



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

BÉBÉ STŘECHA S BANÁNEM

Anotace	Výroba Bébě střechy s banánem
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Samostatnost žáka při práci s potravinami. Umí pracovat podle návodu.
Klíčová slova	Sladký dezert zastudena
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	Dát žákům prostor pro samostatné tvořivé vyrábění.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Pracovní list k tématu: BÉBÉ STŘECHA S BANÁNEM

Co budeme potřebovat: 2 banány, 1 balení sušenek Bébé hnědých, 1 balení Bébé světlých, 2 tvarohy, 2 čokoládové polevy, alobal, stěrka, kastrolek na horkou vodu, ½ změkklého másla, práškový cukr (množství podle chuti)

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Nejprve si připravíme hladký krém smícháním tvarohu, másla, cukru, oloupeme banány a dáme rozehrát polevu (v sáčku je pro manipulaci nejlepší).

KROK č. 2: Na podložku (tácek) rozprostřeme alobal a na něj rozložíme šachovnicovitě světlé a tmavé sušenky, a to tak, že bude celkem 7 sušenek na délku a 3 na šířku, takže vznikne pole o 21 sušenkách.

KROK č. 3: Takto vzniklé pole potřeme vrstvou krému (asi 1/3 celkového množství krému).

KROK č. 4: Na tuto vrstvu krému opět šachovnicovitě poskládáme sušenky, ale obrátíme barevnost, takže nad světlou bude tmavá a opačně.

KROK č. 5: Doprostřed vzniklé šachovnice dáme další 1/3 krému a na něj položíme oba banány za sebou.

KROK č. 6: Okraje šachovnice k sobě přes banány opatrně sevřeme (bez silného tlaku, aby nepopraskaly sušenky) a při tom se krém okolo nich rovnoměrně rozloží a vznikne „střecha“.

KROK č. 7: Zbylým krémem potřeme vrchní strany „střechy“ a poté polijeme polevou.

KROK č. 8: Po zaschnutí polevy „střechu“ zabalíme do alobalu, na kterém jsme připravovali šachovnici a dáme přes noc uležet do lednice.



