

Mliečna torta

Cieľ: pripraviť si chutné, zdravé a netradičné pohostenie.

Vyučovaci predmet: PVOV v ŠKD – príprava studeného jedla.

Pomôcky: chlieb, saláma, natierkové maslo, nátierky, maslo, syr, vajíčka, kyslé uhorky, čerstvá zelenina.

Príprava: Deťom premietneme ukážky zdobenia slaných tort a rozdelíme si podľa receptu, kto pripraví akú nátierku.

Postup /realizácia: Na väčšiu tácku si ukladáme toastový chlieb. Jednotlivé vrstvy natierame ako chlebičky pre návštevu. Striedame nátierky a oblohu. Na záver vrch i boky ozdobíme. Výhodou takejto torty je, že si ju na rozdiel od chlebičkov, ktoré by obschli, môžeme pripraviť vopred.

Zhrnutie: Všetky kvalitné suroviny, ktoré použijeme, sa spoja do vyváženej chuti a deti takto môžu doma prekvapiť rodičov aj oveľa menším variantom. Torta nemusí byť vždy iba sladká a veľká.

Prílohy:



Vypracovala: Základná škola Jána Amosa Komenského, Nová cesta 9, Tvrdošovce 941 10