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

JAHODOVÝ KOLÁČ

Anotace	Příprava a pečení moučníku, výroba krému. Učit se zpracovávat suroviny.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák samostatně připraví plech, odměří ingredience, připraví těsto a krém.
Klíčová slova	Sladký 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	Rozdělit úkoly a nechat žáky samostatně, příp. s drobnou pomocí, pracovat podle návodu.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: JAHODOVÝ KOLÁČ (tzv. „Hrk-hrk koláč“ - možno použít jakékoli zavařované ovoce)

Co budeme potřebovat:

NA TĚSTO: 1 a ½ hrnečku polohrubé mouky, 1 hrneček pískového cukru, ½ hrnečku mléka, ½ hrnečku oleje, 2 celá vejce, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, mísu

NA KRÉM: 2 malé jahodové kompoty i se šťávou, 1 smetana ke šlehání, 1 ztužovač šlehačky, 1 vanilkový pudink za studena, uzavíratelnou nádobu

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Vymažeme a vysypeme plech a rozehřejeme troubu na 180°C.

KROK č. 2: Smícháme všechny ingredience v míse a nalijeme na plech.

KROK č. 3: Pečeme asi 25 – 30 minut a potom necháme vychladnout.

KROK č. 4: Připravíme krém a to tak, že oba kompoty i se šťávou, smetanu na šlehání, ztužovač a pudink dáme do uzavíratelné nádoby a řádně hrkáme. Hrkáme tak dlouho, dokud nevznikne hustý krém. Ten natřeme na piškot a na krém nastrouháme čokoládu. Celý moučník dáme na několik hodin do lednice.