

WEBQUEST

Vánoční dezerty napříč Evropou

Úvod

V Transylvánii začíná příprava štědrovečerní večeře dlouho dopředu. Tradičním maďarským vánočním dezertem je závin s makovou a ořechovou nádivkou zvaný 'bejgli'. Rumuni obvykle pečou již zmíněný 'cozonac', k čemuž potřebují mouku, žloutky, droždí a další ingredience podle unikátních rodinných receptů. Následující úloha se zaměřuje na štědrovečerní dezerty ve vybraných evropských zemích.

Cíl

Vyhledat si informace k tématu. Porovnat tradice ve vybraných evropských zemích. Všimnout si kulturních rozdílů či naopak podobností s ohledem na přípravu vánočního dezertu. Rozvíjet dovednosti čtení s porozuměním, vyhledávání informací na internetu a jejich kritické posouzení, zpracování informací do prezentace a v neposlední řadě zlepšení komunikačních dovedností.

Úkol

Pracujte ve skupinkách o 3 až 4 lidech. Každá skupina musí zjistit co nejvíce informací o jednom štědrovečerním dezertu v předem dané evropské zemi. Tuto zemi si skupiny vylosují na začátku aktivity. Zjištěné informace pak předají ostatním skupinám formou prezentace. V závěrečné diskuzi se účastníci zaměří na shodné a rozdílné rysy štědrovečerních tradic pečení dezertů.

Osnova prezentace:

- název (a původ) dezertu
- suroviny
- pracovní postup
- tradice a varianty
- zvláštnosti
- případné srovnání s českými, moravskými a slezskými tradicemi
- případné další informace

Užitečné webové zdroje:

<https://www.receptyonline.cz/sladke-vanocni-moucniky-a-dezerty-z-celeho-sveta/>

https://www.idnes.cz/recepty/vanocni-dezerty-ze-vsech-koutu-evropy.A071123_194546_recepty_ves

Německo:

<http://www.drazdany.info/stola/2085-tradice-stoly>

<http://www.drazdany.info/prava-stola>

<https://clanky.vareni.cz/vanocni-stola/>

Francie:

<http://ee.france.fr/cs/information/buche-noel-sladka-vanocni-rolada>

<https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/buche-de-noel/>

<https://www.apetitonline.cz/recept/vanocni-poleno>

Španělsko:

<http://www.spanelsko.info/turron.htm>

<https://magazin.travelportal.cz/2015/02/03/spanelske-cukrovi-turron/>

<http://czech-merry-christmas.blog.cz/1712/typicky-moucnik-ve-spanelsku-turron>

Itálie:

https://www.idnes.cz/cestovani/kolem-sveta/italska-vanocni-horecka-s-panettone.A041222_165922_igsvet_tom

<https://kitchenette.cz/clanek/266-panettone-italsky-vanocni-chleb>

Velká Británie:

https://www.lidovky.cz/relax/dobra-chut/vanoce-v-britanii-neobejdou-se-bez-kolacku-mince-pie.A141120_134625_dobra-chut_ape

https://www.irozhlas.cz/zivotni-styl/vareni-jidlo/vareni-recepty-cukrovi-vanoce-sladke-kolacky-velka-britanie_1812011243_ado

<https://www.velka-britanie.co.uk/recepty/recept-mince-pies-anglicke-vanocni-kolacky/>

Závěr

Provedli jste rozsáhlý průzkum kulinářských tradic napříč Evropou a dozvěděli jste se nové informace k tématu štědrovečerních dezertů. Procvičili jste se ve vyhledávání a posuzování informací na internetu a jejich zpracování do prezentace. V neposlední řadě jste si procvičili komunikační dovednosti, jakož i slasti a strasti týmové práce.