evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

HRNÍČKOVÝ KOLÁČ

Anotace	Tepelná úprava surovin, výroba sladkého pečeného moučníku
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák samostatně připraví těsto i plech na pečení.
Klíčová slova	Sladký pečený moučník
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Druh interaktivity	aktivita
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7 – 12 let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	Rozdělování úkolů přiměřeně věku žáků, takže prakticky každý z žáků měl nějaký úkol, který byl schopen zvládnout. Dát žákům důvěru a prostor pro samostatnost.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: HRNÍČKOVÝ KOLÁČ

Co budeme potřebovat: 1 hrneček hrubé mouky, 1 hrneček polohrubé mouky, 1 hrneček krystalového cukru, prášek do pečiva, 2 celá vejce, ½ másla /Hery/, 1 hrneček mléka, 2 stejně velké hrníčky /alespoň 250 ml/, plech, ovoce /lze použít jakýkoli druh, nejlépe tuzemského, ovoce/

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Rozpuštěným máslem vymažeme plech a poté ho vysypeme polohrubou moukou.

KROK č. 2: Příprava drobenky: V míse smícháme hrnek hrubé mouky s cukrem a přidáme ½ změklého másla. Tyto suroviny drolíme mezi prsty tak, aby vznikla jemná drobenka.

KROK č. 3: Odebereme 1 hrnek drobenky.

KROK č. 4: Ke zbylé drobence do mísy přidáme 1 vrchovatý hrnek polohrubé mouky, prášek do pečiva, 2 vejce, 1 hrnek mléka a důkladně promícháme.

KROK č. 5: Vzniklé řidší těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a poklademe připraveným ovocem /jahody, angrešt, rybíz, borůvky, maliny, jablka, hrušky aj./

KROK č. 6: Vrch takto připravené placky posypeme odebranou drobenkou.

KROK č. 7: Dáme do trouby a pečeme při 180°C 30 – 40 minut.



