

# SAMOSTATNÝ VZDĚLÁVACÍ PROJEKT SŠ

513613 BC. Lucie Doktorová

UOP

Pedagogická fakulta - Katedra fyziky, chemie a odborného vzdělávání

# TÉMA PROJEKTU: PŘÍPRAVA PŘÍLOH

Obor: kuchař - číšník

Ročník: 1.

Předmět: Technologie



# Cíl projektu:

- Cílem projektu je vytvořit učební materiál pro učitele a žáky, který bude přínosný a s jeho pomocí dojde k naplnění cílů daného tematického celku.
- Žák by měl na konci tohoto tematického celku umět vysvětlit význam příloh a jejich rozdělení, uvede technologické postupy příloh z různých druhů surovin a vhodně kombinuje pokrmy s přílohami.

# Hodinová dotace:

Celková hodinová dotace na tema přílohy je 12 hodin.

Téma:	Počet hodin:
Význam a rozdělení příloh	1
Přílohy z brambor	3
Přílohy z mouky	1
Přílohy z rýže	1
Přílohy z těstovin	1
Přílohy z luštěnin	1
Přílohy ze zeleniny	1
Prohlubování učiva přílohy	3

# Význam příloh:

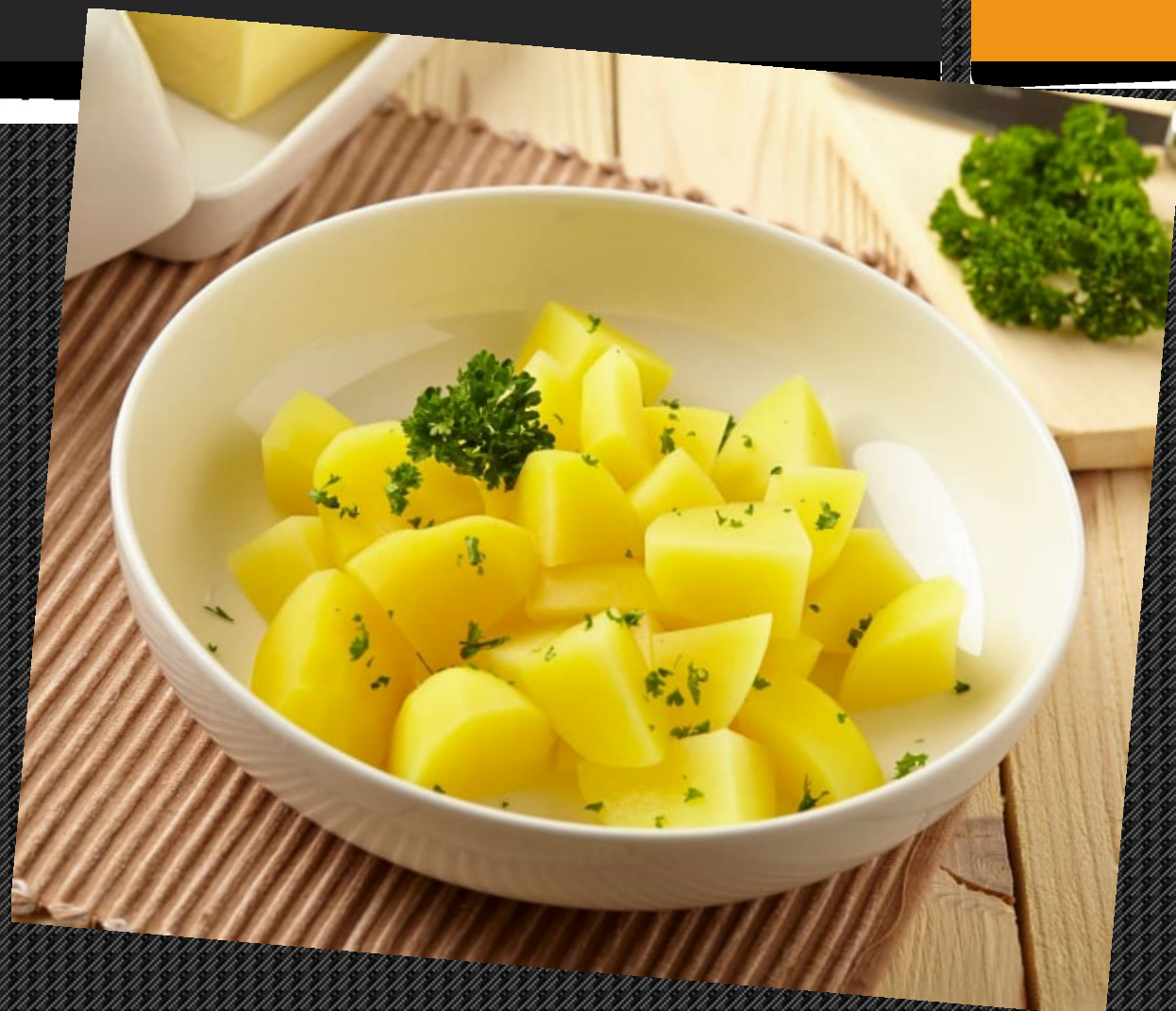
- Doplnují pokrmy
- Zvyšují biologickou a energetickou hodnotu pokrmu
- Můžeme upravovat všemi tepelnými úpravami
- Můžeme je podávat i syrové



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Vařené brambory

- ✓ brambory oloupeme
- ✓ překrájíme na čtvrtky
- ✓ vložíme do hrnce
- ✓ zalijeme teplou vodou
- ✓ osolíme a okmínujeme
- ✓ vaříme do měkka



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Šťouchané brambory

- ✓ uvařené brambory rozšťoucháme
- ✓ přidáme nakrájenou orestovanou cibulku a slaninu
- ✓ přidáme nakrájenou jarní cibulku a dochutíme solí



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Bramborová kaše

- ✓ uvařené brambory rozmixujeme
- ✓ přidáme máslo a teplé mléko
- ✓ ochutíme solí

[Bramborová kaše - YouTube](#)





# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Opečené brambory

- ✓ uvařené brambory orestujeme na sádle
- ✓ ochutíme solí a bylinkami



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Bramborové hranolky

- ✓ syrové brambory oloupeme a nakrájíme na hranolky
- ✓ osmažíme na pánvi na tuku
- ✓ nebo dáme na pečící papír do trouby
- ✓ osolíme a můžeme doplnit nasekanými bylinkami



Žádné oleje a chemie! Nejlepší  
hranolky jsou ty domácí! |  
Cookrate - Czech - YouTube

# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Bramborový salát

- ✓ Brambory očistíme a uvaříme ve slupce
- ✓ Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky
- ✓ Kořenovou zeleninu, sterilované okurky, cibuli a uvařené vejce nakrájíme najemno
- ✓ Vše smícháme dohromady a spojíme majonézou
- ✓ Ochutíme nálevem z okurek, hořčicí, solí, pepřem a cukrem.



[Vánoční bramborový salát - YouTube](#)

# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Chlupaté knedlíky

- ✓ Syrové brambory oloupeme a nastrouháme najemno
- ✓ Nastrouhané brambory smícháme s hrubou moukou, vejcem a solí
- ✓ Těsto nabíráme polévkovou lžící a vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme

[Tesco recepty | Snadné chlupaté knedlíky ze syrových brambor - YouTube](#)



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR

## Bramboráčky

- ✓ Syrové brambory oloupeme a nastrouháme
- ✓ Přidáme hladkou mouku, mléko, česnek, majoránku, vejce, sůl, pepř
- ✓ Promícháme a pečeme placky po obou stranách na sádle v lívanečnicku

[Bramborák - recept na skvělé domácí bramboráky \(Czech Amazing potato latkes\) - YouTube](#)



# BRAMBOROVÉ TĚSTO

- ✓ Uvaříme očištěné brambory ve slupce
- ✓ Vychladlé brambory oloupeme
- ✓ Nastrouháme
- ✓ Přidáme hrubou mouku, krupici, vejce a sůl
- ✓ Zpracujeme těsto se kterým můžeme dál pracovat...



# PŘÍLOHY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA

- Z bramborového těsta můžeme vyvalet bramborové knedlíky, špalíčky nebo šišky, které následně vaříme ve vroucí osolené vodě.

[Milujivareni.cz : Bramborové knedlíky - YouTube](https://www.milujivareni.cz/bramborove-knedliky-youtube)

Bramborové  
knedlíky



Bramborové  
špalíčky



Bramborové  
šišky



# PŘÍLOHY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA

- ✓ Bramborové těsto můžeme vyválet a vykrajovat placičky, které se opékají na sádle.
- ✓ Z bramborového těsta můžeme také tvarovat kuličky, které obalíme v trojobalu a smažíme = krokety.

## Bramborové placky







[Bramborové placky - YouTube](#)

## Bramborové krokety





# POUŽITÍ PŘÍLOH Z BRAMBOR

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Brambory šťouchané</li><li>➤ Bramborová kaše</li><li>➤ Brambory opečené</li><li>➤ Hranolky, krokety</li></ul> |    | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ke smaženým pokrmům (květák, řízek, karbanátek,...)</li><li>➤ Ke steakům a plátkům masa</li><li>➤ K bezmasým pokrmům (lečo, květákové placičky,...)</li><li>➤ K masovým i zeleninovým směsím</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bramborové placičky</li><li>➤ Bramboráčky</li></ul>   |    | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ K masovým i zeleninovým směsím</li><li>➤ Uzené se zelím</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bramborový salát</li></ul>  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Smažený řízek, smažená ryba</li><li>➤ Sekaná, přírodní fileť z ryby</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bramborový knedlík</li><li>➤ Chlupatý knedlík</li></ul>   |  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ K pečenému masu a zelí, se špenátem</li><li>➤ K omáčkám</li></ul>  |

# PŘÍLOHY Z BRAMBOR - 1. CVIČENÍ

Pojmenuj správně přílohy z brambor:

A)



B)



C)



D)



E)



F)



G)



# PŘÍLOHY Z BRAMBOR - 2. CVIČENÍ

## Vypracuj otázky...

1. Vyjmenuj přílohy z brambor, které upravujeme vařením, které pečením a které smažením.
2. Jaké přílohy můžeme připravovat z bramborového těsta?
3. Uveď technologický postup bramborových knedlíků...
4. Do těsta na bramboráčky dáváme uvařené nebo syrové brambory?
5. Vyjmenuj suroviny na přípravu bramborového salátu...
6. Když chceme uvařit brambory dáváme je do teplé nebo do studené vody?

# PŘÍLOHY Z BRAMBOR - 3. CVIČENÍ

Určete vhodné přílohy z brambor vyobrazeným pokrmům:

A)



B)



C)



# PŘÍLOHY Z MOUKY

## Houskový knedlík

- ✓ Uděláme si kvásek z vlažného mléka, droždí a trochou hrubé mouky
- ✓ Smícháme si hrubou mouku, sůl, vejce, mléko a vykynutý kvásek
- ✓ Zpracujeme těsto do kterého zapracujeme nakrájenou žemli
- ✓ Necháme vykynout
- ✓ Vyválíme knedlíky a vaříme ve vroucí vodě, po uvaření propícháme



[Houskový kynutý knedlík - YouTube](#)

# PŘÍLOHY Z MOUKY

## Karlovarský knedlík

- ✓ Žemli smícháme s mlékem, žloutky, solí, hrubou moukou, nasekanou petrželkou a sněhem z bílků
- ✓ Vytvarujeme knedlíky do potravinářské folie
- ✓ Vaříme ve vroucí vodě

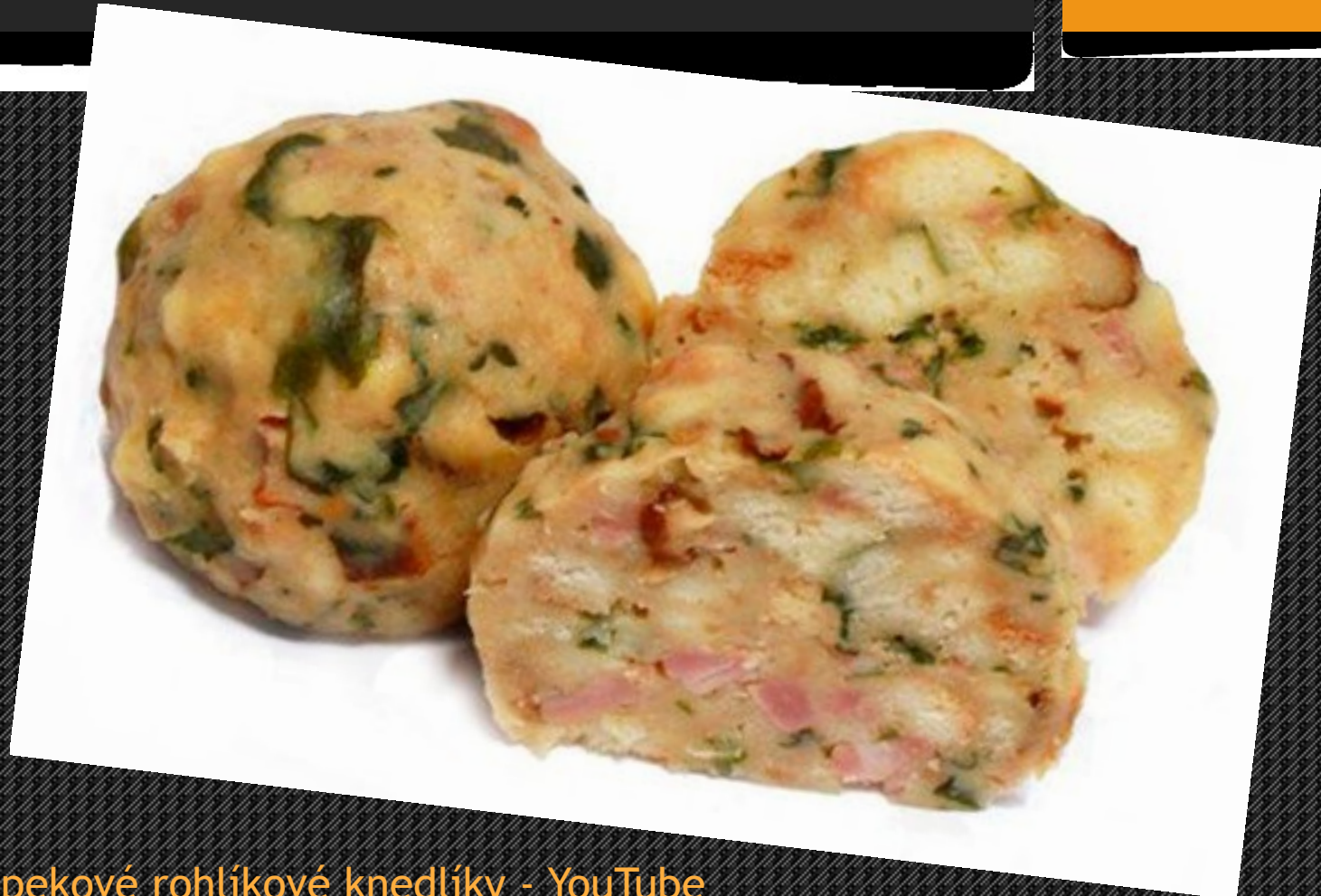
[Karlovarské knedlíky - Roman Paulus - Kulinářská Akademie Lidlu - YouTube](#)



# PŘÍLOHY Z MOUKY

## Špekový knedlík

- ✓ Uzený bůček a slaninu nakrájíme na kostičky a osmahneme
- ✓ Přidáme nakrájenou žemli a opražíme do zlatova
- ✓ Smícháme hrubou mouku, sůl, vejce, muškátový květ, pepř, mléko a opraženou žemli se slaninou a bůčkem
- ✓ Tvarujeme kulaté knedlíky a vaříme ve vroucí osolené vodě



[Špekové rohlíkové knedlíky - YouTube](#)

# PŘÍLOHY Z MOUKY

## Halušky

- ✓ Smícháme hrubou mouku, kypřicí prášek, vejce, mléko, vodu, sůl
- ✓ Těsto protlačujeme přes děrované síto do vroucí osolené vody
- ✓ Uvařené halušky propláchneme a promastíme sádlem





# POUŽITÍ PŘÍLOH Z MOUKY

- Houskový knedlík
- Karlovarský knedlík
- Špekový knedlík
- Halušky



- k pečenému masu, uzenému masu
- se zelím nebo se špenátem
- k vařenému a dušenému masu
- k omáčkám

# PŘÍLOHY Z MOUKY - CVIČENÍ 1.

Jaké suroviny na přípravu houskových knedlíků tu chybí?  
Které suroviny do houskových knedlíků nepatří?

HLADKÁ MOUKA

DROŽDÍ

PEPŘ

MÁSLO

BRAMBORY

MLÉKO

SŮL

KRUPICE

# PŘÍLOHY Z MOUKY - CVIČENÍ 1. (řešení)

Jaké suroviny na přípravu houskových knedlíků tu chybí?  
Které suroviny do houskových knedlíků nepatří?

~~HLADKÁ MOUKA~~

DROŽDÍ

VEJCE

~~PEPŘ~~

~~MÁSLO~~

~~BRAMBORY~~

MLÉKO

SŮL

ŽEMLE

~~KRUPICE~~

~~HRUBÁ MOUKA~~

# PŘÍLOHY Z MOUKY- CVIČENÍ 2

Pojmenuj správně pokrmy...

A)



B)



C)



# PŘÍLOHY Z MOUKY- CVIČENÍ 2 (řešení)

Pojmenuj správně pokrmy...

A) Špekové knedlíky se zelím a cibulkou



B) Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem, citronem, brusinkami a šlehačkou



C) Kančí guláš s karlovarským knedlíkem



# PŘÍLOHY Z RÝŽE

## Vařená rýže

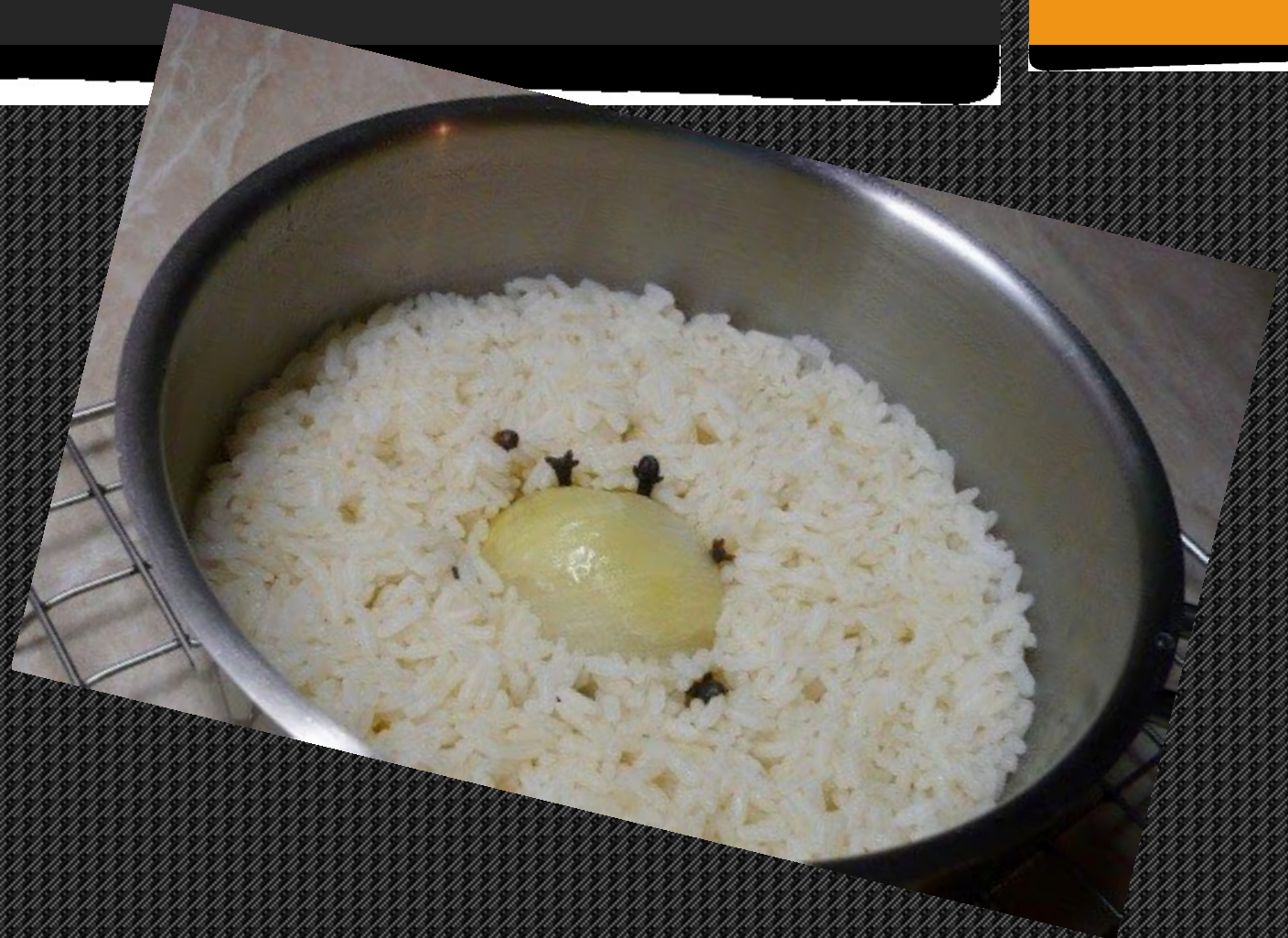
- ✓ Rýži přebereme a 3x probereme střídavě teplou a studenou vodou
- ✓ Zalijeme vodou, osolíme a vaříme do měkka



# PŘÍLOHY Z RÝŽE

## Dušená rýže

- ✓ Rýži přebereme a 3x probereme střídavě teplou a studenou vodou
- ✓ Rýži osmahneme na tuku
- ✓ Zalijeme vodou (1kg rýže = 1,5l vody)
- ✓ Osolíme, vložíme cibuli s napíchaným hřebíčkem
- ✓ Dáme pokličku a dusíme v troubě
- ✓ Když je rýže hotová -promícháme ji vidličkou



# PŘÍLOHY Z RÝŽE

## Kari rýže



Dušená rýže + kari  
koření

## Šunková rýže



Dušená rýže + nakrájená  
šunka

## Zeleninová rýže



Dušená rýže + podušená nebo  
orestovaná zelenina



# PŘÍLOHY Z RÝŽE

## Žampionová rýže



Dušená rýže + orestované podušené žampiony

## Risi Bisi



Dušená rýže + podušený hrášek

# PŘÍLOHY Z RÝŽE - CVIČENÍ 1

## Doplň chybějící slova ve větách...

Při předběžné úpravě, musíme rýži třikrát ..... střídavě ve studené a teplé vodě.

Dušenou rýži musíme orestovat na ..... a poté ji zalijeme vodou v poměru 1kg rýže na .... vody.

Do dušené rýže přidáme cibuli se zapíchaným ..... přiklopíme ..... a dáme do trouby dusit.

Pokud chceme udělat rýži RISI BISI smícháme dušenou rýži s .....

# PŘÍLOHY Z RÝŽE - CVIČENÍ 1 - řešení

## Doplň chybějící slova ve větách...

Při předběžné úpravě, musíme rýži třikrát ~~proprát~~ **proprát** střídavě ve studené a teplé vodě.

Dušenou rýži musíme orestovat na ~~tuku~~ **tuku** a poté ji zalijeme vodou v poměru 1kg rýže na 1,5l vody.

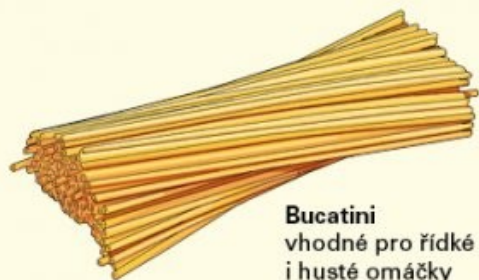
Do dušené rýže přidáme cibuli se zapíchaným ~~hřebíčkem~~ **hřebíčkem** přiklopíme poklicí a dáme do trouby dusit.

Pokud chceme udělat rýži RISI BISI smícháme dušenou rýži s ~~hráškem~~ **hráškem**.



# PŘÍLOHY Z TĚSTOVIN

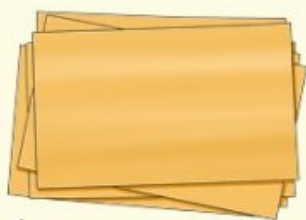
## KAŽDÝ TVAR MÁ SVOU OMÁČKU



**Bucatini**  
vhodné pro řídké  
i husté omáčky



**Spaghetti**  
vhodné pro řídké i husté omáčky



**Lasagne**  
vhodné k zapékání



**Fettuccine**  
vhodné pro husté  
a hrubě rozmixované  
omáčky



**Pappardelle**  
vhodné pro husté a hrubě  
rozmixované omáčky



**Tagliatelle**  
vhodné pro husté a hrubě  
rozmixované omáčky



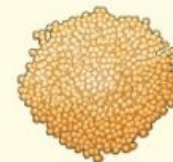
**Penne rigate**  
vhodné pro husté omáčky



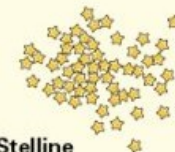
**Risi**  
vhodné pro saláty  
a polévky



**Capellini**  
vhodné  
pro řídké  
omáčky



**Couscous**  
vhodné  
pro saláty  
a polévky



**Stelline**  
vhodné pro polévky  
a vývary



**Cannelloni**  
vhodné pro husté  
omáčky a k zapékání



**Macaroni**  
vhodné pro husté  
omáčky a k zapékání



**Tortellini**  
vhodné pro  
husté a hrubě  
rozmixované  
omáčky



**Conchiglie**  
vhodné pro hrubě  
rozmixované  
omáčky  
a k zapékání



**Farfalle**  
vhodné pro řídké  
i husté omáčky



**Ravioli**  
vhodné pro řídké  
i husté omáčky



**Gnocchi**  
vhodné pro řídké  
i husté omáčky  
a polévky



**Fusilli**  
vhodné pro husté a hrubě  
rozmixované omáčky



**Rotelle**  
vhodné pro hrubě  
rozmixované  
omáčky



**Rigatoni**  
vhodné pro husté omáčky

**PASTA**

**Alfabeto**  
vhodné pro polévky  
a vývary

# PŘÍLOHY Z LUŠTĚNIN

## Čočka na kyselo

- ✓ Čočku přebereme a namočíme
  - ✓ Dáme vařit
  - ✓ Do uvařené čočky přidáme cibulovou zasmažku
  - ✓ Provaříme a dochutíme solí, pepřem, octem
- K čočce na kyselo se nejvíce hodí vajíčko nebo uzenina, také k ní podáváme sterilovanou okurku.

[Čočka nakyselo - YouTube](#)



# PŘÍLOHY Z LUŠTĚNIN

## Hrachová kaše

- ✓ Hrách propláchneme a namočíme (přes noc)
- ✓ Uvaříme ho a následně rozmixujeme nebo propasírujeme
- ✓ Okořeníme pepřem, majoránkou, česnekem a solí
- ✓ Rozředíme horkým vývarem
- Hrachovou kaši expedujeme maštěnou sádlem a cibulkou.



[Jednoduchá a rychlá hrachová kaše -  
výborná!!! - YouTube](#)

# PŘÍLOHY Z LUŠTĚNIN

## Šoulet

- ✓ Uvaříme si hrách a kroupy
  - ✓ Smícháme dohromady s osmaženou cibulkou a slaninou
  - ✓ Ochutíme solí, pepřem, majoránkou a česnekem
  - ✓ Zapečeme v troubě
- Můžeme podávat s uzeninou nebo pečeným masem



[Šoulet - YouTube](#)



# PŘÍLOHY ZE ZELENINY

## Dušená mrkev

- ✓ Mrkev očistíme a nakrájíme
  - ✓ Orestujeme na másle
  - ✓ Zalijeme vodou a dusíme pod pokličkou do měkka
  - ✓ Zahustíme hladkou moukou
  - ✓ Provaříme a dochutíme solí, cukrem a cit. šťávou
  - ✓ Přidáme nasekanou petrželku
- Dušenou mrkev můžeme podávat jako přílohu k masu.



[Dušená mrkev - YouTube](#)

# PŘÍLOHY ZE ZELENINY

## Dušený špenát

- ✓ Orestujeme si nakrájenou cibulku
- ✓ Přidáme špenát
- ✓ Přidáme trochu vývaru a dusíme
- ✓ Ochutíme solí, pepřem, česnekem
- ✓ Přidáme vejce popřípadě zahustíme jíškou nebo strouhankou

[Rýchlý špenát - videorecept - YouTube](#)



# PŘÍLOHY ZE ZELENINY

# DUŠENÉ ZELÍ



Kysané zelí

- ✓ Zelí nakrájíme a dáme vařit s kmínem a solí
- ✓ Uděláme cibulovou zasmažku
- ✓ Zahustíme zelí
- ✓ Dochutíme solí, cukrem a octem



Hlávkové zelí

# PŘÍLOHY ZE ZELENINY

Grilovaná zelenina



Fazolové lusky  
na slanině



Zelenina vařená  
v páře

# Prohlubování učiva přílohy 1. hodina

Žáci mají za úkol ve skupinách po 4 vytvořit jídelní lístek na polední menu. V jídelním lístku budou pokrmy i s vhodnými přílohami.

Obsah jídelního lístku:

Jídelní lístek bude obsahovat 10 - 12 jídel - u každého jídla budou rozdílné přílohy, které se nesmí opakovat:

4x příloha z brambor

2x příloha z mouky

2x příloha z rýže

1x příloha z těstovin

1x příloha z luštěnin

2x příloha ze zeleniny

Při sestavování jídelního lístku musí žáci dodržovat pravidla pro sestavování jídelních lístků, které se učili v předmětu stolničení - docílím tak propojení dvou předmětů Technologie - Stolničení.

# Prohlubování učiva přílohy 2. a 3. hodina

Žáci budou dvě hodiny ve cvičné kuchyňce připravovat prakticky přílohy, které se naučili v teorii. Propojení teorie s praxí.

Žáci budou rozdělení na skupinky po 4 (tj. 20 žáků do 5 skupin) Každá skupina bude připravovat jiné přílohy. Žáci si volí skupiny podle toho, které přílohy si chtějí vyzkoušet.

1. Skupina - houskový knedlík, bramborová kaše
2. Skupina - karlovarský knedlík, šťouchané brambory
3. Skupina - bramborový knedlík, dušený špenát
4. skupina - bramboráky, fazolové lusky na slanině
5. Skupina - čočka na kyselo, vařené domácí těstoviny

Na závěr se přílohy zhodnotí a všichni ochutnají přílohy jak své, tak i ostatních skupin, proběhne diskuze a vzájemné hodnocení.

# Realizace projektu:

Jelikož učím technologii na SOŠ, Projekt jsem rovnou zrealizovala. Teorii jsem učila distančně online přes Microsoft Teams, žákům se zejména líbili video ukázky, které jsem jim pouštěla.

Žáky prvního ročníku mám i na odborný výcvik. Od 26.4. je povolen odborný výcvik a tak jsem se žáky prohlubování učiva z technologie provedla při odborném výcviku. Já se tedy vždy snažím, aby se praxe s teorií propojovaly.

Projekt si myslím, že byl úspěšný a že ho využijí i na příští rok pro nové první ročníky.

# Realizace projektu:



## Jídelní lístek

- Hovězí maso vařené, rajská omáčka, houskový knedlík
- Španělský ptáček, dušená rýže
- Svičková na smetaně, karlovanský knedlík
- Vepřové výpečky, kysané zelí, bramborový salát
- Smažený vepřový řízek, bramborový salát
- Pečený losos na másle, vařené brambory
- Kuře na paprice, vařené těstoviny
- Grilovaný kuřecí plátek na bylinkách, fazdové lusky na
- Holandský řízek, bramborová kaše
- Klobása na grilu, hrachová kaše, kyselá okurka



# Realizace projektu:



# Zdroje: hlavně hodně obrázků vypůjčených z internetu

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Focukrovce.cz%2Fsacharidove-prilohy%2F&psig=AOvVaw1v8OKGYEAmzegQ18m6-Kil&ust=1617866389640000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCNiwo47M6-8CFQAAAAAdAAAAABAI>

<https://zena-in.cz/media/2011/01/07/pril.jpg>

[https://assets.tmeosys.com/image/upload/t\\_web767x639/img/recipe/vimdb/93282\\_617-0-3463-3463.jpg](https://assets.tmeosys.com/image/upload/t_web767x639/img/recipe/vimdb/93282_617-0-3463-3463.jpg)

[https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fnejedle-recepty.blogspot.com%2F2012%2F06%2Fstouchane-brambory.html&psig=AOvVaw0TkBk8C6f6NsPwm1XFKW\\_P&ust=1617877666779000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCMCz4JX26-8CFQAAAAAdAAAAABAP](https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fnejedle-recepty.blogspot.com%2F2012%2F06%2Fstouchane-brambory.html&psig=AOvVaw0TkBk8C6f6NsPwm1XFKW_P&ust=1617877666779000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCMCz4JX26-8CFQAAAAAdAAAAABAP)

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffresh.iprima.cz%2Frecepty%2Fhedvabna-bramborova-kase&psig=AOvVaw2EC3xSeReNeNNvF8sV0ID&ust=1617877943694000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCJD\\_sZv36-8CFQAAAAAdAAAAABAJ](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffresh.iprima.cz%2Frecepty%2Fhedvabna-bramborova-kase&psig=AOvVaw2EC3xSeReNeNNvF8sV0ID&ust=1617877943694000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCJD_sZv36-8CFQAAAAAdAAAAABAJ)

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.nejrecept.cz%2Frecept%2Fsuper-priloha-opekane-krupave-brambory-r2245&psig=AOvVaw0hrfdFOPQisHyOliX-3sNI&ust=1617878396876000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCMD8-346-8CFQAAAAAdAAAABAD>

[https://d50-a.sdn.cz/d\\_50/c\\_img\\_F\\_C/ZC3HtG.jpeg?fl=cro,0,78,1500,843%7Cres,1200,,1%7Cjpg,80,,1](https://d50-a.sdn.cz/d_50/c_img_F_C/ZC3HtG.jpeg?fl=cro,0,78,1500,843%7Cres,1200,,1%7Cjpg,80,,1)

<https://media.igourmet.cz/yummy/69/e9/69e91f7130dbcb807db57aa1eaf99b71.jpg>

[https://itesco.cz/imgglobal/content\\_platform/recipes/main/e1/sized/756x426-100-fff-0-0/e1c14e34b5ffc8faa8b3420d12edfbb3.jpg](https://itesco.cz/imgglobal/content_platform/recipes/main/e1/sized/756x426-100-fff-0-0/e1c14e34b5ffc8faa8b3420d12edfbb3.jpg)

[https://recepty-fotky.chytrazena.cz/recepty\\_foto/fotky20/maxi/1389692331-79.jpg](https://recepty-fotky.chytrazena.cz/recepty_foto/fotky20/maxi/1389692331-79.jpg)

[https://www.receptarium.cz/image/cache/catalog/obrazky/3940-bramborove-sisky-s-maslem-a-houskou-1200x600\\_e9dc924f238fa6cc29465942875fe8f0.JPG](https://www.receptarium.cz/image/cache/catalog/obrazky/3940-bramborove-sisky-s-maslem-a-houskou-1200x600_e9dc924f238fa6cc29465942875fe8f0.JPG)

<https://i.ytimg.com/vi/HRHaPf0yeD4/maxresdefault.jpg>

<https://www.uvarsisam.cz/public/dir/file/1555307393.jpg>

[https://www.svetbedynek.cz/userfiles\\_cs/product-images/1164/5e3b7967d8d9f10a1d52bbd0610eb498.JPG](https://www.svetbedynek.cz/userfiles_cs/product-images/1164/5e3b7967d8d9f10a1d52bbd0610eb498.JPG)

<https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0065/karlovarsky-knedlik-154964-1920-1080-nwo.jpg>

<https://jsemkokot.cz/wp-content/uploads/2019/12/image-50-scaled.png>

[https://itesco.cz/imgglobal/content\\_platform/recipes/main/99/sized/756x426-100-fff-0-0/997af331921ed6b19cd3720e7b5052dd.jpg](https://itesco.cz/imgglobal/content_platform/recipes/main/99/sized/756x426-100-fff-0-0/997af331921ed6b19cd3720e7b5052dd.jpg)

[https://i1.wp.com/varenistomem.cz/wp/wp-content/uploads/2015/02/13124608\\_952323151555050\\_9083681332528364093\\_n.jpg?resize=848%2C477&ssl=1](https://i1.wp.com/varenistomem.cz/wp/wp-content/uploads/2015/02/13124608_952323151555050_9083681332528364093_n.jpg?resize=848%2C477&ssl=1)

<https://www.rohlik.cz/cdn-cgi/image/f=auto,w=500,h=500/https://cdn.rohlik.cz/images/grocery/products/1289889/1289889-1543224275.jpg>

<https://i.pinimg.com/originals/04/4f/16/044f1693ea35a1345237dd7633d09ad8.jpg>

<https://i.pinimg.com/originals/04/4f/16/044f1693ea35a1345237dd7633d09ad8.jpg>

[https://lh3.googleusercontent.com/proxy/b00yvOKszoPBB46vXQLizbICVssgB0Al2MCGVWM84-jNfgxRSA\\_HmzKkGhUS1hTGXPYXHA4dXPtwiLD5C9-4X1wFgfcgLSplGxkbjajy\\_3j4fuMoKvWs1N\\_E5RKTWYY\\_INUe9J4j3GQJiSrM1HlpovDJIFn2M7eIdntWn5cFZkPqgW5jXIKlo\\_q4tJTOviu3pVslhN7ZYT0OHXWJ\\_bf\\_07M](https://lh3.googleusercontent.com/proxy/b00yvOKszoPBB46vXQLizbICVssgB0Al2MCGVWM84-jNfgxRSA_HmzKkGhUS1hTGXPYXHA4dXPtwiLD5C9-4X1wFgfcgLSplGxkbjajy_3j4fuMoKvWs1N_E5RKTWYY_INUe9J4j3GQJiSrM1HlpovDJIFn2M7eIdntWn5cFZkPqgW5jXIKlo_q4tJTOviu3pVslhN7ZYT0OHXWJ_bf_07M)

# Zdroje: hlavně hodně obrázků vypůjčených z internetu

<https://ochutnejtesvet.cz/wp-content/uploads/2018/03/druhy-r%C3%BD%C5%BEE-01-1.jpg>  
<https://data.labuznik.cz/labuznik/images/640x480/19037.jpg?3>  
<https://i.pinimg.com/474x/33/b3/68/33b368733ab35f94e1f9d8d370fec6cd.jpg>  
<https://gurmaniak.cz/wp-content/uploads/2019/08/ryze.jpg>  
<https://www.tradicnirecepty.cz/www/files/thumbs/files/recipe/201312/16767-65470-1386547744.1196968630.1490038247.jpg>  
[https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQnFRy9\\_H0hYjUOoRvb9bSjMuzLvR9-Wiqpsg&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQnFRy9_H0hYjUOoRvb9bSjMuzLvR9-Wiqpsg&usqp=CAU)  
[https://www.dtest.cz/img/thumb/97584\\_5b01224137.jpg?1545824936](https://www.dtest.cz/img/thumb/97584_5b01224137.jpg?1545824936)  
[https://assets.tmeocosys.com/image/upload/t\\_web767x639/img/recipe/ras/Assets/F90DCE51-E791-4286-8F70-3B447F2535AC/Derivates/2C474F10-7EDD-4D1D-ADE4-541B486A28B8.jpg](https://assets.tmeocosys.com/image/upload/t_web767x639/img/recipe/ras/Assets/F90DCE51-E791-4286-8F70-3B447F2535AC/Derivates/2C474F10-7EDD-4D1D-ADE4-541B486A28B8.jpg)  
<https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0054/hrachova-kase-s-cibulkou-133234-1920-1080-nwo.jpg>  
[https://www.pazitka.cz/data\\_2/1707normal.jpg](https://www.pazitka.cz/data_2/1707normal.jpg)  
<https://www.az-recepty.cz/wp-content/uploads/2020/11/jednoducha-dusena-mrkev-scaled.jpg>  
[https://assets.tmeocosys.com/image/upload/t\\_web767x639/img/recipe/ras/Assets/C8E3D021-AE6C-4A50-90D8-4E7FC85D04DD/Derivates/31e32fab-c3e2-4d66-bf2b-de64fb2dd052.jpg](https://assets.tmeocosys.com/image/upload/t_web767x639/img/recipe/ras/Assets/C8E3D021-AE6C-4A50-90D8-4E7FC85D04DD/Derivates/31e32fab-c3e2-4d66-bf2b-de64fb2dd052.jpg)  
<https://ms3.ostium.cz/instance/web-recepty/jYIHg6n6/h389w574t.jpg>  
<https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0062/306b50a3ee6667e839694952bd2e0d93-facebook.jpg>  
[https://static.kosik.cz/images/thumbs/23/860x800x1\\_23l9p4s1i6ek-zeli-hlavkove-bile.jpg](https://static.kosik.cz/images/thumbs/23/860x800x1_23l9p4s1i6ek-zeli-hlavkove-bile.jpg)  
[https://secure.ce-tescoassets.com/assets/CZ/101/8590079002101/ShotType1\\_540x540.jpg](https://secure.ce-tescoassets.com/assets/CZ/101/8590079002101/ShotType1_540x540.jpg)  
[https://d1uz88p17r663j.cloudfront.net/resized/7812cf3b527d57735d8ddfa89edc5de3\\_081106-tekute-horcicovy-dip-foto\\_744\\_419.jpg](https://d1uz88p17r663j.cloudfront.net/resized/7812cf3b527d57735d8ddfa89edc5de3_081106-tekute-horcicovy-dip-foto_744_419.jpg)  
<https://www.jaktak.cz/sites/default/files/images/articles/paragraphs/dsc09181.jpg>  
[https://www.bezvarady.eu/wp-content/uploads/2015/11/shutterstock\\_117285538.jpg](https://www.bezvarady.eu/wp-content/uploads/2015/11/shutterstock_117285538.jpg)  
[https://itesco.cz/imgglobal/content\\_platform/recipes/main/44/sized/756x426-100-fff-0-0/4448f5b21fa6c92a283a7c08c77fe26e.jpg](https://itesco.cz/imgglobal/content_platform/recipes/main/44/sized/756x426-100-fff-0-0/4448f5b21fa6c92a283a7c08c77fe26e.jpg)  
<https://www.toprecepty.cz/fotky/recepty/0115/stouchane-brambory-s-jarni-cibulkou-190925-1920-1080-nwo.jpg>  
[http://1.bp.blogspot.com/-mXNpeK67WM/UKExiJx1lnI/AAAAAAAAGp4/r\\_G2CPfDIeI/s1600/DSC\\_0422.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-mXNpeK67WM/UKExiJx1lnI/AAAAAAAAGp4/r_G2CPfDIeI/s1600/DSC_0422.jpg)  
[https://www.mujihlebecek.cz/content/images/thumbs/0001218\\_mini-smazeny-kureci-rizek-kg.jpeg](https://www.mujihlebecek.cz/content/images/thumbs/0001218_mini-smazeny-kureci-rizek-kg.jpeg)  
[https://www.pazitka.cz/data\\_2/3945normal.jpg](https://www.pazitka.cz/data_2/3945normal.jpg)  
[https://www.apetitonline.cz/sites/default/files/styles/630x420/public/recept/spekove\\_knedliky.jpg?itok=Jxxt\\_wET](https://www.apetitonline.cz/sites/default/files/styles/630x420/public/recept/spekove_knedliky.jpg?itok=Jxxt_wET)  
<https://kulinar.cz/recepty/wp-content/uploads/2014/09/svickova-na-smetane.jpg>  
[https://rozvozy.cz/shop/uploads/products/2111\\_kanci-gulas-nas-karlovarsky-knedlik-1520251177.jpg](https://rozvozy.cz/shop/uploads/products/2111_kanci-gulas-nas-karlovarsky-knedlik-1520251177.jpg)  
<https://lh3.googleusercontent.com/proxy/u0DmrnooNqAHC98SgUvzFbBeL94aapUGaWyIPcGH1kdrlyWkCnAyeHlmnMmDTd6s4XvsutufxDOatfOTCsHS8go9ciG25INn2hLH6G3DIA8ONoM>  
[technologie \(ssss.cz\)](https://www.technologie(ssss.cz))