

Príprava cestovín

Cieľ: Stravovanie a príprava jedál. Akcent je daný na prácu s hmotou – cestom a prípravu jednoduchého jedla

Predmet: školský klub detí (ŠKD), 3. ročník.

Pomôcky: gumený obrus (podložka), misky, lyžice, kuchynská váha, suroviny: vajce 4 ks, 400 g hladká múka, 2 čajové lyžičky soli.

Postup / realizácia:

1. Cesto zo všetkých surovín vytvoríme miesením ručne priamo na podložke.
2. Postupne zapracúvame múku do cesta, až kým nám nevznikne nelepivé tvárne cesto. Hotové cesto dáme aspoň na pol hodinu odležať do chladničky.
3. Cesto si nakrájame na menšie kúsky a vytvoríme hrudky, ktoré trieme na strúhadle až sa nám vytvoria malé trhané tvary – cestoviny (mrvenička).

Zhrnutie: Touto témou sme si osvojili poznatky o príprave jednoduchého jedla, dozvedeli sme sa zaujímavosti o múke a jej spracovaní a získali sme pracovnú zručnosť pre výrobu domácich cestovín.

Prílohy:



Vypracovala: Základná škola, Abovská 36, 04017 Košice