

Nebudeme sedět v lavicích ani v pokojíčku u stolu.

Přemístíme se do kuchyně, nejlépe k pracovní desce kuchyňské linky.

Nachystáme si :

- kuchyňské váhy
- vál a váleček
- příborový nůž nebo malý nožík
- hladkou mouku
- smetanu na šlehání nebo zakysanou smetanu
- 1 Heru nebo jiný rostlinný tuk

Na vál(dřevěný nebo silikonový)si odvážíme 50 dekagramů hladké mouky.

V mouce uděláme prsty důlek, vlijeme do něj 200 mililitrů smetany a s částí mouky vymícháme na hustou kaši. 250 gramů Hery rozkrájíme příborovým nožem na malé kostičky, přidáme k mouce se smetanou a vypracujeme těsto.

? Těsto rozdělím na půl, každou půlku znovu rozpůlím a všechny části ještě naposledy rozpůlím. **Kolik budu mít dílů těsta?**

Kdo správně četl a krájel, dostal osm dílů, každý z nich se nazývá osmina.

(Už se těším, až se spolu ve škole budeme učit zlomky)

... A teď trochu geometrie..

Z každého dílu těsta- osminy- se pokus vyválet kruh o průměru 20 – 25 cm.

(Nezapomeň si těsto trochu podmoučit!)

Kruh rozděl čtyřmi řezy na osm stejných dílů(stejně jako pizzu).

Znovu tedy budeme mít osminy.

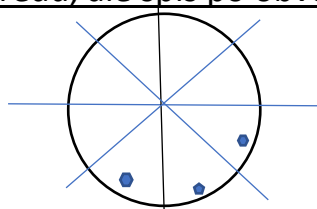
(Osmína osminy se nazývá jedna šedesátčtvrtina...Proč asi?)

Teď si připrav povidla, Nutellu(apod.) nebo tvarohovou nádivku.....

(1 tvaroh, 1 vejce, cukr podle chuti – vše v míse smíchat).

Lžičku náplně nedávej k pomyslnému středu, ale spíš po obvodu rozkrájeného kruhu.

(obvod kruhu=kružnice)



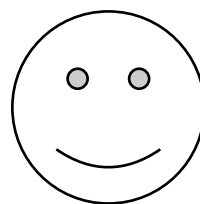
Vezmi si jednu osminku s náplní (teď ti tvarem připomíná trojúhelník), rohy, které jsou po stranách náplně, přehni přes náplň, přimáčkni tak, aby náplň nemohla vytéct a nakonec sroluj k poslednímu vrcholu trojúhelníka. Dotvaruj ohnutím růžků do podoby rohlíčku. Takto postupuj i u dalších osminek.

Rohlíčky se dávají na plech vyložený pečícím papírem a pečou se při teplotě asi 180 stupňů. Správně upečené jsou tehdy, když jsou na spodní straně medově nebo rezatě zabarvené. Hotové rohlíčky obal v cukru nebo jen pocukruj moučkovým cukrem.

! Při pečení a manipulaci s pečicí troubou by ti měl pomoci raději někdo z dospělých.

Dobrou chuť.

Můžeš poslat foto jedné naplněné a pocukrované šedesátčtvrtiny.



Budu se těšit. MK.