno) of pork with fresh horseradish (křen), roast sirloin with creamy sauce (svíčková), Spanish birds-rolled beef steaks with salami, pickle, egg, mustard (španělský ptáček). For vegetarians there are a few meals, such as the potato pancake (cmunda) - a local speciality - and cheese fried in breadcrumbs (smažený sýr). Czechs are not so big on **desserts** but will normally serve you stewed fruit (kompot), ice cream, fried-up pancake (palačinka), bake some fruit pie or a roll (roláda).*



2. MEALS IN GREAT BRITAIN

*Traditional **English breakfast***

is a very big meal -

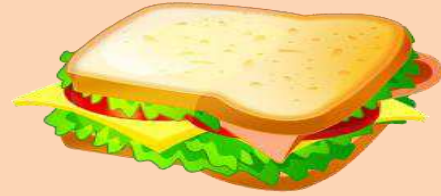
sausages, bacon, eggs, tomatoes, mushrooms. But nowadays people just have cereal with milk, or a toast

with marmelade, jam, honey or peanut butter. British people drink black tea but some drink instant coffee with cold milk.

*For many **British** people **lunch** is a quick meal. In the cities they usually have sandwiches made from brown or white bread, or a roll, filled with vegetable salads and meat or fish.*



School children can have a hot meal at school, but many just take a snack from home - a sandwich, drink, some fruit and perhaps some crisps.



***Afternoon tea** means two things. It is drink and meal. Some people have sandwiches, cakes, and, of course, a cup of black tea with a little milk.*

Cream teas are popular, too. You have scones (čajový koláček) - a kind of cake - with cream and jam.



***Evening meal** is the main meal of the day for many British people. They usually have roast meat, either beef, lamb, chicken, or pork, with potatoes, vegetables and gravy. Gravy is a sauce made from the meat juices (masové šťávy).*

What is your favourite meal? Why?

Work in pairs or small groups. Discuss the topic.

1



2



3



4



5



Match the words and fill the following lines. Some words are used more than once.

Czech cuisine.....

British cuisine.....

International cuisine.....

chicken meat roast triple pancake roll
Hungarian crisps hamburgers Italian creamy tea
sauce white bread sweet/fruit soup
spaghetti goulash roast sirloin chips
pasta Chinese fried afternoon tea
curry fish potato creamy stewed
grilled pizza fruit white bread lamb
knuckle dumplings scones roast beef

SOLUTION

Possible matching:

Czech cuisine: white bread, potato, or sweet/fruit dumplings, grilled, roast, fried meat, roast sirloin and creamy sauce, roast knuckle, etc.

British cuisine: afternoon tea, chips, creamy tea, roast beef and potatoes, scones, lamb meat, fish and chips, etc.

International cuisine: hamburgers, Italian pizza, pasta, spaghetti, Chinese soup, Hungarian goulash, chicken curry, etc.

Zdroje obrázků: Klipart sady Microsoft Office