Víkendová sladká výzva

*Potešte svojich rodičov, starých rodičov, súrodencov, susedou či kamarátov*.

Skúsme spojiť príjemné s užitočným a nájsť „praktickú matematiku“ aj pri pečení. Vybrala som pre Vás 3 jednoduché recepty na mafiny z knihy – Hrnčeková kuchárka, v ktorej autorka používa na meranie surovín často mieru – hrnček.

V každom recepte sú vypísane presné suroviny a ich množstvá na prípravu zvoleného koláčika.

TROCHU MATEMATIKY – možno za to bude aj odmena ☺

1. Skúsme tieto „hrnčekové miery“ prepísať ako POMER jednotlivých prísad.
2. Ak by som vedela odmerať vždy len celé hrnčeky, vedeli by sme tieto recepty upraviť, aby boli jednotlivé suroviny uvádzané vždy len počtom v celých plných hrnčekoch?

Aplikujte tieto 2 body do každého receptu.

*Ak nie ste milovníkmi mufinov alebo Váš jazyk baží po iných chutiach, kľudne použi internet, knihu alebo babkin tajný recept a urob si dobrotu podľa svojej predstavy.*

Skúste to. Teším sa na Vaše výtvory a aj zdokumentované dobroty.

Ak sa Vám bude chcieť, kľudne si Vašu pekársku aktivitu zdokumentujte a spracujte podľa svojich možností a fantázie (prezentácia, video, fotoreportáž)... ...a takto zaznamenaný „Váš dobrý skutok“ môžem ohodnotiť aj v predmete INF (ak použijete prácu s modernými technológiami a pošlete mi o tom dôkaz). Určite by sa potešili aj kolegovia, ktorí Vás vyučujú TCHV.

Tu sú spomínané recepty:



