



Dobrý den,

v příloze najdete úkoly k hodině Čsp na tento týden. Přečtěte si znova informace o pitném režimu a zkuste odpovědět na následující úkoly.

### Úkol č. 4 – Jak na ovocné šťávy

Od jara do podzimu je na zahrádkách stále co sklízet. Zkuste se nyní zamyslet a napsat alespoň 10 druhů ovoce, ze kterých se podle vás nejčastěji vyrábějí ovocné šťávy.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Ale jak takovou ovocnou šťávu vyrobit? V následujících obdélnících máte popsané jednotlivé etapy výroby ovocných šťáv. Jsou ale přeházené. Zkuste je nyní seřadit a pod každé písmeno napište pořadové číslo.

<p><b>A</b> Sesbírané plody se musí roztřídit, aby se do šťávy nedostalo zkažené ovoce, které by pak celý výrobek zkazilo.</p>	<p><b>F</b> Drť se pak upravuje různými způsoby: nakvašováním, vyluhováním nebo napařováním.</p>
<p><b>B</b> Aby bylo lisování snazší, tak je očištěnému ovoci narušen povrch drcením.</p>	<p><b>G</b> Praním se ovoce zbavuje mechanických nečistot. U lesního ovoce je lepší ovoce neprat, u rybízů je zas lepší jej sprchovat.</p>
<p><b>C</b> Pak nastává samotný proces získávání ovocné šťávy – lisování, díky kterému začne pod vysokým tlakem odtékat z drti šťáva.</p>	<p><b>H</b> Po zbavení nečistot je důležité některé druhy ovoce odstopkovat (například višně a rybíz), nebo je zbavit třapin (hrozny).</p>
<p><b>D</b> Lahve, do kterých se šťávy nalijí, se musí nejdříve pečlivě vymýt, vyčistit kartáčem a vyvařit v horké vodě.</p>	<p><b>I</b> Aby se šťávy v lahvi nekazily, je vhodné je ještě sterilizovat. Tento proces probíhá při teplotě cca 75 stupňů Celsia zhruba 10 minut.</p>
<p><b>E</b> Nejdříve se ovoce sesbírání. Dlouhé skladování se moc nedoporučuje. Dochází nejenom ke ztrátám váhy, ale i ke snižování jakosti ovoce.</p>	<p><b>J</b> Pak se již jen šťáva nalije do čistých lahví a zazátkuje. OVOCNÁ ŠŤAVA JE VYROBENA.</p>

## Úkol č. 5 – Není čaj jako čaj

A. Určitě víte, že existuje několik druhů čaje. Vzpomenete si na ně? A uměli byste vysvětlit, podle čeho se čaj dělí na různé druhy?

Správné odpovědi dopiště do hrníčků. Při hledání vám pomohou následující přirovnání a hesla:



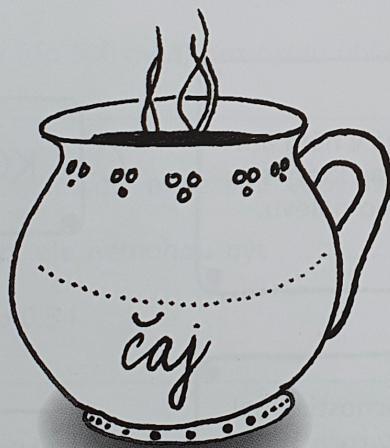
„jako bota“



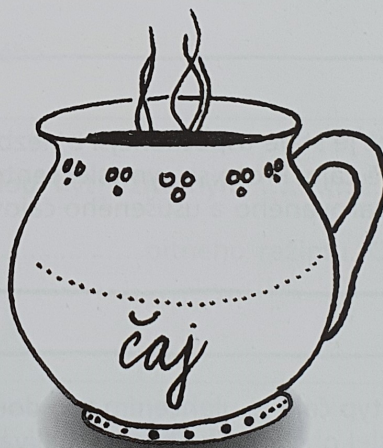
„jako vodník“



„jako stěna“



„jahoda“



„heřmánek“

Uměli byste uvést i nějaké další konkrétní příklady posledních dvou druhů čaje?

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

## Úkol č. 5 – Není čaj jako čaj – pokračování

**B.** Čaje se dělí nejen podle toho, z čeho se vyrábějí, ale i podle způsobu balení. Zkuste podle uvedených popisů uhodnout, o jaký typ čaje se jedná. V případě, že nebudete vědět, pomůže vám zašifrovaný název v rámečku. Nejdříve vyluštěte správné výrazy a poté je přiřadte k jednotlivým popisům.

1. Tento druh čaje je neobvyklý, je známý z Gruzie a Mongolska. Lístky z čajovníku jsou slisované do destiček různých tvarů.

A ELÝDVO

2. Byl objeven v USA v roce 1904 obchodníkem Richardem Blechyndenem, který vystavoval svoje čaje na veletrhu v St. Luise. V období veletrhu však nastalo období velkých veder a na horký čaj neměl nikdo z návštěvníků chuť. Nápaditý obchodník se ale nevzdal a pro tropické počasí vymyslel tento druh čaje.

B SITNNIÁNT

3. Všední život je stále uspěchanější a nezbývá v něm ani čas k přípravě čaje. Proto se vymyslel tento čaj, který se vyrábí z odpařovaného a usušeného čajového nálevu.

C KOVA'SČÝ

4. Také tento typ čaje je ulehčením pro domácnosti. Obal pro něj vymyslel obchodník Thomas Sullivan v roce 1904, když se snažil ušetřit náklady na výrobu. Obal se vyráběl z hedvábí, gázy nebo celofánu. Dnes se díky speciálnímu papíru stal tento typ čaje masovou záležitostí.

D ISVAOLNÝ