



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

„ŠNEČCI“ – MINIPIZZY Z LISTOVÉHO TĚSTA

Anotace	Nácvik tepelného zpracování zeleniny, práce s kuchyňskými pomocníky (nůž, vařečka, remoska atd.)
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák samostatně vyválí těsto, omyje a nakrájí zeleninu, s pomocí vyučujícího tepelně opracuje zeleninu, vajíčkem potře mini-pizzy.
Klíčová slova	Jídla teplé kuchyně
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	
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	Žáci nezvládnou samostatně dokončit připravovaný pokrm - svinout roládu - je nutná pomoc vyučujícího.
- co bych příště udělal/a jinak	

Pracovní list k tématu: „ŠNEČCI“ - MINIPIZZY Z LISTOVÉHO TĚSTA

Co budeme potřebovat: 1 balení listového těsta (400 g), 2 středně velké póry, 1 cibuli, směs koření na pizzu, olej, sůl, hlubokou pánev, prkénko, nůž, vařečku, vál

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Nejdříve si připravíme náplň do pizzy.

Cibuli nakrájíme nadrobno, řádně omytý a podélně rozříznutý pórek nakrájíme na proužky a společně s cibulí, špetkou koření a solí orestujeme na oleji a necháme chladnout.

KROK č. 2: Z rozmraženého listového těsta rozválíme na pomoučněném vále dvě placky o velikosti cca 30 x 40 cm.

KROK č. 3: Rozválené těsto potřeme zchladlou pórkovou směsí.

KROK č. 4: Těsto pevně svineme do rolády.

KROK č. 5: Rolády rozkrájíme na 2 cm široká kolečka a přeneseme je řezem na pečicí papír na plech, mírně rozmáčkne, potřeme rozšlehaným vejčkem.

KROK č. 6: „Šnečky“ z rolád pečeme v předem rozehřáté troubě asi 30 minut při 200°C.



