

Metodický list č. 1 – Pečení sušenek

Název aktivity	Pečení sušenek
Vzdělávací oblast RVP	Matematika a její aplikace, člověk a svět práce
Tematický celek	Číslo a proměnná – procenta, příprava pokrmů
Doporučený ročník ZŠ	6. až 9. třída
Časová dotace	1 až 3 hodiny (podle zvoleného rozsahu)
Edukační cíl	Žáci si vyzkouší úpravu množství surovin v receptu podle svých potřeb a poté i praktickou přípravu pokrmu. Seznámení se surovinami a základním postupem při pečení.
Vyučovací metoda	Metoda problémového výkladu, metoda názorně demonstrativní – předvádění, metoda praktická
Organizační forma	Skupinová práce, individualizovaná
Stručný popis aktivity	Žáci obdrží recept, který je na 1000 dávek. Mají k dispozici určitý počet surovin, a proto si recept musí upravit, a poté, pokud je možnost a čas postupovat podle receptu, upéct produkt.
Pomůcky	Recept (v pracovním listu), papír, tužka, pokud žáci budou péct, tak i suroviny v receptu a kuchyňské pomůcky
Motivace	Upečeme si dobroty na třídní slavnost (vánoční besídka, konec roku nebo jiná oslava), ale ouha, recept je jako pro celou školu. Musíme si ho proto nejdříve upravit a potom se můžeme pustit do díla.
Diferenciace náročnosti	<ul style="list-style-type: none"> - Recept s jednoduššími matematickými úkony - Recept se složitějšími matematickými úkony - Recept na nepečené cukroví - Recept na pečené cukroví (složitější)
Poznámky k realizaci	Tento úkol má 3 varianty. První varianta je, že si žáci jen upraví recept a péct nebudou. Druhá varianta je, že upraví recept a ve třídě udělají nepečené cukroví, a třetí varianta je, že pokud má škola k dispozici kuchyňku, mohou žáci péct tam. V online prostředí si žáci mohou vyzkoušet recept každý sám doma nebo s rodiči.

Popis aktivity

Učitel žákům rozdá pracovní list, kde bude recept. Žáci si recept musí upravit na požadovanou dávku (musí použít své matematické znalosti – procenta, převody jednotek, dělení, násobení, zlomky).

Poté pokud mají čas a možnosti, mohou cukroví podle upraveného receptu upéct – postup je také v pracovních listech. Zde si žáci procvičují jednotky hmotnosti a objemu.

Pracovní list

Pečení sušenek

Kakaové - kokosové kuličky – nepečené cukroví

Úkol: Upravte si recept podle vašich potřeb a udělejte kakaové kuličky.

Na 5 kuliček potřebujete:

Suroviny:

16 g	kokosu
1,5 dkg	moučkového cukru
$\frac{1}{100}$ kg	změklé máslo
1 lžička	kakaa
$\frac{1}{4}$ lžičky	vanilkového cukru

Kokos na obalování

Postup:

Piškoty rozsekáme, přidáme cukr, změklé máslo, kakao a rukama vypracujeme těsto. Z těsta vymodelujeme kuličky, které poté obalíme v kokosu.

Ovesné hrudky – pečené

Úkol: Upravte si recept podle vašich potřeb a upečte ovesné hrudky.

Na 1000 hrudek potřebujete:

Suroviny:

3 kg	hladké mouky
10 ks	prášku do pečiva (jeden sáček obsahuje 12g – 2 lžičky)
240 dkg	másla
2400 g	moučkového cukru
20 ks	vajec
300 dkg	ovesných vloček
$\frac{14}{10}$ kg	hrozinek
20 ks	vanilkového cukru (jeden sáček obsahuje 8 g)

Kůra ze 7 citrónů

Pečící papír

Postup:

Máslo, cukr a vejce mícháme do pěny. Přidáme vanilkový cukr a kůru z citrónů a promícháme. Do vymíchaného těsta přidáme ovesné vločky, mouku smíchanou s práškem do pečiva a očištěné hrozinky. Všechno ještě zamícháme. Z těsta klademe hrudky na plech vyložený pečícím papírem a upečeme je ve vyhřáté troubě. Péct mezi 150 – 200 ° C (pečeme do zlatova – cca 10 minut).

Řešení

Kakaové - kokosové kuličky – nepečené cukroví

Suroviny:

160 g	kokosu
150 g	moučkového cukru
100 g	změklé máslo
70 g	kakaa
1 lžička	vanilkového cukru

Kokos na obalování

Postup:

Piškoty rozsekáme, přidáme cukr, změklé máslo, kakao a rukama vypracujeme těsto. Z těsta vymodelujeme kuličky, které poté obalíme v kokosu.

Ovesné hrudky – pečené

Suroviny:

150 g	hladké mouky
1 lžička	prášku do pečiva
120 g	másla
120 g	moučkového cukru
1 ks	vajec
150 g	ovesných vloček

70 g hrozinek
1 ks vanilkového cukru (jeden sáček obsahuje 8 g)

Citronová kůra

Pečící papír

Postup:

Máslo, cukr a vejce mícháme do pěny. Přidáme vanilkový cukr a kůru z citrónů a promícháme. Do vymíchaného těsta přidáme ovesné vločky, mouku smíchanou s práškem do pečiva a očištěné hrozinky. Všechno ještě zamícháme. Z těsta klademe hrudky na plech vyložený pečícím papírem a upečeme je ve vyhřáté troubě. Péct mezi 150 – 200 ° C (pečeme do zlatova – cca 10 minut).