

## Táborový guláš – zadání

### 1 obálka

Pokyny do obálky

1. Budete připravovat pokrm z následujících surovin.
2. Uvedený recept je pro 3 osoby. Náš guláš vytváříme pro počet osob ve skupině, kdy každý dostane  $\frac{1}{2}$  porce.
3. **Suroviny nalepte na papír, vedle nich napište překlad.**
  - a. Nejrychlejší a nejlepší překlad 10 bodů
  - b. Za správný překlad 3 body pro nevítězný tým
4. **Sestavte recept nalepením na nový papír.**
  - a. Nejrychlejší a správné sestavení a volný překlad 10 bodů
  - b. Za správné sestavení a překlad 3 body pro nevítězný tým
5. **Přepočítání ingrediencí na počet členů ve skupině 1 člen dostává poloviční porci.**
  - a. Nejrychlejší a správné počítání 6 bodů
  - b. Za správné sestavení 2 body pro nevítězný tým

Když máte v průběhu splnění některý z úkolů 3, 4, 5, tak jej odevzdejte, jde o čas. Pořadí odevzdání úkolů 3, 4, 5 nerozhoduje.

## Ingredients – 3

1 large onion, small dice
3 tablespoons oil
1 teaspoon of paprika
1.2 pounds potatoes, large dice
1 medium carrot, peeled and sliced in to 1/2 inch coins
2 garlic clove, minced
2 tablespoons tomato paste
1 teaspoon sea salt
3 cups water
1 tablespoon vinegar
2 bay leaves
Freshly ground black pepper
2 tablespoons chopped parsley



## Postup

Heat the oil; add onions and sauté until lightly coloured. Sprinkle with paprika and add garlic, potatoes, carrot, tomatoes paste, water, salt, vinegar and bay leaves.

Mix, make sure that liquid is about 1/2 inches above potatoes (just add more water if needed).

Bring to the boiling and lower temperature, let simmer uncover for 30-40 minutes.

Taste and adjust seasoning with salt and freshly ground black pepper, add chopped parsley.

If goulash is to thin take couple potatoes out and mash with a fork or if is to tick just add more water, let simmer for additional 15 minute.

Serve with salad.



## Příprava dřeva

1. Každý tým má k dispozici dvě pily, dvě dláta, dvě palice.
2. Čas 30 minut: hodnotíme kvalitu a jak se vešel do časového limitu.
3. Prkna nařežte přesně na 30 cm.
4. Upevněte do svěráku.
5. Opatrně za pomoci dláta a palice oddělujte třísky o velikosti 0,5 až 1 cm (20 kusů).
6. Opatrně za pomoci dláta a palice oddělujte třísky o velikosti 1 až 2 cm (20 kusů).



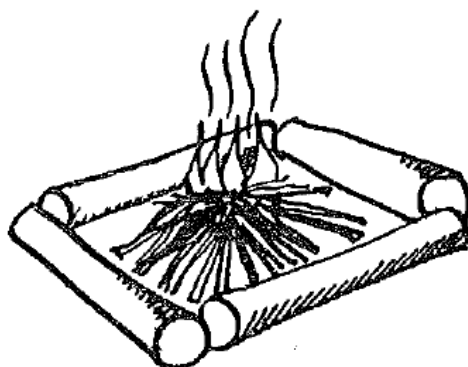
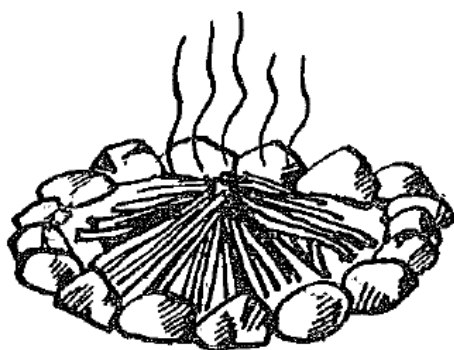
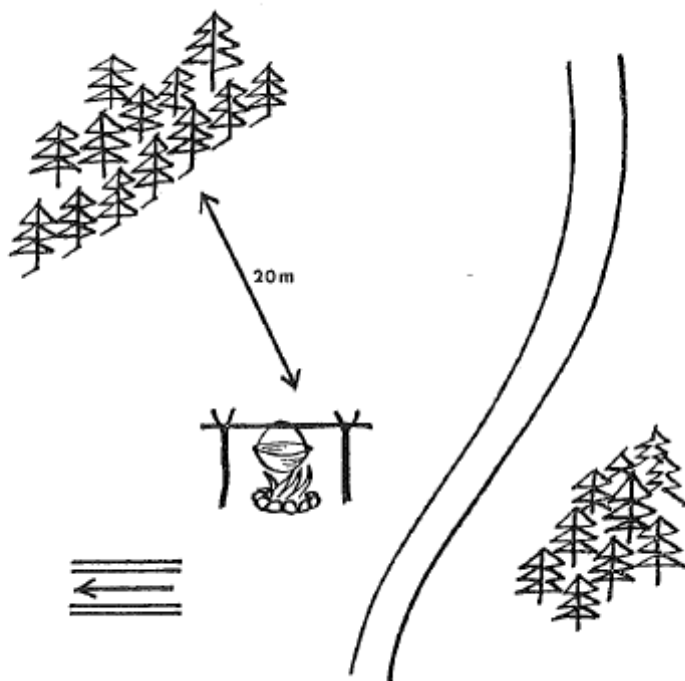
## 2 obálka

Příprava a organizace

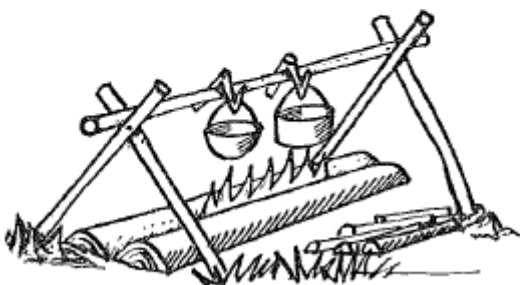
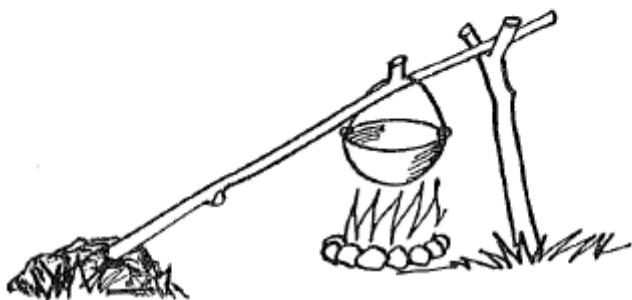
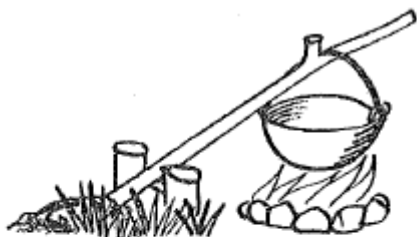
Příprava ohniště

Hodnotíme umístění a stabilitu

- Nejrychlejší a nejpevnější (nejstabilnější) = 15 bodů
- Za správné sestavení, umístění a stabilitu 4 body pro nevítezný tým



## Vaření v přírodě



Zdroje:

<https://food52.com/recipes/62422-potato-goulash>

Obrázky: Autorský tým