**ČSP - Úkol pro žáky 6. A** (07. – 11. 12. 2020)

**Teoretický postup při pečení vanilkových rohlíčků**

Rádi pracujete s technikou - najděte si prosím10 minut čas a prohlédněte vybrané video.

Jak postupují kuchaři (amatéři nebo profesionálové) při pečení vanilkových rohlíčků na [**www.youtube.com**](http://www.youtube.com).

Buďte prosím samostatní a neobtěžujte rodiče, ať mají také čas na odpočinek nebo na mladšího sourozence.

Důležitá, je také úprava teoretického postupu, ale nemusíte opisovat kuchařku. 

**Vyberte si recept - podle vlastního uvážení a svého výběru.**

Název cukroví:………………………………………

Použité suroviny a ingredience:…………………………………….…………………………………………(dopište prosím)

**Zamyslete se a napište mi:**

1. Co je třeba udělat, když vstoupíte do školní nebo domácí kuchyně (pomůcky a ochranné opatření)?

2. Jaké kuchyňské nářadí nebo náčiní budete potřebovat a připravíte si na kuchyňský pracovní stůl?

3. Popište mi prosím podrobně, jak budete postupovat, **při tvorbě vanilkových rohlíčků?**

4. Na co si musíte dát velký pozor při pečení?

5. Jak budete postupovat při úklidu kuchyně?

6. Co popřejete strávníkům při servírování vašeho nejoblíbenějšího cukroví ke kávě?

(nefotit a neposílat - kontrola v pondělí ve škole)

Ve středu 16. 12. 2020 si provedeme kontrolu - teoretický postup při pečení vanilkových rohlíčků.

**Děkuji za Váš čas strávený u školní práce.** (napiš do sešitu nebo na list papíru formátu A4)

**S pozdravem Jaroslav Kuděla**