



## UŽI SI SLOVENSKO – ROČNÉ OBDOBIA – JESEŇ

### TEKVICOVÁ SEZÓNA

(pracovný list)

#### PRED POČÚVANÍM

1. Priradi k obrázkom správne slová.

a)



b)



c)



d)



e)



f)



g)



h)



ch)



i)



j)



k)



maslová tekvica

pečené gaštany

čokoládová plnka

torta

valček na cesto

tortová forma

rúra na pečenie

koláč

zákusok

cesto

ručný šľahač

hokkaido tekvica

## PRI POČÚVANÍ

Video (02:36 min.): [Tekvicový quiche – Martin Pyco Rauch – Kuchyňa Lidla](#)

1. Vyber suroviny, ktoré autor použil pri pečení tekvicového koláča.

maslová tekvica

hokkaido tekvica

múka

cukor

med

škoric

marmeláda

syr

bryndza

kurkuma

tekvicový olej

kokosové mlieko

jarná cibuľka

2. Pozri si video a počas počúvania doplň chýbajúce slová. Ide o slovesá s významom činnosti.

Ahojte!

Dnešný recept bude dúfam inšpiráciou do sezóny tekvic, akurát že a) \_\_\_\_\_ tu asi najpopulárnejšiu odrodu zo všetkých, a to je hokkaido, lebo sám som ju už spracúval niekoľkokrát v knihách Moje jedlo, a dnes dávam do pozornosti takzvanú maslovú tekvicu. Z tej sa výborne robia sladké pokrmy, rôzne škoricové koláče a veľmi chutné marmelády, ale my si z nej b) \_\_\_\_\_ slaný tekvicový kiš (quiche) s kurkumou, čedarom a kokosovým mliekom.

1. V hlbšej mise c) \_\_\_\_\_ preosiatu múku, maslo, vajce, pridáme štipku soli, dve lyžice vody a ručne d) \_\_\_\_\_ pevné elastické cesto, ktoré e) \_\_\_\_\_ aspoň na hodinu do chladničky. Ideálne je pripraviť si ho aj deň vopred.

2. Maslovú tekvicu zbavíme šupín, odstránime časť s jadierkami a potom nahrubo f) \_\_\_\_\_.

3. V panvici s rozohriatym olivovým olejom päť minút g) \_\_\_\_\_ cibuľu. h) \_\_\_\_\_ aj cesnak a po minúte aj čierne korenie a lyžicu kurkumy.

4. Premiešame a hneď do základu ch) \_\_\_\_\_ aj postrúhanú tekvicu. Opekáme a miešame približne dvadsať minút. Necháme čiastočne vychladnúť.

5. Papier na pečenie i) \_\_\_\_\_ podľa formy. Opakovane j) \_\_\_\_\_ na polovice a konce odstrihneme tak, aby vznikla výstelka formy aj s okrajmi.

6. Odpočnuté cesto k) \_\_\_\_\_, vložíme do formy na pečenie, konce zarovnáme a ozdobne zatlačíme vidličkou smerom k okrajom formy. Spodnú časť pravidelne l) \_\_\_\_\_.

7. m) \_\_\_\_\_ papierom, n) \_\_\_\_\_ fazuľami alebo príborom a pečieme pri stoosemdesiatich stupňoch.

8. Po dvadsiatich minútach ťažítko o) \_\_\_\_\_ a pečieme ešte päť minút.

9. Do tekvicovej plnky p) \_\_\_\_\_ syr, jarnú cibuľku, posekané a odkôstkované olivy, premiešame a nakoniec aj zvyšné dve vajcia a kokosové mlieko.

10. Vychladnutý korpus q) \_\_\_\_\_ zmesou. r) \_\_\_\_\_ a pečieme štyridsaťpäť minút pri teplote stodevätidesiat stupňov.

11. Kiš s) \_\_\_\_\_ minimálne polhodinu po upečení ešte postáť. Výborne však chutí o deň neskôr ako studený chod. Jednotlivé porcie môžeme ešte doplniť aj tekvicovými jadierkami.

No a kým to tekvicový kiš roztočí aj vo vašej kuchyni, tak ja len pripomínam, že všetky suroviny aj písaný postup hľadajte opäť rovno pod videom, ktoré vzniklo samozrejme v spolupráci s Kuchyňou Lidla. Takže nebuďte konzervy, treba si variť. Dobrú chuť!

## PO POČÚVANÍ

### 1. Vyznač pravdivosť tvrdení.

- a) Pripravené cesto dáme pred pečením na 60 minút do chladničky.
- b) Na recept použijeme hokkaido tekvicu.
- c) Do cesta pridávame bielu fazuľu.
- d) Tekvicový kiš môžeme po upečení nechať postáť do nasledujúceho dňa.
- e) Tekvicový kiš chutí najlepšie ešte horúci.

### 2. Spoj slovné spojenia podľa významu.

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1. vymiesiť       | a) cukor             |
| 2. vyšľahať       | b) cesto             |
| 3. prevariť       | c) krém, plnku       |
| 4. vymastiť       | d) vodu              |
| 5. skaramelizovať | e) čokoládu          |
| 6. odstrihnúť     | f) formu na pečenie  |
| 7. postrúhať      | g) papier na pečenie |

### 3. Spoj slová s ich synonymami.

- |              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 1. suroviny  | a) restovať                        |
| 2. tekvica   | b) zamiešať                        |
| 3. vymiešať  | c) ingrediencie                    |
| 4. primiešať | d) rozpustiť/roztaviť              |
| 5. roztopiť  | e) nechať odpočívať/postáť (cesto) |
| 6. opekať    | f) vyšľahať                        |
| 7. premiešať | g) vystlať (formu)                 |

8. odložiť (cesto)

h) pridať

9. vyložiť (formu)

ch) sladký pokrm

10. sladký chod

i) dyňa

#### 4. Vyber, čo znamenajú nasledujúce vety.

1. Dnes večer to roztočíme!

a) Dnes večer pôjdeme na kolotoče!

b) Dnes večer sa budeme výborne baviť!

2. Nebuď konzerva!

a) Nepoužívaj pri varení konzervované potraviny.

b) Nebuď konzervatívny, nmoderný.

3. Ideálne je piecť koláč na 180 stupňoch.

a) Odporúča sa piecť koláč na 180 stupňoch.

b) Koláč sa musí piecť na 180 stupňoch.

#### 5. Napíš, čo počuješ. [TEKVICOVÁ SEZÓNA – SLOVENČINA V POHODE](#)

a) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_

d) \_\_\_\_\_

e) \_\_\_\_\_

f) \_\_\_\_\_

#### 6. Oľga sa rozhodla upiecť tekvicový kiš podľa receptu, ale recept trochu poplietla. Oprav vyznačené časti v jej postupe.

a) Najprv som zmiešala múku, maslo, vajce a pridala som **dve lyžice** soli.

b) Pripravené cesto **som dala zapiecť do rúry**.

- c) Jadierka z maslovej tekvice **som pokrájala** a postrúhanú tekvicu som opiekla s cibuľou a cesnakom.
- d) Odpočínuté cesto **som vymiešala** a vložila do formy na pečenie.
- e) Do tekvicovej **polievky** som pridala syr a jarnú cibuľku.

Ahojte!

Dnešný recept bude dúfam inšpiráciou do sezóny tekvic, akurát že obídeme tu asi **najpopulárnejšiu** odrodu zo všetkých, a to je hokkaido, lebo sám som ju už spracúval niekoľkokrát v knihách Moje jedlo, a dnes dávam do pozornosti takzvanú maslovú tekvicu. Z tej sa výborne robia sladké **pokrmy**, rôzne škoricové koláče a veľmi chutné marmelády, ale my si z nej upečieme slaný tekvicový kiš (quiche) s kurkumou, čedarom a kokosovým mliekom.

**1.** V hlbšej mise zmiešame preosiatu múku, maslo, vajce, pridáme **štipku soli**, dve lyžice vody a ručne vymiesime pevné elastické cesto, ktoré odložíme aspoň na hodinu do chladničky. Ideálne je pripraviť si ho aj deň vopred.

**2.** Maslovú tekvicu zbavíme šupín, odstránime časť s jadierkami a potom nahrubo postrúhame.

**3.** V panvici s rozohriatym olivovým olejom päť minút opekáme cibuľu. Pridáme aj cesnak a po minúte aj čierne korenie a lyžicu **kurkumy**.

**4.** Premiešame a hneď do základu vložíme aj postrúhanú tekvicu. Opekáme a miešame približne dvadsať minút. Necháme čiastočne vychladnúť.

**5.** Papier na pečenie odstrihneme podľa formy. Opakovane zložíme na polovice

a konce odstrihneme tak, aby vznikla výstelka formy aj s okrajmi.

**6.** Odpočínuté cesto **vyvalkáme**, vložíme do formy na pečenie, konce zarovnáme a ozdobne zatlačíme vidličkou smerom k okrajom formy. Spodnú časť pravidelne poprepichujeme.

**7.** Vložíme papierom, zaťažíme fazuľami alebo príborom a pečieme pri stoosemdesiatich stupňoch.

**8.** Po dvadsiatich minútach **ťažítka**<sup>1</sup> vyberieme a pečieme ešte päť minút.

**9.** Do tekvicovej plnky pridáme syr, jarnú cibuľku, **posekané** a odkôstkované olivy, premiešame a nakoniec aj zvyšné dve vajcia a kokosové mlieko.

**10.** Vychladnutý korpus naplníme zmesou. Zarovnáme a pečieme štyridsaťpäť minút pri teplote stodeväťdesiat stupňov.

**11.** Kiš necháme minimálne polhodinu po upečení ešte postáť. Výborne však chutí o deň neskôr ako studený **chod**. Jednotlivé **porcie** môžeme ešte doplniť aj tekvicovými jadierkami.

No a kým to tekvicový kiš roztočí aj vo vašej kuchyni, tak ja len pripomínam, že všetky **suroviny** aj **písaný postup** hľadajte opäť rovno pod videom, ktoré vzniklo samozrejme v spolupráci s Kuchyňou Lidla. Takže nebuďte konzervy, treba si variť. Dobrú chuť!

### Slovníček:

- najpopulárnejší** – najznámejší

---

<sup>1</sup> ťažítka – správne je ťažidlo

2. **pokrm** – jedlo, potrava, strava
3. **štipka (soli)** – trocha soli (čo sa vojde pomedzi prsty)
4. **kurkuma** – korenina žltó-oranžovej farby
5. **vyvalkať** – tlakom spracúvať (valčekom)
6. **posekaný** – pokrújaný na malé kúsky
7. **chod** – osobitné jedlo podávané napríklad počas obeda (predjedlo, hlavný chod, dezert)
8. **porcia** – istá dávka, množstvo jedla (jedna porcia pre jedného človeka)
9. **suroviny** – ingrediencie, z ktorých pripravujeme jedlo, pokrmy
10. **písaný postup** – písaný recept, návod napríklad pri varení alebo pečení



## Kľúč:

### PRED POČÚVANÍM

1. Prirad' k obrázkom správne slová.

- |                     |                   |                    |                     |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------------|
| a) cesto            | d) koláč          | g) torta           | i) čokoládová plnka |
| b) tortová forma    | e) pečené gaštany | h) valček na cesto | j) maslová tekvica  |
| c) hokkaido tekvica | f) ručný šľahač   | ch) zákusok        | k) rúra na pečenie  |

### PRI POČÚVANÍ

1. Vyber suroviny, ktoré autor použil pri pečení tekvicového koláča.

maslová tekvica, múka, jarná cibuľka, syr, kurkuma, kokosové mlieko

2. Pozri si video a počas počúvania doplň chýbajúce slová. Ide o slovesá s významom činnosti.

- |              |               |                |                    |              |
|--------------|---------------|----------------|--------------------|--------------|
| a) obídeme   | e) odložíme   | ch) vložíme    | l) poprepichujeme. | p) pridáme   |
| b) upečieme  | f) postrúhame | i) odstrihneme | m) Vyložíme        | q) naplníme  |
| c) zmiešame  | g) opekáme    | j) zložíme     | n) zaťažíme        | r) Zarovnáme |
| d) vymiesime | h) Pridáme    | k) vyvalkáme   | o) vyberieme       | s) necháme   |

### PO POČÚVANÍ

1. Vyznač pravdivosť tvrdení.

a) P, b) N, c) P, d) N, e) P

2. Spoj slovné spojenia podľa významu.

1b, 2c, 3d, 4f, 5a, 6g, 7e

3. Spoj slová s ich synonymami.

1c, 2i, 3f, 4h, 5d, 6a, 7b, 8e, 9g, 10ch

4. Vyber, čo znamenajú nasledujúce vety.

1b, 2b, 3a

5. Napíš, čo počuješ.

- a) Vo väčšej miske zmiešame všetky suroviny a rukou vypracujeme tuhšie cesto.
- b) Tekvicu ošúpeme, odstránime semienka a nakrájame ju na menšie kocky.
- c) Zmes uvaríme domäkka a vymiešame z nej hladké tekvicové pyrú.
- d) Tekvicovú plnku opatrne nalejeme na pripravené cesto a dáme piecť.
- e) Upečený koláč necháme vychladnúť a stuhnúť cez noc v chladničke.
- f) Prajeme vám dobrú chuť.

6. Oľga sa rozhodla upiecť tekvicový kiš podľa receptu, ale recept poplietla. Oprav vyznačené časti v jej postupe.

a) štipku; b) som dala postáť/som odložila do chladničky; c) som odstránila; d) som vyvalkala; e) plnky

### Kľúčové slová:

jeseň, tekvicová sezóna, tekvicový koláč, recept, pečenie, suroviny/ingrediencie