



Anotace pracovního listu

| | |
|--|--|
| Název: | POMAZÁNKY |
| Zaměření: | M - pracovní list, samostatná práce žáků učivo: sčítání a odčítání v oboru do 20 s přechodem přes 10 vhodné pro 2. ročník |
| Časová dotace: | vyučovací hodina (45 minut) |
| Pomůcky, podmínky pro organizaci: | <ul style="list-style-type: none">• kopie pracovního listu pro každého žáka |
| Popis aktivit, řešení: | <ul style="list-style-type: none">• žáci počítají z paměti příklady výsledek buď ponechají v číselné podobě (určuje množství) nebo podle nákupního seznamu v levém horním rohu dosadit do receptu surovinu• řešení: Vajíčková: <i>Nastrouhej 3 vajíčka, přidej 6 lžic másla, 2 tavené sýry, 5 lžiček bílého jogurtu a 3 lžičky hořčice. Vše pořádně umíchej. Nakonec přidej podle chuti sůl a špetku pepře,</i> Česneková: <i>Dej do misky 4 lžice másla, 2 tavené sýry, půlku pomazánkového másla a 2 lžičky tatarky. Promíchej, nastrouhej 15 dkg tvrdého sýra. Přidej do misky, nezapomeň na 5 kousků česneku. Ochutnej, podle potřeby přidej sůl nebo pepř.</i> Mrkvová: <i>Do misky nastrouhej 10 dkg tvrdého sýra a 2 malé mrkve. Do misky přidej 3 lžice másla, půlku pomazánkového másla, 1 tavený sýr, 6 lžiček bílého jogurtu, 2 lžičky hořčice. Najemno nakrájej 18 koleček pórku. Vše promíchej, dochuť solí a pepřem.</i> |
| Možnosti rozšíření, další náměty: | <ul style="list-style-type: none">• PČ - příprava jednoduchého pokrmu žáci pracují ve skupinách, připraví dle receptu pomazánku, kterou můžete naservírovat třeba rodičům na třídních schůzkách |
| Zdroje, citace: | <ul style="list-style-type: none">• autorka: Mgr. Romana Divínová• ilustrace autorka |



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ