

## **Téma: Zelenina, ovocie, orechy z našich sadov**

### **1.Cieľ, zameranie aktivity**

Žiak aktívne využíva svoje poznatky pri získavaní nových informácií v tlačovej podobe.

### **2.Vyučovací predmet**

Predmet: Slovenský jazyk

Ročník: tretí

Téma: Hlásky, slabiky, slová

### **3.Pomôcky**

Zoznam pomôcok:

Suroviny: vajcia, múka, orechy, maslo, práškový cukor, prášok do pečiva

Pomôcky: el. šľahač, misky, plech, varecha, el. rúra

### **4.Príprava**

Spísať si recept gramaticky správne, prečítať ho s porozumením a dodržať pracovný postup

### **5.Realizácia**

Postup je veľmi jednoduchý a výsledok je super. Potrebujeme: cesto: 6 bielkov, 200 g práškového cukru, 250 g masla (tuku), 200 g hrubej múky, 200 g mletých orechov, 1prášok do pečiva, poleva: 6 žĺtkov, 300 g práškového cukru, pár kvapiek teplej vody

### **POSTUP PRÍPRAVY**

Pripravíme cesto:

1. Vymiešame maslo s cukrom
2. Pridáme muku s práškom do pečiva, orechy, vznikne nám tuhšia hmota, do ktorej zapracujeme sneh zo 6 bielkov.
3. Pečieme na vymastenom a vysypanom plechu na cca 160 stupňoch, cca pol hodinku, podľa rúry.  
Poleva: ( musí byť hotová po dopečení !)
4. Keď sa cesto pečie, vymiešame žĺtky s cukrom, pár kvapiek vody
5. Ešte na horúci koláč polejeme polevu a uhladíme, dáme odstáť do chladu, poleva sa usuší a môžeme papkať.

## **6.Zhrnutie**

Čo sme sa naučili?

- nový recept na jednoduchý koláč
- pomlieť orechy a využiť ich pri pečení
- vedieť používať elektrický šľahač
- zapnúť elektrickú rúru
- spolupracovať
- dodržiavať hygienu
- vyhľadať si recept na internete
- prepísať si recept
- vedieť čítať s porozumením
- dodržiavať pracovný postup
- piecť môžu aj chlapci, nielen dievčatá ☺

Aktivitu realizovala a metodický list vypracovala: Monika Štromajerová

## 7. Prílohy

