

## Pracovní činnosti –vaření - 9.třída

### 1, Posílám domácí úkol, který nemusíte psát - Pečeme z listového těsta

K pečení budeme potřebovat:

Pečící papír, chňapku, zástěru, váleček a suroviny: listové těsto – mražené, chlazené, domácí, ...

Varianty:

**1, slaný závin** – na náplň např. šunka nebo salám, sýr plátkový nebo tvrdý, niva, koření – oregano, bylinky, pizza koření, česnek, kečup, vejce na potření atd.

**2, sladký závin** – štrúdl – na náplň jablka, tvaroh, ořechy, mák, dle chuti, cukr, rozinky, vanilkový cukr, skořice, strouhanka atd., vejce na potření atd.

**3, šneci** – na náplň jako u slaného závínu, vejce na potření nebo jakákoliv sladká varianta

**4, tyčinky** – koření na posypání – sůl, kmín, sezam, mák, pizza koření, tvrdý sýr, vejce na potření atd.

**5, pizza** – náplň jako u slaného závínu nebo dle chuti, několik druhů sýrů atd.

**6, mini pizza** – kulatá, hranatá, trojúhelníčky,....

**7, trubičky z listového těsta** – plněné šlehačkou, sněhem, ...

**8, vlastní recept či nápad z listového těsta** – zadej si, pečeme z listového těsta obrázky a recepty pro inspiraci a zkus něco nového!

**Vyfoť se se svým výrobkem a pošli na můj email: [vaculikovarj@seznam.cz](mailto:vaculikovarj@seznam.cz) do 8. 4. 2020.**

### **2, Příprava na úkol po Velikonocích.**

Zjisti, zda má vaše rodina nějaký velikonoční recept, tradici, že toto pečete, vaříte nebo jíte na Velikonoce, může to být pečení beránka, ovečky, zajíce, velikonoční perníky, jarní pokrm, špenát, špenátová roláda, závin /jí se na Zelený čtvrtek/...tento úkol bude zadán později, abys poslal/a recept, ale foto pokrmu si o Velikonocích udělej prosím, kdo bude souhlasit, nejzajímavější recepty a nejhezčí fotky dáme na školní web.

### **3, Příprava na úkol o Velikonocích.**

Info. Příští týden pošlu recept na výrobu plněných velikonočních vajec, bude soutěž o nejhezčí foto a nejoriginálnější náplň z vaší kuchyně, nejchutnější, bohužel neochutnáme. Bude to soutěž o ceny.

Ať se vám daří, nespalte se a pochutnejte si!

Moc se těším na fotky a vaše komentáře k nim. Děkuju.