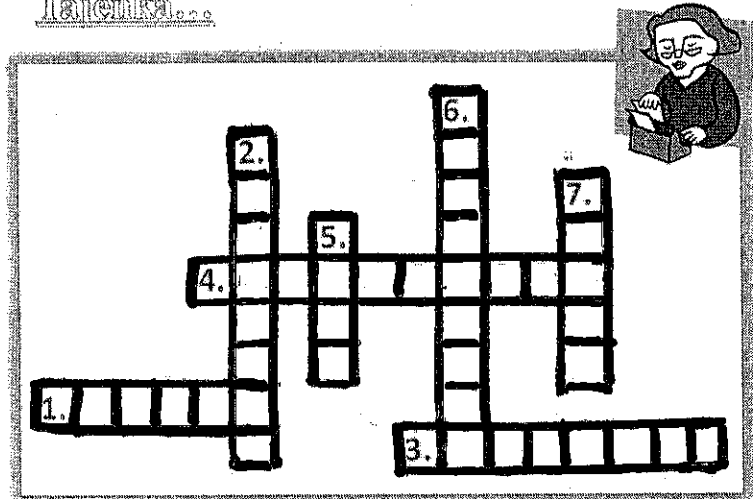


ÚKOL: Poznej osobnost a příjmení vypiš do tabulky.

- ⊙ 1. Tento spisovatel je autor balad Polednice či Svatební košile.
- ⊙ 2. Tento muž byl přední český biolog, anatom, fyziolog. Příjmení ti napoví iniciály – J.E.P.
- ⊙ 3. Tato spisovatelka žila celý život v chudobě. Spojujeme ji s krajem Ratibořice či Česká Skalice.
- ⊙ 4. Tato žena byla velká vlastenka. Proslavila především jako výborná kuchařka a spisovatelka kuchařek. Každý rok se konají v Litomyšli na její počest kulinařské slavnosti.
- ⊙ 5. Autor divadelní hry *Fidlovačka, aneb žádný hněv a žádná rvačka*, odkud také pochází česká národní hymna.
- ⊙ 6. Na rozdíl od Josefa Dobrovského tento spisovatel věřil v budoucnost českého národa a českého jazyka. Tento spisovatel je autor česko-německého slovníku.
- ⊙ 7. Tento spisovatel patří mezi největší české romantické spisovatele. Je tvůrcem povídky Márinka.

Tahleňka...



ÚKOL: Spoj, co k sobě patří.

Josef Kajetán Tyl
Bouda
Rukopis Královedvorský a Zelenohorský
Josef Dobrovský
Bezděz
Dějiny českého národa
Česko-německý slovník
Germanizace
První české nakladatelství
František Škroup

Hrad, spojen s K. H. Máchou
Česká expedice
První české divadlo
Josef Jungmann
Poněmčování
měli nahradit světové eposy
autor současné gramatiky
napsal slova k české hymně
napsal hudbu k české hymně
František Palacký

ÚKOL: Rozhodni se, zda je dané tvrzení pravdivé, či ne.

- 1. František Palacký je vyobrazen na bankovce hodnoty 5 000 Kč. A N
- 2. Ke státním znakům patří státní hymna, státní pečeť, státní jablko a státní znak. A N
- 3. Mácha se vydal pěšky do Itálie, s přítelcem přitom údajně vypili 41 litrů vína. A N

ÚKOL: Přečti si recept Magdaleny Dobromily Rettigové. Zhodnoť jazyk, kterým je napsán a porovnej způsob psaní dnešních receptů a řekni recept podle současné spisovné češtiny.

Rejžové knedlíčky v dobrý polívce

Uvař 2 loty dobře vyprané rejže v sladké smetaně tak, aby z ní hustá kaše byla. Nech jí vychladnout. Utři zatím na míse lot nového másla a lot hovězího tuku, dej tu kaši do toho, vraž do toho 3 žloutky, dobře to utřij, dej k tomu kávovou lžičku rejžové mouky, okořeň květem - vysoulej kouličky, pak je do vařící hovězí polívky zavařuj. Mohou se tyto knedlíčky do rozpáleného přepouštěného másla klásti, dozlatova usmažit a pak pod polívku dát.