DOBRÝ DEN, MOJE MILÉ DĚTI,

dnešní týden bude ve znamení vaření a pečení. Vím, že jste velmi šikovné, proto věřím, že se Vám práce povede a že mě o svých úspěších budete informovat. ☺

1. Upečeme si svačinku – ÚKOL DOBROVOLNÝ, ALE VŠICHNI SI NÁVOD PŘEČTĚTE, BUDEME S NÍM PRACOVAT

Připravte si:

hrnek (2,5-3dcl), mísu, vařečku, plech, špejli

hladkou mouku

cukr

mléko

olej

2 vejce

prášek do pečiva

to, co máme nejraději (perníkové koření, kakao, čokoládu, skořici, jablíčko…)

marmeládu, čokoládu na vaření

Začneme tím, že si vymažeme plech (olejem nebo jiným tukem, maminka Vám určitě poradí) a vysypeme jej hrubou moukou.

Připravíme si mísu, do které nasypeme 2 hrnek hladké mouky, 1 hrnek cukru, 1 prášek do pečiva, 1 hrnek mléka, půl hrnku oleje a 2 vejce. Vše zamícháme. Teď můžeme přidat to, co máme rádi. Já nejčastěji přidávám prášek do perníku (nebo perníkové koření) a kakao. S mými sedmáky jsme zase do těsta nastrouhali jablíčko a přidali skořici. Těsto nalijeme na plech, vložíme do trouby rozpálené na 180° a pečeme asi 20 minut (špejlí vyzkoušíme, zda je dílo hotovo – pokud píchneme uprostřed plechu a na špejli nezůstane těsto, je upečeno).

Po vychladnutí můžeme jíst. Nebo buchtu pomažeme po upečení marmeládou a dáme na ni čokoládovou polevu (tu připravíme tak, že v kastrolku rozpustíme čokoládu na vaření s kouskem tuku, třeba másla).

DOBROU CHUŤ!

1. Spočítáme pár příkladů – ODPOVĚZ NA SLOVNÍ ÚLOHY, KTERÉ VYCHÁZEJÍ Z PŘEDEŠLÉHO TEXTU:
	1. Jeden hrneček obsahuje 263 gramů mouky. Kolik gramů mouky obsahují dva hrnečky mouky?
	2. Řezy rozdělíme na 56 kousků. Rozdělíme je mezi 6 dětí. Kolik kousků dostane každé dítě? Kolik kousků zbyde?
	3. V kolik hodin bude buchta upečená, když jsem ji vložila do trouby v 15:15?
	4. Pytlíček skořice váží 50 gramů. Kolik řezů z něj můžu upéct, když na jedny spotřebuji 7 gramů?
	5. Kolik zaplatím za materiál na řezy, když vím, že mouky jsem potřebovala půl pytlíku a jeden pytlík stojí 14 korun, mléko vyšlo na 4 koruny, 1 vejce stojí 3 koruny stejně jako prášek do pečiva, spotřebovaný olej stojí stejně jako cukr 4 koruny.
	6. V jídelně se rozhodli, že vyzkouší tento recept a upečou jej jako dezert k obědu. Kolik budou potřebovat vajec, když budou péct 15 plechů (stejných jako našich)?
	7. Po dlouhé době v karanténě se ozvala vzácná návštěva. Chtěla bych řezy dozdobit. V lednici mám ušlehanou smetanu. Dozdobím kousky ještě plátky jahod. Na každý kousek dám 3 plátky, z jedné jahody udělám 6 plátků, mám 5 jahod. Kolik kousků budu moci nazdobit?
	8. Paní učitelka se rozhodla, že děti budou soutěžit o nejlepší řezy. Děti se rozdělily do skupin po pěti. Kolik dětí zbylo, když jich do třídy chodí 25?
	9. Kolik stupňů bychom museli na troubě přidat, aby hřála na maximální teplotu? (podívej se na Vaši troubu)

1. Zazpíváme si u práce veselou tematickou písničku:

<https://www.youtube.com/watch?v=X75dZwD7bZM>

1. Ujasníme si, jak by měla vypadat zdravá výživa
	1. Přečtěte si v učebnici prvouky text na straně 65 a 66.
	2. Zamyslete se nad naším receptem. Co bychom v něm mohli změnit, aby byly řezy zdravější?