

Správným řešením celé úlohy lze získat maximálně 12 bodů.

■ VÝCHOZÍ TEXT:

Věneček č. 2

„Vrátit výuční list!“ vykřikuje po dvou soustech z dalšího věnečku. „Tohle je špatné. Je to sražený krém... vlastně se ani nedá říct krém, protože tohle je spíše vyšlehaný margarín. Nejenže to pudink ani vzdáleně nepřipomíná, ale navíc má chemickou pachut, ochutnejte,“ vybízí mě. Nepříjemná stopa opravdu zůstává vzadu na patře. „Navíc tam není ani stopa rumu. A ten korpus? Buď ho tvořili podle špatného receptu, nebo recept velice ošidili. Správné odpalované těsto má mít viditelné drážky, jak se zdobícím pytlíkem stříkalo na plech. Tohle je slité, bez vzorku a tvrdé.“

Věneček č. 3

„Tady je naopak výrazně cítit rum, to je dobře. Jenže když ochutnáte, dojde vám proč. Tou vůní chtěli jen přebít absenci jakýchkoli jiných chutí,“ míní hodnotitelka. „Vůbec netuším, z čeho tohle vyrobili... možná vyšlehaný margarín nebo rostlinná šlehačka. Navíc se to srazilo! Jak si mohou dovolit tohle prodávat? Tohle je také na vrácení výučního listu. Zkuste zakrojit lžičku do korpusu – přepečená hmota, mokvavá a dole ztvrdlá. Vůbec se nevytvarovala, podobně jako u druhého věnečku.“

Věneček č. 4

„Nejhezčí věneček. Na první pohled. Krásně žlutá náplň, takhle vypadá pudink. Konečně! Jen je škoda, že tam vůbec není cítit rum. Oceňuji, že dodrželi recepturu. Ten pudink mohl být trochu více nadlehčený máslem, zdá se, že nedodrželi poměr 250 gramů másla na litr pudinku, ale to není taková tragédie. Je to dobré. A hmota se vyloženě povedla. Je světlá, zlatavá, vláčná, měkká, ale zároveň lehce křupavá, není přepečená, ani nedopečená, ani zestárlá. Tohle dělal cukrář, který své řemeslo umí.“

Věneček č. 5

„Na první pohled vypadá hezky, drážky korpusu vypadají, jak mají, ale tím to končí. Tohle je chemický pudink, s vodou smíchaný prášek, nevařilo se to s mlékem. Nejenže to nemá chuť, ale je to tou chemií cítit. Těsto je staré, ztvrdlé... Tento cukrář by u mě propadl, katastrofa.“

Než paní Fornůskové prozradím jména cukráren, přináším nesoutěžní doplňkové vzorky zákusků, kterými chci dát podnikům druhou šanci – napravit věnečkový dojem a zlomit verdikt. Podaří se to jedinému záusku: štrúdlu s tvarohem a višněmi. „Hezky vypadá a je dobrý. Je nejspíše upečený z průmyslově vyráběného listového těsta, ale to je normální, dělá to tak většina cukráren. Vlastně spíše připomíná těsto plundrové, protože nelistuje, jak by mělo, ale nikde není psáno, že by štrúdl musel nutně být z listového těsta, já také dělám jogurtové nebo tvarohové. Tvaroh je akorát sladký, utřený do jemna, višně chutnají jako višně. Tohle je můj vítěz druhého kola,“ pronese jednoznačně. „A o těch dalších raději pomlčme.“

Když odtajním cukrárny, které se schovávaly za čísla výrobků, vyjde najevo, že vítězný věneček i štrúdl jsou totiž z „jednoho těsta“, a to z cukrárny Mámení ve stejnojmenné pasáži. „Vida, na tuto cukrárnu bych asi vsadila předem, kdybych věděla, že jejich výrobky zde budete mít,“ říká uznale cukrářka. „Ale jinak mě věnečky zklamaly, vyzdvihla bych snad jen šlehačkovou náplň u prvního věnečku, ta byla alespoň z kvalitních surovin, ale zbytek věnečků bych ve škole ohodnotila nedostatečnou, čili pětkou.“

-jez-
Zdroj: Týden, 31. října 2011, 44/2011, s. 31, upraveno, kráceno.

Hodnocení šéfkuchařky Fornůskové

Kde jsme věnečky pořídili
1 Cukrárna Věnečky, Praha 5
2 Pekárna Krémová, Praha 1
3 Cukrárna Větrníček, Praha 3
4 Cukrárna Mámení, Praha 2
5 Cukrárna Dortíček, Praha 6

Cukrárna	Cena v Kč	Vzhled	Korpus	Náplň	Suroviny	Celková známka (jako ve škole)
1	15	4	5	2	1	3
2	17	4	5	5	5	5
3	11,50	5	5	5	5	5
4	19	2	1	2	2	2
5	20	3	3	5	5	4

■ OTÁZKA 1: **VĚNEČKY**

1 BOD

Který z věnečků **neobsahuje** podle textu pudink uvařený přímo z mléka?

- A Věneček č. 2.
- B Věneček č. 3.
- C Věneček č. 4.
- D Věneček č. 5.

■ OTÁZKA 2: **VĚNEČKY**

1 BOD

Ve kterém věnečku je užito vůně rumu proto, aby se zakryla nepřítomnost jiných vůní a chutí?

- A Věneček č. 2.
- B Věneček č. 3.
- C Věneček č. 4.
- D Věneček č. 5.

■ OTÁZKA 3: **VĚNEČKY**

1 BOD

Který z věnečků byl hodnocen nejlépe?

.....

.....

■ OTÁZKA 4: **VĚNEČKY**

1 BOD

Který podnik dopadl v testu nejlépe?

- A Pekárna Krémová.
- B Cukrárna Věnečky.
- C Cukrárna Dortíček.
- D Cukrárna Mámení.

■ OTÁZKA 5: **VĚNEČKY**

2 BODY

Který z věnečků byl nejdražší? Kolik korun stál a kde byl zakoupen?

Nejdražší byl věneček č.:

Cena:

Zakoupen v:

Cena odpovídá kvalitě: Ano – Ne

Zdůvodněte:

.....

OTÁZKA 6: VĚNEČKY

2 BODY

Co všechno podle textu potřebuje cukrář k výrobě výborného a nešizeného věnečku?

.....

.....

OTÁZKA 7: VĚNEČKY

1 BOD

Seřaďte podniky podle toho, jak celkově dopadly v posouzení kvality. Očíslujte je od nejlepšího po nejhorší.

	Cukrárna Věnečky
	Pekárna Krémová
	Cukrárna Větrníček
	Cukrárna Mámení
	Cukrárna Dortíček

OTÁZKA 8: VĚNEČKY

1 BOD

Co je hlavním smyslem výchozího textu?

- A Varovat čtenáře před nebezpečnými potravinami.
 B Zhodnotit zahraniční zákusky prodávané po celé České republice.
 C Seznámit čtenáře s kritérii pro posuzování konkrétního typu výrobku na praktických příkladech.
 D Posoudit kvalitu vybraných zákusků v pěti pražských cukrárnách.

OTÁZKA 9: VĚNEČKY

1 BOD

Za jaký žánr označíte výchozí text?

- A Recept B Interview C Reportáž D Proslov

OTÁZKA 10: VĚNEČKY

1 BOD

Dle výchozího textu a tabulky najděte správný popis věnečku č. 1.

- A „Už na první pohled se mi nelíbí! Za vzhled dávám čtyřku. Na druhou stranu má věneček příjemnou vůni, asi byly použity správné suroviny. Už na dálku z něj cítím vaječný koňak. Ušlehaná smetana má velice dobrou chuť, nebude to rostlinný tuk, ale opravdová smetana. Ale korpus vypadá nepěkně. Není ani příliš dobrý, nebylo použito správné odpalované těsto.“
- B „Už na první pohled se mi příliš nezamlouvá. Vůně rumu je příjemná, ale je otázkou, zda tou vůní nechtěli zakrýt použití jiných surovin, než se běžně používají,“ říká cukrářka Kateřina Korníková. „Oceňuji, že byl použit pravý žloutkový krém ušlehaný z opravdové smetany. To dnes bývá spíše rarita. Výrobci často smetanu nahrazují rostlinnými tuky. Ovšem korpus se mi vůbec nelíbí, za něj musím dát pětku.“
- C „Na první pohled se mi věneček nelíbí. Docela mile voní rumem, těžko říct, jestli je to jen umělá příchut', nebo opravdový rum. Náplň je dobrá, i když vůbec neodpovídá receptuře. Ve věnečku má být žloutkový krém, což je pudink zjemněný máslem, tohle jsou dvě různé ochucené šlehačky. Oceňuji, že jsou ušlehané z opravdové smetany, není to rostlinný tuk. To je plus,“ říká Kateřina Fornüsková uznale. „Chutná mi. Ale korpus je špatný, takto nemá vypadat správně upečené odpalované těsto,“ komentuje první věneček.
- D „Na první pohled nejhezčí věneček! Navíc voní rumem. Náplň se mi líbí, má velice dobrou barvu a i chuťově se mi zamlouvá. Oceňuji, že je náplň ušlehána z opravdové smetany, a ne z rostlinného tuku. Nezamlouvá se mi ovšem korpus, ten vůbec není dobrý, nejspíše kupovaný.“

✂ ----- ↓ PŘED KOPÍROVÁNÍM PRO ŽÁKY OD TOHOTO MÍSTA ZAKRÝT ↓ ----- ✂

ÚLOHA VĚNEČKY – KLÍČ K ŘEŠENÍ

OTÁZKA 1 1 BOD

D

OTÁZKA 2 1 BOD

B

OTÁZKA 3 1 BOD

Věneček č. 4.

OTÁZKA 4 1 BOD

D

OTÁZKA 5 2 BODY

Nejdražší byl věneček č.: 5

Cena: 20 Kč

Zakoupen v: Cukrárna Dortíček, Praha 6

Cena odpovídá kvalitě: Ne

Zdůvodněte:

- Nejdražší věneček byl až na třetím místě.
- Nejdražší věneček dostal známku čtyři.
- Nejdražší věneček sice vypadal hezky, ale neměl chuť, byl cítit chemií a těsto bylo staré a ztvrdlé.

OTÁZKA 6 2 BODY

Pudink, rum, těsto/korpus, máslo, mléko.

OTÁZKA 7 1 BOD

2; 4; 4; 1; 3.

OTÁZKA 8 1 BOD

C

OTÁZKA 9 1 BOD

C

OTÁZKA 10 1 BOD

C

ÚLOHA VĚNEČKY – METODICKÉ POKYNY PRO VYHODNOCOVÁNÍ

Charakteristika textu

Zdroj: Týden, 31. října 2011, 44/2011, s. 31, upraveno.

Kontext (situace): veřejný

Typ: argumentace a tabulka

Komentář: Text může být vnímán jako zajímavý tím, že se zabývá sladkostmi; zájem může vzbudit především porovnávání kvality a chuti věnečků v různých cukrárnách.

Orientační čas řešení: 35 minut

OTÁZKA 1: VĚNEČKY

1 BOD

Který z věnečků **neobsahuje** podle textu pudink uvařený přímo z mléka?

- A Věneček č. 2.
 B Věneček č. 3.
 C Věneček č. 4.
 D Věneček č. 5.