



CHLÉB – OD SEMÍNKA PO SVAČINU



Výukový program CEV Žabka

Žáci 3. ročníku se 11. března 2014 účastnili výukového programu „**Chléb – od semínka po svačinu**“. Celým výukovým programem nás provedla Petra Kraváčková z CEV Žabka. Žáci se během programu dozvěděli, jak složitá je cesta vedoucí k upečení chleba a sami si vyzkoušeli, jak se pečou staročeské chlebové placky.

Na začátku hodiny nám paní Kraváčková představila suroviny, které k výrobě chlebových placek potřebujeme, a ukázala nám, jak postupovat při přípravě těsta. Do samotné přípravy těsta se následně zapojili všichni žáci.



Poté, co jsme si těsto připravili a nechali ho kynout, usedli žáci do lavic a dostali úkol. Měli ve správném pořadí sestavit obrázky, které znázorňovaly jednotlivé kroky vedoucí k výrobě chleba. Děti byly velmi šikovné a splnit úkol jim nečinilo téměř žádné potíže. Při následné kontrole nám paní Kraváčková celou cestu výroby chleba podrobně popsala a výklad doplnila o mnoho zajímavostí.





Mezitím, co jsme se věnovali plnění našeho úkolu, těsto nám pomalu nakynulo. Přesunuli jsme se tedy k našemu pracovnímu místu a pokračovali ve výrobě chlebových placek. Aby nám chlebové placky více chutnaly, rozhodli jsme se, že si k nim vyrobíme máslo ze smetany.





V závěru výukového programu jsme si pochutnali na chlebových plackách s máslem.



Pokud jste z popisu výukového programu dostali na staročeské chlebové placky chuť, můžete si je sami připravit podle následujícího receptu, který nám paní Kraváčková zanechala.

Staročeské chlebové placky

K výrobě těsta potřebujeme:

- 500 g hladké mouky
- 2 lžičky tymiánu
- 3 lžíce vlažného mléka
- 2 lžičky soli
- 1 kostku droždí
- 2 lžičky drceného kmínu
- 3dl vlažné vody
- 1 lžičku cukru

Nejprve si připravíme kvásek. Do vlažného oslazeného mléka rozdrobíme droždí a odstavíme. Mezitím vezmeme mouku, kterou smícháme se solí a kořením. Do vzniklé směsi nalijeme kvásek. Nakonec přilijeme vlažnou vodu, vypracujeme těsto a necháme asi jednu hodinu kynout.

Vykynuté ne moc tuhé těsto odebíráme po částech a rozválíme na tenké placky. Pečeme na tálu kamen nebo na suché teflonové pánvi z obou stran, až máme na plackách zahnědlé puchýře.