



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdelávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jana Francová  
ZŠ Brodek u Přerova  
Pečeme cukroví

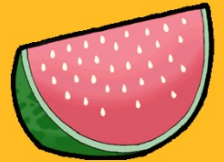
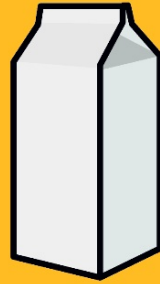
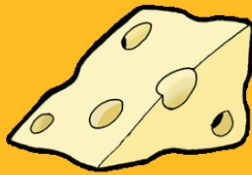
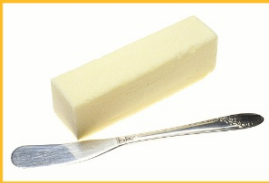


2. třída

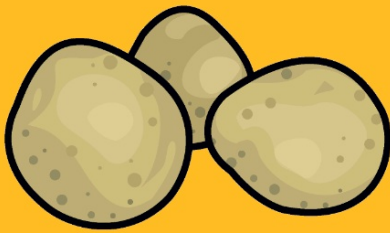
Člověk a jeho svět

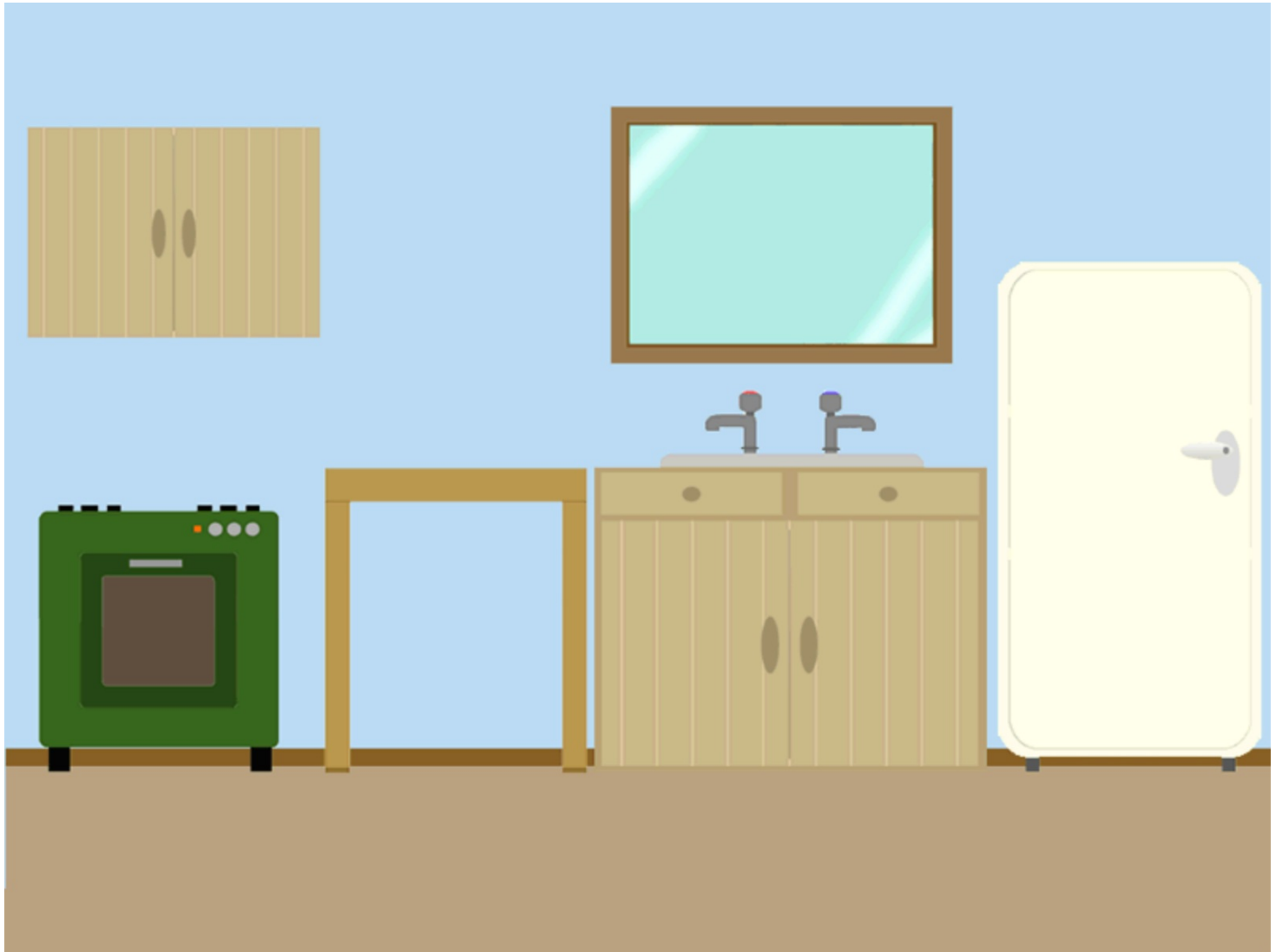
Cíl: Určit postup při pečení cukroví, hledat původ potravin,  
upevnit pravidla při manipulaci s potravinami.

OPVK EU PŠ ČJS 06-VI.



Z čeho se dá péct? Vyber možné suroviny a zakroužkuj.





## LINECKÉ KOLÁČKY

Těsto dobře zpracuji, přikryji fólií a nechám v chladničce odpočinout.

Do košíků vložím hladkou mouku, Heru, moučkový cukr, vejíčka, citrón a marmeládu.

Do mísy odvážím 400g mouky, 200g moučkového cukru a smíchám s citrónovou kůrou, 2 žloutky se změklym tukem.

Na vále těsto rozválím.

Vychladnutá kolečka slepím marmeládou.

Zajdu do obchodu a nakoupím suroviny.

Nastrouhám citrónovou kůru.

Oddělím žloutek od bílků.

Vykrojím kolečka a upeču v troubě.



## Váha a její jednotky

1 kg = 100 dkg = 1000 g  
kilogram      dekagram      gram

1.

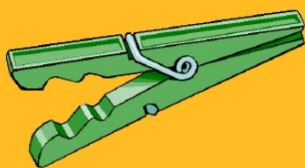
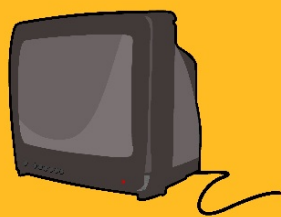
2.

3.

4.

5.

6.



$$5 \text{ kg} + 6 \text{ kg} =$$

$$20 \text{ dkg} + 7 \text{ dkg} =$$

$$400 \text{ g} - 200 \text{ g} =$$

$$50 \text{ dkg} + 40 \text{ dkg} =$$

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 + - x ÷ / =

