

„Prosím, ochutnajte!“

Keby ste sa spýtali niektorého zo študentov sekundy A alebo B, či má rád slovenčinu, povedal by vám, že áno (pani profesorky slovenčiny, nerobte si veľké nádeje, lebo táto odpoveď platí len vtedy, keď sa preberá dynamický opis ☺). Prečo vlastne začali mať radi slovenčinu?

V apríli boli hodiny slovenčiny venované dynamickému opisu a písaniu druhej školskej slohovej práce. Sloh však žiaci nepísali v škole, ale tvorili ho formou projektu. Spolu s projektom doniesli aj produkt, ktorý vznikol. Na týchto hodinách ochutnávali koláče spolužiakov (čo bol vlastne hlavný dôvod, prečo sa slovenčina začala páčiť), no mohli vidieť aj zaujímavé nápady v iných oblastiach. Videli krásnu kresbu, návod ako vyrobiť vlastné mydlo, ako písať recenzie do blogu, dokonca aj ako vyrobiť umelé kvety či nejaké pekné origami.

Ak aj vy máte chuť na nejaký výborný koláčik, alebo si chcete niečo pekné vyrobiť, príd'te sa inšpirovať do sekundy A a B, projekty zdobia priestory triedy. Vidíte, aj slovenčina môže byť niekedy sladká!



Medový Krémeš

Budeme potrebovať: Cesto: 30 dkg hladkej múky
10 dkg práškového cukru
Prísady: 1 liter mlieka
2 vajíčka
3 lyžice hrubej múky
3 šľaha

1. Zoberieme si mlieko a kým si do toho niečo zohreje, ktoré sme si predpripravili na ceste. Všetko zmesáme, aby vznikol jeden celok. Aby bolo guľôčkom pripravené na dve rovnaké polovice.

2. Oblečme si si rozvážame a dáme ich na plech. Zohrejeme rúru na 170°C. Po desiatich minútach vložíme do rúry a pečieme približne 8 minút.

3. Všetchno prídavky z 1 litra mlieka, 2 vajíčok, 3 lyžice hrubej múky a na kachle prídavky z 3 šľah. Pri varení sa snažíme miešať, aby bolo pevné a nie príliš tekuté.

4. Z balení vyčistíme všetky šľah. Vymiešame cukor a smotanu. Zmesáme z vychladeným pudíngom a vymiešame šľah.

5. Na triech hrnčekoch vymiešame na plech a prídavky druhým plechom. Dáme do rúry na 170°C. Po desiatich minútach vložíme do rúry a pečieme približne 8 minút.

Milankova šušľavica

Šušľavica je jedným z najznámejších slovenských pokrmov. Je to sladká, ovocná, ktorá sa pripravuje z cesta a ovocia. Je to veľmi chutná a zdravá. Je to jedlo, ktoré sa môže jesť aj deťmi. Je to jedlo, ktoré sa môže jesť aj dospelými. Je to jedlo, ktoré sa môže jesť aj starými ľuďmi. Je to jedlo, ktoré sa môže jesť aj všetkými ľuďmi.

Príprava: 1. Zmesáme si všetky ingrediencie. 2. Vymiešame cesto. 3. Vložíme cesto do rúry. 4. Pečieme. 5. Vyberieme. 6. Podávame.

Hrnčekové kokosové rezy

Hrnčekové kokosové rezy sú jednoduché na prípravu, finančne nenáročné a môžeme ich pripraviť ako zákusok na oslavu alebo na domáce pochutenie.

Budeme potrebovať: 1 hrnček bieleho jogurtu, 1 hrnček kyslej smotany, 2 hrnčeky kryštáľového cukru (bieleho alebo hnedého), 2 hrnčeky polohrubej múky, 2 hrnčeky kokosu, 6 vajíčok, 2 hrnčeky granka, 1 balíček prášku do pečiva, 1 hrnček oleja, tuk na vymastenie a mlieka na vysypanie plechu, práškový cukor na posypanie koláčika. Do misky dáme jogurt, kyslou smotanu, cukor a kryštáľový cukor, následne miešame pokiaľ sa nám kryštáľový cukor úplne neroztopí. Prídame strúhaný kokos a miešame. Zatiaľ si rozbieme vajíčka a bielko aj žĺtok prídame a miešame. Múku spolu s práškom do pečiva preosiejeme rovno do misky. Ako posledné prídame granko a olej ktorý prídame po troške. Dôkladne premiešame.

Príprava: 1. Vymastíme plech tukom a dôkladne vysypeme múkou. Cesto vylejeme na pripravený plech. Do takto pripraveného cesta môžeme pridať scedené a na malé kúsky nakrájané marhule, slivky, ananás alebo iné chutné ovocie. Tieto kúsky ovocia môžeme jemne pozatláčať hlbšie do cesta a dáme piecť do rúry. Pečieme v elektrickej rúre na teplotu 180°C, na teplomernej rúre 160°C alebo na plynovej rúre na 3-4 stupni. Dĺžka pečenia je 45 minút. Po pečení posypeme rezy práškovým cukrom a môžeme si túto dobrotu vychutnať. Dobrú chuť!