

Pracovní činnosti – vaření – do 30. 4. 2020 - 9.třída

Milí devátáci, kuchařky a kuchaři, pekařky a pekaři,

velmi vám děkuji za zaslání fotek vašich výrobků z listového těsta, i velikonočních pochoutek a také za několik plněných velikonočních vajec do soutěže. Většina fotek bude na webu školy s vaším souhlasem ve fotogalerii během tohoto týdne, první část tam již je.

1, Stále můžete posílat fotky, pokud jste do termínu nestihli a také váš **rodinný velikonoční pokrm s receptem a fotkou do 26. 4. 2020.**

2, Ti, co již vše splnili a třeba by se nudili, tak mohou vyzkoušet **vyřezávání z ovoce a zeleniny.** Odkaz na video.

https://www.email.cz/download/k/2K_i82ZqXFR98vwsFbMgIJF3sTFJEDNU_SilgN-5Vpw0liV9-sYHpLDnemm8c4b1-f-Sgfw/Kr%C3%A1sa%20ze%20zeleniny.mp4



Výrobek na fotce je dílem 16-tileté studentky v kategorii - Začínající řezbáři za 2.místo v mezinárodní soutěži, je to dcera mé kamarádky.

3, Těm, co nechtějí vyřezávat, tak posílám recept na **domácí chleba**, výborný a rychlý, bez použití pekárny, jen v troubě a pekáči. Pokud máte vlastní recept nebo recept na housky, veku, rohlíky, zkuste ten.

Domácí chleba

3hrnky hladké mouky

1,5lžičky soli

1,5lžičky sušeného droždí

2lžičky kmínu

1,5hrnku vlažné vody

Vše zamíchat a nechat odstát 6 hodin nebo přes noc. Pekáč, ve kterém pečeme, musí být předem nahřátý. Pečeme na 230C, půl hodiny přikryté druhým pekáčem, půl hodiny odkryté. Dobrou chuť!

4, Kdo chce, zkusí, vyfotí a fotky i s recepty prosím poslat na můj email:

vaculikovarj@seznam.cz do 30.4. 2020

Moc se těším!