

OBRÁZEK 5.5 | Alfabox, foto: P. Hlawatschke



Žáci se vrátí k rozpracovanému alfa boxu, který je ve fázi po čtení využit pro shrnutí tématu, resp. přečteného textu. Žáci navrhnou a doplňují pojmy a souvislosti z textu k jednotlivým písmenům abecedy, redefinují stávající apod. Práce probíhá ve skupině, žáci sdílejí s ostatními své návrhy, zdůvodnění i formulované významy slov.

Cílem alfa boxu je poskládat jej z pojmů, které jsou pro probíraný obsah nejpodstatnější. Slova méně podstatná ale zůstávají jeho součástí a ta, na nichž se žáci shodnou, že jsou pro shrnutí textu/tématu více podstatná, žáci např. zvýrazní.

Text 2 – Pracovní list pro samostatnou práci žáků

Palačinky – popis pracovního postupu

Hladkou mouku rozmixujeme se špetkou soli, mlékem a dvěma vejci tak, aby vznikla správná hustá směs vhodná pro palačinky (ani řídká, ani moc hustá). Na pánvi s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Palačinku smažíme z obou dvou stran dozlatova. Na hotové palačinky nanese libovolné množství čokolivy, co nám chutná. Vhodné jsou marmelády, tvaroh, pudink nebo masová či zeleninová náplň. Recepty vystačí přibližně na 8–10 palačinek v závislosti na velikosti pánve a tloušťce palačinek.

Popis pracovního postupu v bodech:

1. _____
2. _____
3. _____

Ingredience:

Podle potřeby _____ na smažení

- 2 ks _____
- 400 ml _____
- 1 špetka _____
- 200 g _____

S čím máš palačinku nejraději ty?
