

## odborka **KUCHAR**

1. Dokáže uvařit alespoň 30 různých jídel, z toho 20 hlavních jídel, 5 polévek a 5 pomazánek. (K tvorbě může využít polotovary).
2. Sestaví jídelníček na týden pro deset osob. Sepíše seznam potravin v patřičném množství, jídla náročná na přípravu přizpůsobí programu výpravy.
3. Sestaví seznam potřebného nádobí na třídenní putovní výpravu a na tábor.
4. Dokáže na táboře organizovat vaření a nákupy.
5. Ví, jak uchovávat potraviny, zná trvanlivost různých druhů, pozná zkažené potraviny. Na co je třeba dávat pozor, které potraviny jsou rizikové.
6. Poznává, kdy je jídlo hotové, zná dobu varu různých potravin.
7. Umí používat koření a různá ochucovadla. Zná alespoň 20 druhů a jejich užití, 10 jich dokáže poznat.
8. Ví, jak by měla vypadat racionální strava, zná její základy. Ví alespoň přibližně, čím se žijí makrobiotici a vegetariáni.
9. Sestaví si svůj vlastní receptář, kde si sepisuje a sbírá stále nové recepty.
10. Všechny znalosti hojně využívá při činnosti oddílu, přijde s nápadem, čím obohatit oddílový jídelníček nebo sortiment kuchařského náčiní.

## odborka **KUCHAR**

1. Dokáže uvařit alespoň 30 různých jídel, z toho 20 hlavních jídel, 5 polévek a 5 pomazánek. (K tvorbě může využít polotovary).
2. Sestaví jídelníček na týden pro deset osob. Sepíše seznam potravin v patřičném množství, jídla náročná na přípravu přizpůsobí programu výpravy.
3. Sestaví seznam potřebného nádobí na třídenní putovní výpravu a na tábor.
4. Dokáže na táboře organizovat vaření a nákupy.
5. Ví, jak uchovávat potraviny, zná trvanlivost různých druhů, pozná zkažené potraviny. Na co je třeba dávat pozor, které potraviny jsou rizikové.
6. Poznává, kdy je jídlo hotové, zná dobu varu různých potravin.
7. Umí používat koření a různá ochucovadla. Zná alespoň 20 druhů a jejich užití, 10 jich dokáže poznat.
8. Ví, jak by měla vypadat racionální strava, zná její základy. Ví alespoň přibližně, čím se žijí makrobiotici a vegetariáni.
9. Sestaví si svůj vlastní receptář, kde si sepisuje a sbírá stále nové recepty.
10. Všechny znalosti hojně využívá při činnosti oddílu, přijde s nápadem, čím obohatit oddílový jídelníček nebo sortiment kuchařského náčiní.