1. slovní zásoba – pročtěte si, mějte ji mít připravenou na další hodinu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cách làm | Postup přípravy | Kilôgam, Kilogram, cân, ký | kilogram |
| công thức | recept | miến | Skleněné nudle |
| Thịt (nạc) | Maso (libové) | giá đỗ | Mungo klíčky |
| nấm hương | Houževnatec jedlý (houby) | củ hành tây | Cibule kuchyňská |
| khô | sušený | củ | Hlíza, hlávka, hlava |
| Gram, gờ ram, cờ ram | gram | củ su hào | Ředkev |
| củ cà rốt | mrkev | hành hoa | Svazek jarní cibulky |
| rau mùi ta | koriandr | nắm | Hrstk |
| Bó | svazek | Trứng | Vejce |
| Gia vị | Koření, dochucení | mắm | Rybí omáčka |
| muối | sůl | Nấu | Vařit |
| hạt tiêu | Pepř | Xào | restovat |
| hải sản | mořské plody | chay | vegetariánský |
| chiên | smažit | luộc | vařit |

2. Dohledejte si význam následujících pojmů

|  |  |
| --- | --- |
| thịt  gà  lợn  bò  tôm  vịt  rau  rau muống  cải bắp | hành tây  cà rốt  đậu  cà tím  dưa chuột  cà chua  tỏi  ớt chuông  khoai |

3. zde je zjednodušený recept na *nem rán*. Máte ho zde s překladem (možná trochu volně přeložené). **Připravte si na hodinu návod/recept** na nějaký pokrm, který na hodině odprezentujete. Může to být jakýkoli pokrm. (tento recept máte pro inspiraci)

|  |  |
| --- | --- |
| Smažené závitky | Nem rán |
| Ingredience:   * 10 rýžových papírů * 1 mrkev, nakrájená na plátky * 1 okurka, nakrájená na plátky * 1/2 hrnek uvařenách rýžových vermicelli nudlí (bún) * 1/2 lb mletého vepřového masa nebo mletých krevet * 2 stroužky česneku, drcený * 1 lžíce rybí omáčky * 1 lžíce cukru * 1/2 kávová lžička pepře * Olej na smažení   Příprava:   1. V míse smíchat vepřové maso nebo krevety, rybí omáčku, cukr a pepř. Promíchat a nechat marinovat 15 minut 2. V pánvi rozehřát lžíci oleje na středním ohni. Přidat marinované maso a restovat dozlatova. Dát stranou 3. Namočit rýžový papír v teplé vodě a nechat pár vteřin do změknutí. Položit papír na čistý povrch a na papír dát salát, malou hrst nudí, trochu mkrve a okurky a lžíci uvařeného masa. 4. Složte spodní polovinu obalu přes náplň a poté založte boky směrem do středu. Pokračujte v pevném zavinování, dokud není obal úplně uzavřený. Opakujte, dokud nevyužijete všechny ingredience. 5. V hrnci nebo hluboké pánvi ohřejte dostatek oleje na středním ohni pro hluboké smažení. Opečte závitky do zlatova a křupava. Vyjměte z oleje a dejte na talíř s papírovým ubrouskem, aby se odkapal přebytečný olej. | Nguyên liệu:   * 10 tờ bánh tráng * 1 củ cà rốt, cắt sợi * 1 dưa chuột, cắt sợi * 1/2 tách bún tàu luộc chín * 1/2 pound thịt lợn băm hoặc tôm băm * 2 tép tỏi, băm nhuyễn * 1 muỗng canh nước mắm * 1 muỗng canh đường * 1/2 muỗng cà phê tiêu đen * Dầu ăn để chiên   Hướng dẫn:   1. Trộn thịt lợn hoặc tôm băm, tỏi băm, nước mắm, đường và tiêu đen trong một tô. Đảo đều và để ngấm khoảng 15 phút. 2. Cho một muỗng dầu vào chảo, đun nóng trên lửa vừa. Thêm thịt heo hoặc tôm đã ngâm vào và chiên đến khi chín và có màu nâu nhạt. Đặt sang một bên. 3. Ngâm một tờ bánh tráng trong nước ấm cho đến khi trở nên mềm. Đặt tờ bánh tráng trên bề mặt sạch và cho một lá rau diếp, một ít bún tàu luộc, một vài sợi cà rốt và dưa leo cắt sợi, và một muỗng nhỏ thịt heo hoặc tôm đã chiên lên trên bánh tráng. 4. Gập một nửa dưới của tờ bánh tráng lên trên phần nhân, sau đó gập hai bên vào giữa. Tiếp tục gói chặt cho đến khi tờ bánh tráng được hoàn toàn niêm phong. Lặp lại cho tất cả các nguyên liệu. 5. Trong một nồi hoặc chảo chiên sâu, đun nóng đủ dầu ăn ở nhiệt độ vừa. Chiên nem rán cho đến khi vàng và giòn. Sau đó, đặt nem rán lên một đĩa phủ giấy vệ sinh để loại bỏ dầu thừa. |

Pozn.: tomuto receptu neholduji, ale byl nejjednodušší na pochopení, berte ho tedy s rezervou. Nicméně jako u většiny receptů, i zde platí, že každá rodina má vlastní recepty.