



KARTA PLNENIA ODBORKY

KUCHÁR

Meno: _____

Inštruktori: _____

Zelený stupeň

Podmienka	Dátum splnenia	Podpis inštruktora
1. Uvaril som čaj z bylín a kakao pre 30-členný tábor.		
2. Doma som sám trikrát pripravil nedeľný obed (polievka, hlavné jedlo, šalát alebo múčnik).		
3. Na výprave som pre svoju družinu na otvorenom ohni (pahrebe) pripravil kura, rybu alebo iný druh mäsa so zemiakmi.		
4. Pre oddiel alebo družinu som pripravil obložené chlebíčky s aspoň dvomi druhmi nátierok.		
5. Pripravil som koláč alebo tortu pre moju družinu.		
6. Zúčastnil som sa na stavbe táborovej kuchyne a jej zariadenia.		
7. Poznám a dodržiavam zásady stolovania a hygieny pri varení doma i v prírode.		
Zelený stupeň som získal:		

Červený stupeň

Podmienka	Dátum splnenia	Podpis inštruktora
1. Uvaril som polievku bez zápražky i so zápražkou.		
2. Uvaril som dve rôzne strukovínové jedlá.		
3. Pripravil som mäso štyrmi rôznymi spôsobmi (varenie, dusenie, pečenie, grilovanie, v pahrebe,...).		
4. Bez polotovarov som pripravil dve sladké jedlá: a) slivkové gule; b) parené buchty; c) palacinky; d) lievance; e) pirohy, f) ovocný koláč z kynutého cesta; g) ...		
5. V prírodných podmienkach som praktizoval jedno zo záležáckych varení: a) upiekol som chlieb; b) uvaril som špenát zo žihľavy; c) pripravil som šalát z lesných plodov d) ...		
6. Vytvoril som si vlastnú zbierku receptov pre táborové aj normálne varenie. Podľa výberu družiny, kamaráta alebo rodiny som jedno jedlo podľa nich uvaril.		
7. Naučil som kamarátov v družine etiketu prestierania a stolovania.		
8. Zostavil som nutrične vyvážený jedálniček pre 30-členný 2 týždňový tábor a vypočítal som objemy potrebných surovín.		
9. Na tábore alebo inej akcii som týždeň varil pre oddiel (aj v spolupráci s iným kuchárom).		
10. Poznám a dodržiavam zásady skladovania a spracovania potravín v prírode a ich trvanlivosť.		
Červený stupeň som získal:		



KARTA PLNENIA ODBORKY

KUCHÁR

Meno: _____

Inštruktori: _____

Zelený stupeň

Podmienka	Dátum splnenia	Podpis inštruktora
1. Uvaril som čaj z bylín a kakao pre 30-členný tábor.		
2. Doma som sám trikrát pripravil nedeľný obed (polievka, hlavné jedlo, šalát alebo múčnik).		
3. Na výprave som pre svoju družinu na otvorenom ohni (pahrebe) pripravil kura, rybu alebo iný druh mäsa so zemiakmi.		
4. Pre oddiel alebo družinu som pripravil obložené chlebíčky s aspoň dvomi druhmi nátierok.		
5. Pripravil som koláč alebo tortu pre moju družinu.		
6. Zúčastnil som sa na stavbe táborovej kuchyne a jej zariadenia.		
7. Poznám a dodržiavam zásady stolovania a hygieny pri varení doma i v prírode.		
Zelený stupeň som získal:		

Červený stupeň

Podmienka	Dátum splnenia	Podpis inštruktora
1. Uvaril som polievku bez zápražky i so zápražkou.		
2. Uvaril som dve rôzne strukovínové jedlá.		
3. Pripravil som mäso štyrmi rôznymi spôsobmi (varenie, dusenie, pečenie, grilovanie, v pahrebe,...).		
4. Bez polotovarov som pripravil dve sladké jedlá: a) slivkové gule; b) parené buchty; c) palacinky; d) lievance; e) pirohy, f) ovocný koláč z kynutého cesta; g) ...		
5. V prírodných podmienkach som praktizoval jedno zo záležáckych varení: a) upiekol som chlieb; b) uvaril som špenát zo žihľavy; c) pripravil som šalát z lesných plodov d) ...		
6. Vytvoril som si vlastnú zbierku receptov pre táborové aj normálne varenie. Podľa výberu družiny, kamaráta alebo rodiny som jedno jedlo podľa nich uvaril.		
7. Naučil som kamarátov v družine etiketu prestierania a stolovania.		
8. Zostavil som nutrične vyvážený jedálniček pre 30-členný 2 týždňový tábor a vypočítal som objemy potrebných surovín.		
9. Na tábore alebo inej akcii som týždeň varil pre oddiel (aj v spolupráci s iným kuchárom).		
10. Poznám a dodržiavam zásady skladovania a spracovania potravín v prírode a ich trvanlivosť.		
Červený stupeň som získal:		