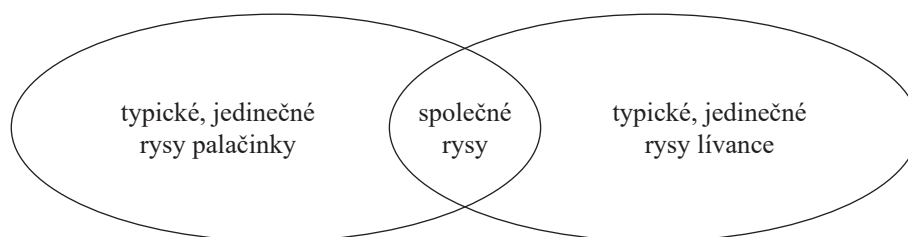


Aktivity po čtení

- Vennův diagram
 - V čem jsou si palačinky a lívance podobné? V čem se naopak liší? Znázorněte jejich společné a rozdílné rysy pomocí Vennova diagramu. Využijte informace z textu.



- Slovní řetězce

Zadání: Každý řetězec obsahuje šest slov. Vyznač svislou čarou, kde jednotlivá slova začínají/končí.

chutnávzhledkombinacidroždívícepokrm
 opekánýchmlékanakameníupravoujednoduchý
 těstakonzumacínějrůznějšilítéhopokrmdostupných
 nadčasovévýjimkoukypřícívajecmasopustnívrstva

Rozšířené zadání: Z každé šestice zvol jedno slovo a uži jej ve větě (větu napiš).

- Alfa box II. (shrnování)

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 pánev s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Palačinku smažíme z obou dvou stran dozlatova. Na hotové palačinky nanese libovolné množství čehokoliv, 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?
