



Jablka Štrúdl

Zaměřeno na činnost

Podpora:

- ~ vlastní kompetence cíleno na zdroje a udržení dovedností
- ~ věcné kompetence spojení předmětu s činností
- ~ sociální kompetence spolupráce



AKTIVIZAČNÍ
MATERIÁL

Kalendář,

košík s jablky, napsaný recept, lžíce, nádoby na strouhání jablek, váleček na těsto, zástěry, chňapka, utěrka, plech na pečení, struhadlo, nože nebo škrabky

Suroviny dle receptu

listové těsto, 400 g jablek, skořicový cukr, 3 lžíce cukru, rozinky, strouhanka nebo perník na strouhání, vejce na potřetí

Servírování

talířky, vidličky nebo lžičky, ubrousky

Prostředí kuchyně, přívod vody, trouba, myčka nádobí

Připravit

- ~ uvedený recept je pro 6–8 osob, pro větší skupinu recept upravte
- ~ použijte koupené listové těsto, které je rozválené na pečicím papíru
- ~ kuchyňské zástěry



UVEDENÍ

Čtyři pilíře setkávání

Práce s kalendářem

- ~ vzájemná úcta a respekt
- ~ přirozená orientace časem



Uvedení do tématu,
podpora komunikace

Co budeme dnes péct?

Rozdělení činností jednotlivým členům

Okrájení jablek,

strouhání,

příprava těsta, rozválení,

plnění závinu,

přesun na plech,

dokončení závinu, potřetí rozšlehaným vejcem.

Postup přípravy: Okrájená jablka nahrubo nastrouhejte, mírně vymačkejte šťávu a dejte na rozvalené těsto, posypte cukrem, skořicovým cukrem, rozinkami a strouhaným perníkem (nemusí být). Stočte v závin a propíchněte na několika místech vidličkou. Potřete rozšlehaným vejcem. Dejte péct na 180 °C na 20 minut.

Dobu pečení využijte ke sdílení, práci s textem a podpořte komunikaci

Máte oblíbený recept na štrúdl? Co jste do něj přidávali?

Podpořte sebeobslužnost

Každý si ukrojí svůj díl štrúdlu. Popřejte dobrou chuť.

O štrúdlu

Největší slávy se štrúdl dočkal za dob habsburského impéria a oblíbený je i dnes jakožto rakouský národní pokrm. Ve vídeňské městské knihovně byste dokonce našli vystavený nejstarší dochovaný recept z roku 1696, a to ručně psaný. Jakmile se štrúdl v Čechách dostal do širšího povědomí, stal se ozdobou vánočního stolu v chalupách i měšťanských domácnostech.

Říká se, že závin je česká klasika, ale jen málokdo ví, že tento způsob pečení pochází až z Cařihradu. Do střední Evropy ho s sebou ve středověku přivezli při svých ničivých nájezdech Turci. Ale ani oni údajně nejsou vynálezci štrúdlu, naučili se ho totiž od Byzantinců.

Z Vídně se šířila sláva makových štrúdlů s hrozny či jahodami. V Budapešti je známý makový štrúdl s ořechy. Bavorsko a Slezsko či šumavské a sudetské kraje mák užívaly také, považeny ve sladkém mléce, ale celý, nemletý. Hrozny a meruňky jsou typické pro závinu z Dolních Rakous, tyrolský závin charakterizuje sladká náplň z ořechů, mandlí, fíků, rozinek a citronové kůry. Z Bavorska se rozšířila obliba štrúdlu z bramborového těsta a sladké bramborové náplně. Slovensko přispělo tvarohovým štrúdlům s višněmi.



TIP PRO VÁS

Závin z listového těsta můžete připravit na více způsobů a plnit ho tvarohem, mákem, mletými ořechy atd. V takovém případě zaměřte práci s textem na používané suroviny, tedy mák, tvaroh nebo ořechy.



Čtyři pilíře setkávání

Pozvěte na další setkání