..



SLADKÉ A SLANÉ VEKOVÉ SMAŽENKY

Anotace	Výroba netradičních sladkých a slaných moučníků.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák umí samostatně připravit netradiční moučník, umí si naplánovat práci a připravit potraviny ke zpracování podle předloženého receptu.
Klíčová slova	Teplý 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	Rozdělení činností mezi žáky a přidělení pracovního místa a samozřejmě nastínění postupu práce.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme vyrábět: SLADKÉ TVAROHOVÉ A SLANÉ SALÁMOVO-SÝROVÉ SMAŽENKY

Co budeme potřebovat: 2 veky, máslo, strouhanku na obalování, olej na smažení, plátkový sýr, plátky jemného salámu, sardelová pasta, ½ kg tvarohu, cukr na ochucení a na obalení, hladká mouka, 6 vajec, pánvička, obracečka, příborové nože, nůž na krájení pečiva, prkénko, ubrousky, talíře.

Jak budeme postupovat:

1. Příprava sladkých smaženek:

   KROK č. 1: Do misky dáme tvaroh, přidáme 1 vejce, dochutíme práškovým cukrem a zamícháme.

   KROK č. 2: Takto připraveným tvarohem spojujeme vždy dva plátky veky k sobě.

   KROK č. 3: Spojené veky obalíme nejprve v hladké mouce.

   KROK č. 4: Na hlubokém talíři nebo v misce rozšleháme alespoň tři vejce.

   KROK č. 5: V mouce obalené spojené veky nyní obalíme v rozšlehaných vejcích.

   KROK č. 6: Poslední obalení provedeme ve strouhance.

2. Příprava slaných smaženek:

   KROK č.1: Dva plátky veky, které k sobě budeme slepovat, namažeme velmi slabě máslem.

   Tip: Pokud budou tyto smaženky děti připravovat jako překvapení např. pro své rodiče, můžou je slabě namazat sardelovou pastou pro pikantnější chuť.

   KROK č. 2: Mezi veky vložíme 2 plátky jemného salámu a plátek tvrdého sýra a přiklopíme k sobě.

   KROK č. 3: Poté opět obalíme spojené večky v trojobalu /nejprve v hladké mouce, potom ve vejcích a nakonec ve strouhance/.

   KROK č. 4: Takto obalené veky na chvíli zatížíme, aby lépe držely pohromadě.

3. Tepelná úprava smažením:

   KROK č. 1: Na pánev dáme rozehřát asi 1 cm oleje.

   KROK č. 2: Postupně vkládáme sladké smaženky a po obou stranách dozlatova osmažíme.

   KROK č. 3: Tento postup opakujeme i u slaných smaženek.
   - Hotové vyjmeme z pánvičky a na ubrouscích zbavíme přebytečného oleje.

4. Mírně zchladlé podáváme s horkým kakaem nebo s čajem.



