

Projekt pizza

Cieľ: Oboznámiť žiakov s postupom prípravy pizze, upiecť pizzu podľa vlastnej chuti.

Vyučovaci predmet: Svet práce- varenie, 8. ročník, téma: Druhy cesta.

Pomôcky: vybavenie cvičnej kuchynky, suroviny na prípravu pizze (podľa chuti): hladká múka, olej, droždie, cukor, vlažná voda, soľ, oregano, bazalka, šunka, syr, kukurica, paradajkový pretlak, kečup.

Príprava: vopred nakúpime suroviny, pripravíme pomôcky na pečenie.

Postup / realizácia:

Talianska pizza - recept s pracovným postupom

Cesto: 300 gramov hladkej múky, pol čl soli, pol kocky droždia, 1 PL olivového oleja, pol čl kryštálového cukru, asi 2 dcl vlažnej vody

Prísady: kečup, oregano, cesnak, olej, šunka, syr, kukurica (šampiňóny, olivy, sardely, saláma, cibuľa)

Postup: Pripravíme kvások z vody, droždia, cukru. Po vykysnutí ho vlejeme do preosiatej múky, osolíme, pridáme olej a vypracujeme hladké hustejšie cesto. Cesto necháme kysnúť prikryté asi 20 minút. Po vykysnutí vyvalkáme kruh. A potrieme zmesou z kečupu, oleja, cesnaku, soli, oregana. Navrch dáme prísady podľa chuti, posypeme syrom a oreganom. V horúcej rúre pečieme do zlatista.

Zhrnutie: Žiaci sa oboznámia s postupom prípravy cesta na pizzu a dokážu sami alebo s pomocou upiecť pizzu podľa vlastnej chuti.

Prílohy: pracovný list projekt pizza

Príloha č.1:



Pracovný list - Projekt pizza

1. Z ktorej krajiny pochádza pizza?

.....

2. Vypíš suroviny, z ktorých sa vyrába pizzové cesto:

.....

3. Navrhni suroviny na prípravu vlastnej pizze:

.....

4. **Doplň správne odpovede do viet:** Do pizzového cesta patrí okrem múky, soli, droždia aj.....Pizzu môžeme piecť v..... alebo doma v elektrickej Pred upečením potrieme pizzové cesto.....

Na ochutenie pizze požívame cesnak a tieto bylinky: alebo bazalku. Príprava pizze je časovo.....

Vypracovala: Základná škola Janigova 2, 04023 Košice