

PŘÍLOHA 10 | Pracovní list k lekci Palačinky

Mgr. Petra Hlawatschke

Text 1 – Oborové čtení¹²⁰

Kde se vzaly lívance a palačinky



Jaký je rozdíl mezi lívancem a palačinkou, nejspíše víte. Přesto si to na úvod článku pro jistotu ujasníme. V obou případech se jedná o placku z litého těsta, která se opéká povětšinou na pánvičce (u lívanců na tzv. lívanečníku), někdy také na rozpálené kamenné desce. Palačinka je tenká a má větší průměr, zatímco lívanec je menší a vyšší. Jejich vzhled do jisté míry souvisí právě s rozdílným způsobem přípravy. Do těsta na lívance se totiž přidává droždí, případně kypřicí prášek, díky čemuž hezky „naběhnou“.

Nejrůznější druhy opékaných placek, které lze označit za palačinky či lívance, se připravují na všech kontinentech, snad jen s výjimkou Antarktidy. Jejich **oblíbenost** napříč celým světem pramení pravděpodobně z toho, že se jedná o jednoduchý pokrm, připravovaný z dostupných surovin, který navíc skvěle chutná.

A možná je v tom také trocha **historie** – dalo by se totiž říct, že jde o jeden z vůbec nejstarších pokrmů, který vznikl kombinací více surovin a následnou tepelnou úpravou. Vznik placek, umíchaných z mouky, vajec a mléka, opečených na rozžhaveném kameni, lze totiž datovat už do dob neolitu (8000–5000 let př. n. l.), kdy se hlavním zdrojem obživy člověka stalo zemědělství, a tyto suroviny byly pro něj tudíž dostupnější.

S nadsázkou, nebo možná i bez ní, můžeme lívance a palačinky považovat za nadčasové jídlo. Mají dokonce svůj vlastní mezinárodní den, jenž připadá na masopustní úterý (den před Popeleční středou). Pokud tedy toto jídlo patří mezi vaše oblíbené, nezapomeňte jej **oslatvit** – jak jinak než jeho konzumací.

Aktivity před čtením

- Alfa box I.

Aktivity v průběhu čtení

- Tabulka náročných slov
- Mapa čtení

¹²⁰ Zdroj: Kojetínská mouka. *Kde se vzaly lívance a palačinky*. Dostupné z: <https://www.kojetinskamouka.cz/blog/kde-se-vzaly-livance-a-palacinky>.