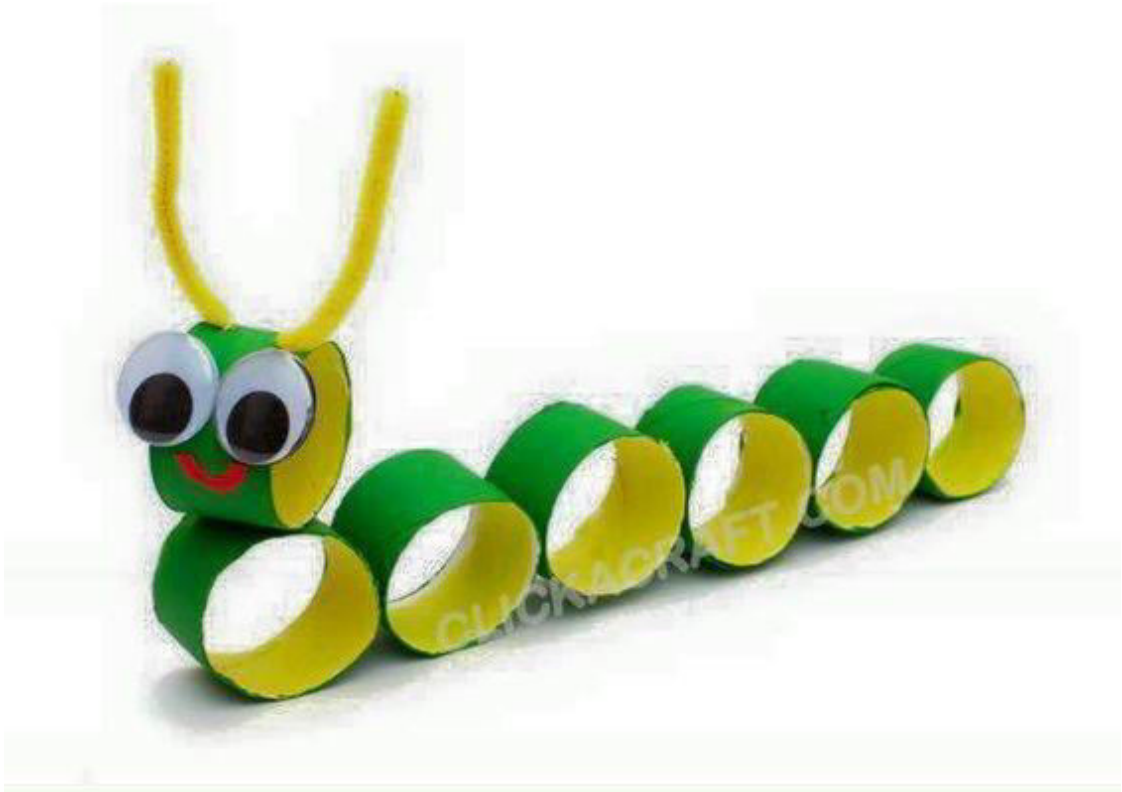


# Ahoj děti!

Je před námi další den. Pojďme se společně vrhnout na úkoly pro dnešek!

1. Víš, jak se jmenuje dnešní den? Na jaké písmenko ten den začíná? Znáš nějaké další slovo, které začíná na stejné písmenko?
2. Vyběhněte ven na zahrádku a udělejte 5 dřepů, pětkrát vyskočte, zamávejte sluníčku a proběhněte se jako koníčky.
3. Tak co děti, proběhly jste se venku? Zkusíme si společně vytvořit veselou housenku. Určitě doma najdete ruličky od toaletního papíru. S pomocí maminky nebo tatínka nastříhejte 6-7 kroužků, natřete veselými barvičkami a slepte je dohromady podle obrázku. Nakreslete housence pusku a oči a přidělejte tykadla. Pokud nemáte chlupatý drátek, můžete použít klacík, vatovou tyčinku nebo cokoliv vás napadne.



4. Najděte doma nějakou hezkou ilustrovanou knížku a v ní nějaký hezký obrázek plný věcí. Maminka nebo tatínek ti vždy řekne, co máš na obrázku najít (např. hrneček, žlutou kytičku, ptáčka apod.) Najděte společně alespoň 5 věcí. Předškoláčky - na jaké písmenko začíná každá věc, kterou jste našli?

5. A teď si zkusíme upéct něco dobrého. Už jste někdy ochutnaly Pita placky?  
Příprava je jednoduchá a s pomocí maminky to určitě zvládnete.

**Co budete potřebovat:**

240 g hladké mouky  
240 g celozrnné špaldové mouky  
1 balíček sušeného droždí  
270 ml vlažné vody  
2 lžičky soli  
1 lžička třtinového cukru  
280 ml mléka  
4 lžíce olivového oleje



Ze všeho nejdřív smíchejte v misce obě mouky, droždí, sůl i cukr.

Přidejte olivový olej a zahřáté mléko a dejte těsto uhníst do kuchyňského robotu. Pokud nemáte robot, těsto budete muset uhníst ručně - děti v tento moment o tento krok poprosí maminku, protože je to poměrně pracné. Dítě vás ale může zkusit na chvíli vystřídat, díky tréninku to pak časem zvládne samo.

Jakmile těsto drží pohromadě a odlepuje se od stěn misky, je připraveno na kynutí.

Přikryjte ho tedy v misce utěrkou a uložte někam do tepla, třeba na topení, ale můžete ho nechat stát i na lince. Vydržte zhruba hodinu, než nabyde.

Pak posypte pracovní plochu (nebo vál) moukou a vykynuté těsto na ni vyklopte. Kdyby se lepilo na stěny mísy, pomozte si navlhčenou stěrkou.

Hroudu těsta rozdělte na 8 zhruba stejných dílů a válečkem rozválejte placičky vysoké zhruba 5 milimetrů až centimetr. Nesmí totiž být moc tenké, jinak se nenafouknou.

Současně by ale neměly být moc silné, protože byste místo dutých kapsiček upekli obyčejné houstičky. I když také dobré.

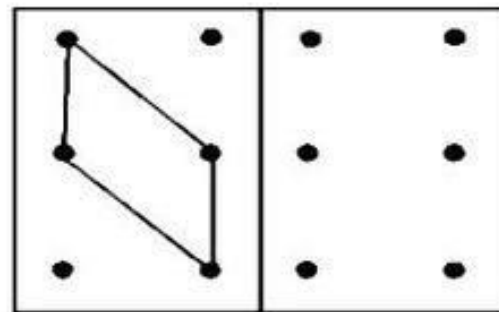
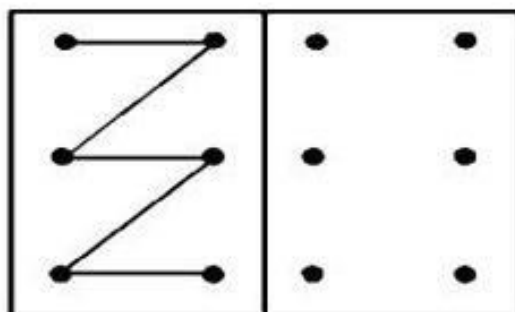
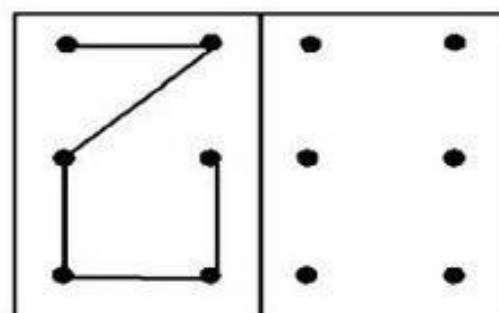
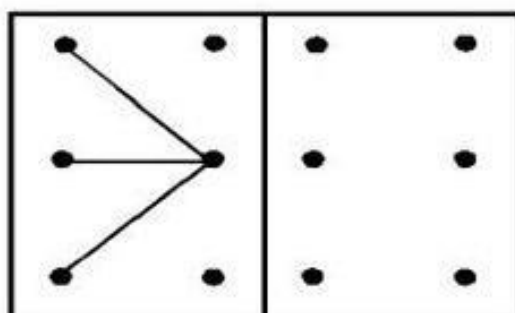
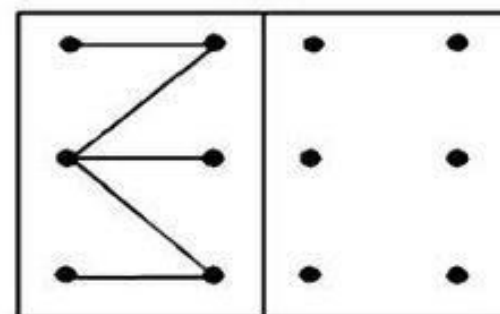
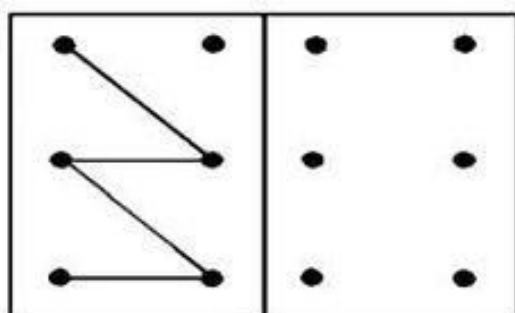
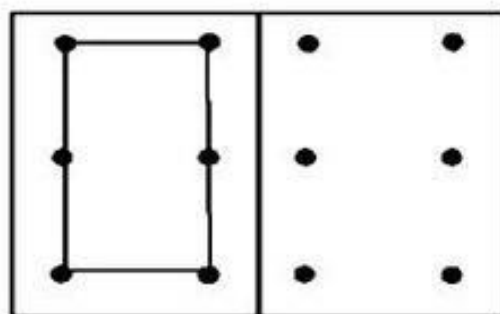
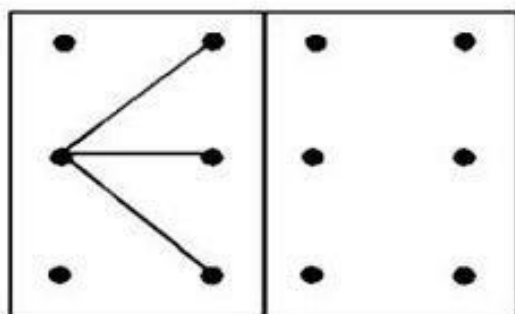
Dva plechy pak vyložte pečicím papírem, na každý z nich opatrně přeneste 4 placičky, zakryjte je čistou utěrkou a nechte je na plechu ještě 15 minut odpočívat. Ještě trochu nakynou a v troubě se budou lépe nafukovat.

Mezitím rozpalte troubu na vysokou teplotu, ideálně na 250 stupňů. Jakmile je připravená, rychle do trouby vsuňte první plech s plackami a pečte je asi 5 až 10 minut, nebo dokud nejsou zlaté. V ideálním případě by se měly nafouknout.

Po upečení plech s plackami vytáhněte a troubu nechte znovu roztopit na 250 stupňů, protože při vytahování první várky se vzduch uvnitř dost ochladil. Teprve pak dejte do trouby upéct placky na druhém plechu. Hotové chleby zatím zabalte do utěrky a počkejte, až vychladnou. Nebudou pak křupavé, ale půjdou lépe naříznout a plnit. Všim, na co budete mít chuť.

6. Nakonec něco na přemýšlení. Zkus zakreslit čáry podle vzoru.

## ZAKRESLI PODLE VZORU



Snad se vám všechny úkoly povedly a užily jste si je. Jaké jsou vaše placky? Jsou dobré?  
Doufám, že jste si pochutnaly 😊

Mějte se krásně a už se na vás těším.

Vaše paní učitelka Blanka 😊