

V KUCHYNI – VČELAŘÍCI (11)

Včelařici - Včelařici v kuchyni

Máte rádi med? Jistě jste se dobře dívali na video a naučili jste se recept. Pust'te se s chutí do řešení dalších úkolů.

Najdi chybu ve větách

Náš kuchař se nepozorně díval a zapsal si několik vět, které obsahují chyby. Pomůžete mu je nalézt?

1. Podle návodu si upečeme medové linecké koláčky.
2. K pečení budeme potřebovat med, cukr, sůl, olej, mouku, droždí, vejce.
3. Do mísy nasypeme 240 g cukru krupice a 2 vajíčka.
4. K obarvení těsta můžeme použít skořici.
5. K ozdobení upečených placiček vyšleháme žloutky s moučkovým cukrem.

Včelařské matematické cvičení

Dívali jste se opravdu pozorně?

Představte si, že jedno vajíčko bez skořápky má hmotnost 40 gramů.

Kolik by vážilo těsto bez medu, prášku do pečiva a špetky soli?

Dáme vám nabídky.

1. 72 g
2. 0,72 kg
3. 7200 g
4. 7,2 kg

Máte-li přesnou kuchyňskou váhu, můžete si zvážit i hmotnost lžice medu i ověřit hmotnost jednoho vajíčka.



V KUCHYNI – VČELAŘÍCI (11)

Doplňovačka

Máte rádi _____ (viz tajenka)? V kroužku si můžete povídat o vašem nejlepším. Dále můžete hledat, co jakého (viz tajenka) se přidává med.

[illegible]

1. Sladká látka, která se vyrábí z cukrové řepy.
2. Druh cukru, který je velice na jemno namletý.
3. V každém medu se postupně objeví menší nebo větší _____. Tytéž útvary můžeme vidět i u cukru nebo soli.
4. Název sypké látky (spíše část názvu), která se používá například pro pečení. Tato látka umožňuje zvětšení objemu pečeného těsta oxidem uhličitým.
5. Sypká látka vyrobená namletím zrní, u nás se hlavně používá pšenice.
6. Kuchařské náčiní, které se používá při změně tvaru těsta na placku.
7. Část vajíčka, ze které se šlehá sníh.

V KUCHYNI – VČELAŘÍCI (11)

Včelařici - Včelařici v kuchyni – ŘEŠENÍ

Máte rádi med? Jistě jste se dobře dívali na video a naučili jste recept. Pust'te se s chutí do řešení dalších úkolů.

Najdi chybu ve větách

Náš kuchař se nepozorně díval a zapsal si několik vět, které obsahují chyby. Pomůžete mu je nalézt?

1. Podle návodu si upečeme medové linecké koláčky.
Podle návodu si upečeme medové perníčky.
2. K pečení budeme potřebovat med, cukr, sůl, olej, mouku, droždí, vejce.
K pečení budeme potřebovat med, cukr, sůl, mouku, máslo, prášek do pečiva a vejce.
3. Do mísy nasypeme 240 g cukru krupice a 2 vajíčka.
Do mísy nasypeme 140 g moučkového cukru a rozklepneme 2 vejce.
4. K obarvení těsta můžeme použít skořici.
K obarvení těsta můžeme použít kakao.
5. K ozdobení upečených placiček vyšleháme žloutky s moučkovým cukrem.
K ozdobení upečených perníčků vyšleháme dvou bílků a moučkového cukru.

Včelařské matematické cvičení

Dívali jste se opravdu pozorně?

Představte si, že jedno vajíčko bez skořápky má hmotnost 40 gramů.

Kolik by vážilo těsto bez medu, prášku do pečiva a špetky soli?

Dáme vám nabídky.

1. 72 g
2. 0,72 kg
3. 7200 g
4. 7,2 kg

Máte-li přesnou kuchyňskou váhu, můžete si zvážít i hmotnost lžice medu i ověřit hmotnost jednoho vajíčka.



V KUCHYNI – VČELAŘÍCI (11)

Doplňovačka

1			C	U	K	R				
2	M	O	U	Č	K	A				
3			K	R	Y	S	T	A	L	Y
4		P	R	Á	Š	E	K			
5		M	O	U	K	A				
6			V	Á	L	E	Č	E	K	
7		B	Í	L	E	K				

1. Sladká látka, která se vyrábí z cukrové řepy.
2. Druh cukru, který je velice na jemno namletý.
3. V každém medu se postupně objeví menší nebo větší _____. Tytéž útvary můžeme vidět i u cukru nebo soli.
4. Název sypké látky (spíše část názvu), která se používá například pro pečení. Tato látka umožňuje zvětšení objemu pečeného těsta oxidem uhličitým.
5. Sypká látka vyrobená namletím zrní, u nás se hlavně používá pšenice.
6. Kuchařské náčiní, které se používá při změně tvaru těsta na placku.
7. Část vajíčka, ze které se šlehá sníh.

