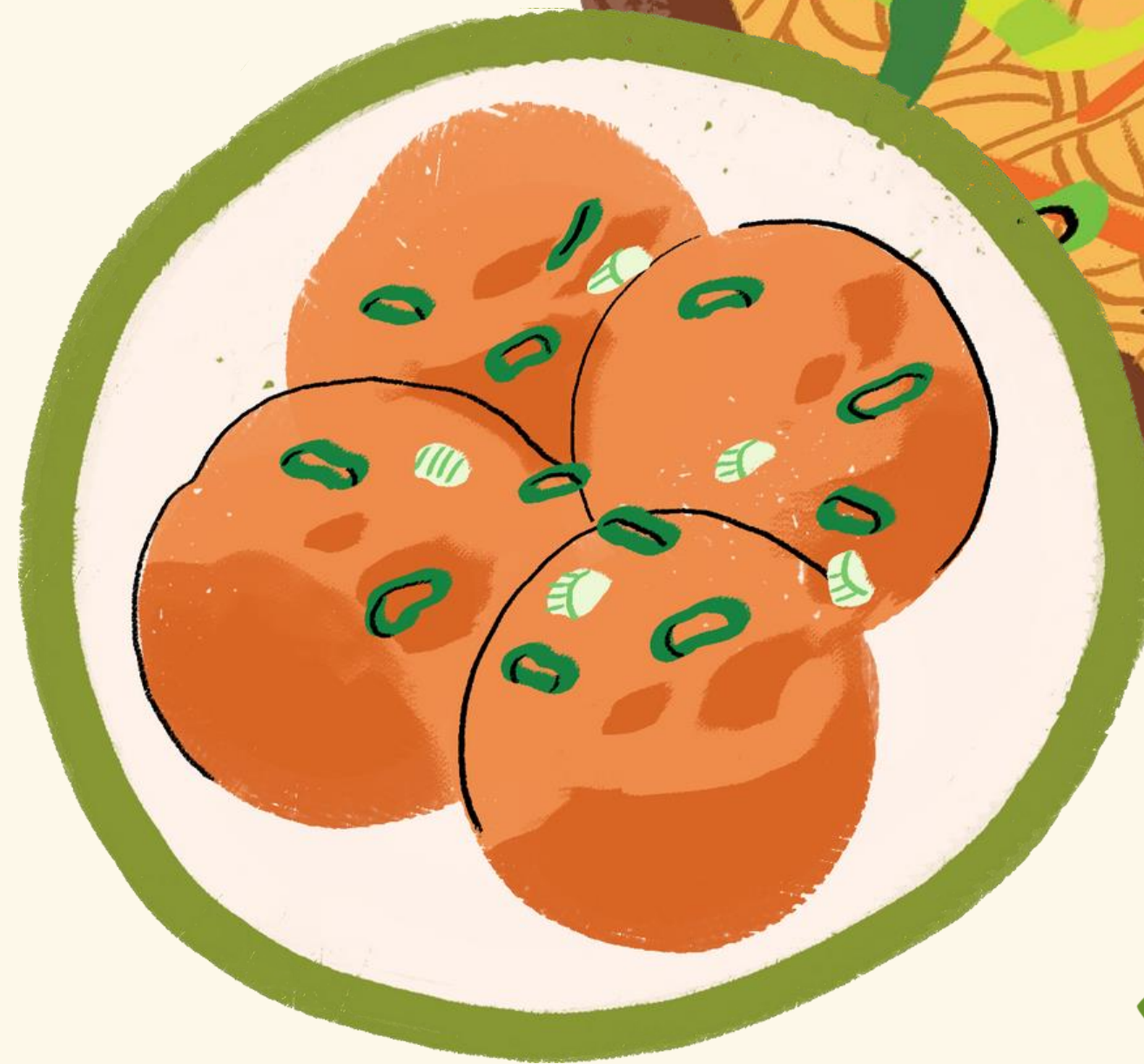


# COCINAMOS, CUIŠINONS

projekt ze španělštiny a  
francouzštiny



# CÍLE PROJEKTU

## SLOVNÍ ZÁSoba

*jídlo, slovesa z kuchyně*

## GRAMATIKA

*časování sloves, rozkazovací způsob*

## KULTURA

*jak se stoluje ve Španělsku a Francii?*

## VAŘENÍ

*baskické kyře z oboy stran Baskicka*

*quiche  
 tortilla de patata  
 creme brulée  
 crema catalana  
 limonáda*

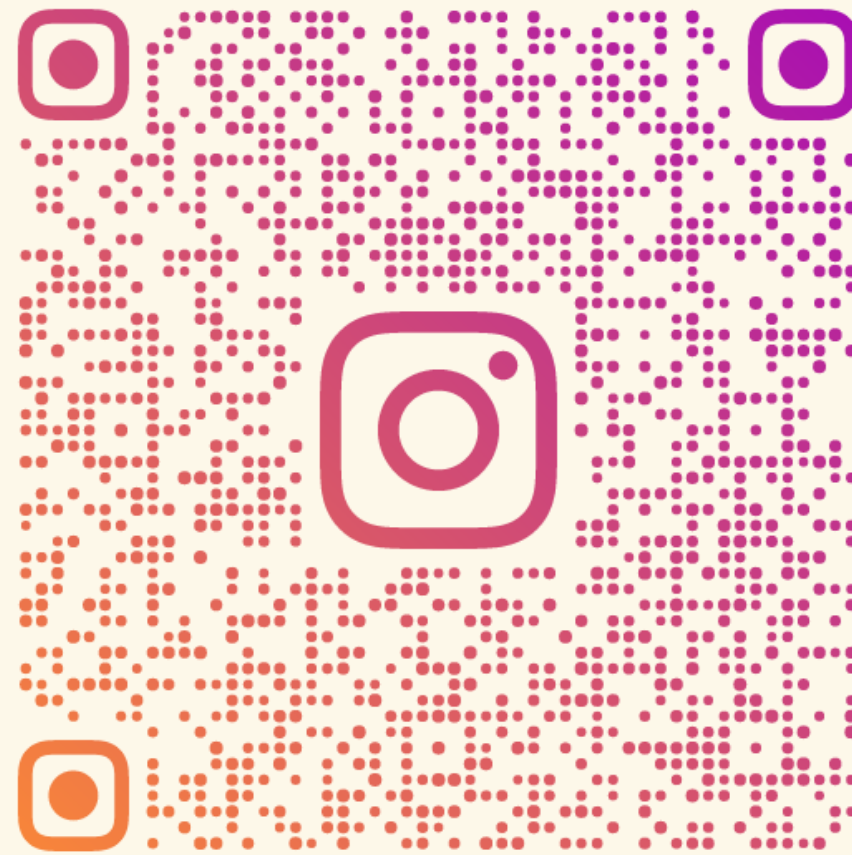
# VAŘENÍ

Žáci perfektně uvařili:

- francouzské kuře po baskicky
- španělské kuře po baskicky
- creme brulee
- katalánský krém
- quiche
- tortilly
- španělskou verzi limonády s limetami
- francouzskou verzi limonády s citrony



NA TO, JAK SE NÁM VAŘENÍ POVEDLO, SE  
MŮŽETE PODÍVAT NA NÁŠ INSTAGRAM



PROJEKT PODZIM

OD @ROMANCE\_NASTOLE

**JAKÉ KOMPETENCE, KROMĚ TĚCH  
JAZYKOVÝCH, JSME JEŠTĚ ROZVÍJELI?  
TY DIGITÁLNÍ!**

**NÁSLEDUJÍCÍ PŘÍSPĚVKY NAJDETE V  
ORIGINÁLNÍM FORMÁTU TAKTĚŽ NA  
INSTAGRAMU ROMANCE\_NASTOLE**



# Pollo a la vasca

## Ingredientes

- 10 mazas de pollo
- 2 pimientos (rojo y verde)
- 3 tomates
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Una cucharita de pimienta
- 250ml vino blanco
- El aceite
- Sal y pimienta
- Grande cilantro cartera
- Patatas



## Sucesión

1. lavamos las mazas de pollo y salamos
2. lavamos y cartamos los pimientos, tomates, cebollas y ajo atrozos pequeños
3. calentamos el aceite en la olla y asamos las mazas de pollo
4. extraemos las mazas de pollo en la olla asamos los pimientos, tomates, cebollas y ajo y añadimos la cucharita de pimienta
5. ponemos las mazas de pollo en la olla y añadimos vino blanco
7. servimos con patatas o pan y añadimos cilantro cartera



# Le poulet basquaise

## Les ingrédients

- 10 pilons de poulet
- 2 poivrons
- 3 tomates
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 250 ml de vin blanc
- huile d'olives
- 1 poignée de persil haché pour décoration
- le riz

## La méthode

1. Rince les pilons de poulet et sale les.
2. Rince et coupe les poivrons, les tomates, l'oignon et l'ail en petits morceaux.

3. Préchauffe l'huile d'olives dans une marmite et rissole les pilons de poulet.
4. Retire les pilons de la marmite et mets de coté.
5. Dans le meme marmite grille les poivrons, les tomates, l'oignon et l'ail et ajoure la feuille de laurier et le thym. Continue à rôtir jusqu'à ce que les légumes ne soient pas tenders.
6. Insère les piulons de poulet dans la marmite, ajoure le vin blanche et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.
7. Servir avec du riz ou du pain et garnir de persil haché.



# España

## ?Cómo se come en España?

- la comida del mediodía es más importante del día - almuerzo
- normalmente se almuerza entre las 2:00 y las 3:00 de la tarde
- primero plato: una sopa, ensalada
- segundo plato: el carne, el pescado o una tortilla
- bebida: el vino, la cerveza o el refresco

## Alimentos



Tortilla de patatas

Pollo Vasco

Crema Catalana



# France

## Comment manger en France?

- Les Français mangent trois repas par jour : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.
- Entre les repas, les Français peuvent prendre une collation légère.

## Plats que nous avons préparés :



Le crème brûlée



La quiche

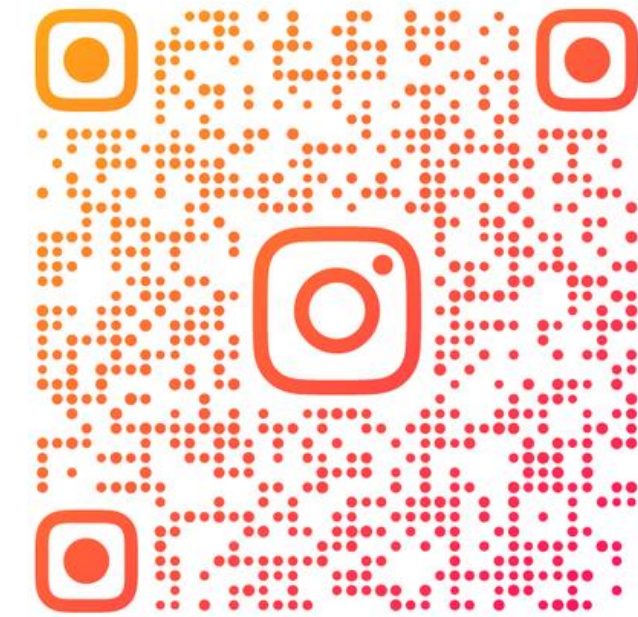


Une limonade



Le poulet basquaise

# VICE ZDE.



@ROMANCE\_NASTOLE

ŽÁCI PRIMY A  
SEKUNDY PAK  
VYRABĚLI SVOJE  
VLAŠTNÍ KNÍŽKY S  
NOVÝMI SLOVICKY  
A GRAMATIKOU.

