

Mazanec je dalším tradičním pečivem, které se peče na Velikonoce. Je ze stejného těsta jako vánočka, kterou pečeme na Vánoce.

Námět k diskuzi:

Proč kynuté těsto kyne? Co se do něj musí dát? Které pečivo se kromě vánočky a mazance vyrábí z kynutého těsta?

Námět na hru/aktivitu/tvoření:

Upečte si něco z kynutého těsta. Ukažte dětem, jak roste kvásek.

Úkol na papíře:

Seřaď obrázky podle toho, jak mají být správně za sebou, aby vznikl postup pečení mazance.

Milá maminko, milý tatínku,

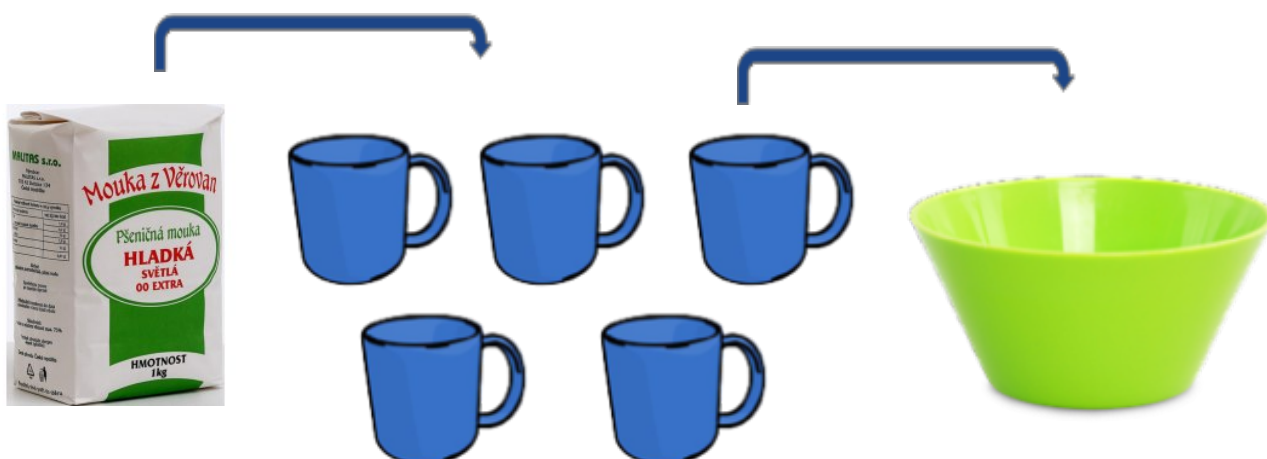
nech mě podrobně prostudovat návod a potom pouze dohlížej na to, abych z kuchyně neudělal úplnou kůlničku na dříví a neublížil/a si. Jsem šikovný/á a spoustu věcí už dokážu bez pomoci.

Když mi budeš věřit TY, budu si pak věřit taky!

* Uzpůsobte dle věku a možnostem dítěte.

- Suroviny:
 - 5 hrnků hladké mouky
 - 1 kostka droždí
 - 1 hrnek cukru krupice
 - 2 žloutky, 1 vejce na potření
 - 1,5 hrnku vlažného mléka
 - 0,5 hrnku Hery nebo oleje
 - 0,5 lžičky soli
 - mandle, rozinky, ...
- Nádobí:
 - hrnek
 - mísa
 - polévková lžíce
 - čajová lžička
 - vařečka
 - pečicí papír
 - plech
 - metlička, mašlovačka

POSTUP VÝROBY 1/3 – příprava kvásku



POSTUP VÝROBY 2/3 – příprava kvásku

- v mouce udělejte důlek, do něj nadrobte droždí a posypejte dvěma lžícemi cukru



POSTUP VÝROBY 3/3 – příprava kvásku

- droždí s cukrem zalejte 2 lžícemi vlažného mléka, jemně zamíchejte s trochou mouky a nechte vzejít kvásek (cca 15–20 min) – můžete jej pozorovat s dětmi

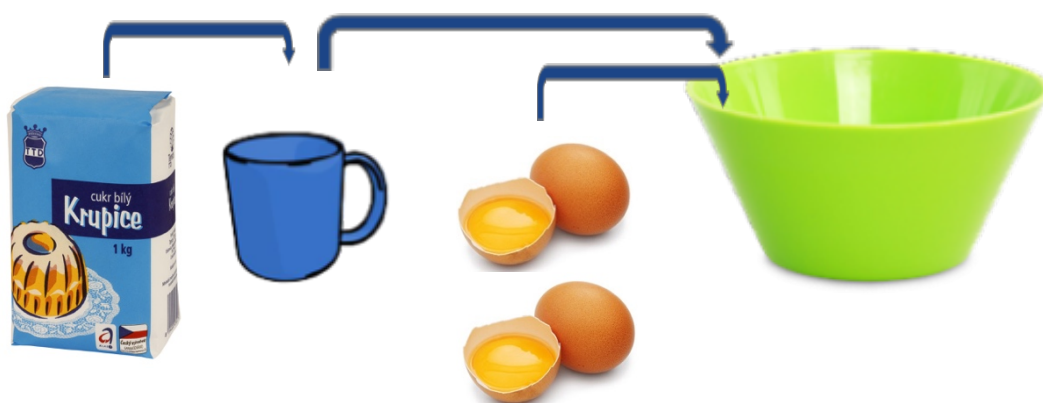


Máš 15–20 minut, než vzejde kvásek.



Pokud máte Heru, rozpustte ji.

POSTUP VÝROBY $\frac{1}{3}$ – těsto



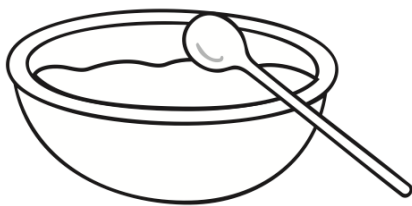
POSTUP VÝROBY $\frac{2}{3}$ – těsto



POSTUP VÝROBY $\frac{3}{3}$ – těsto



Těsto máš hotové, všechny suroviny pořádně zamíchej, popros maminku ať Ti ukáže, jak se vařečkou hněte těsto.



Těsto v míse přikryté utěrkou, nechej aspoň hodinu kynout na teplém místě.



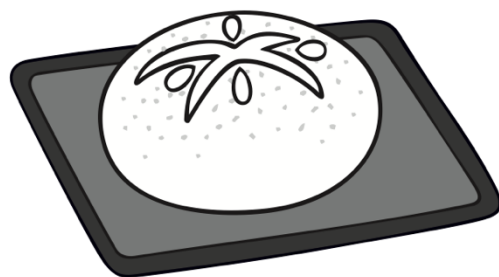
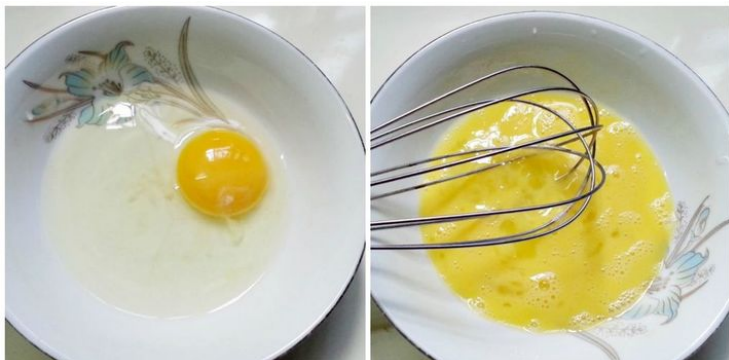
Až je těsto pořádně vykynuté, na plech dej pečicí papír.



Nakynuté těsto maminka přendá na plech s pečicím papírem. Vytvaruj si mazanec podle sebe, a ještě ho nechejte 15 minut kynout.



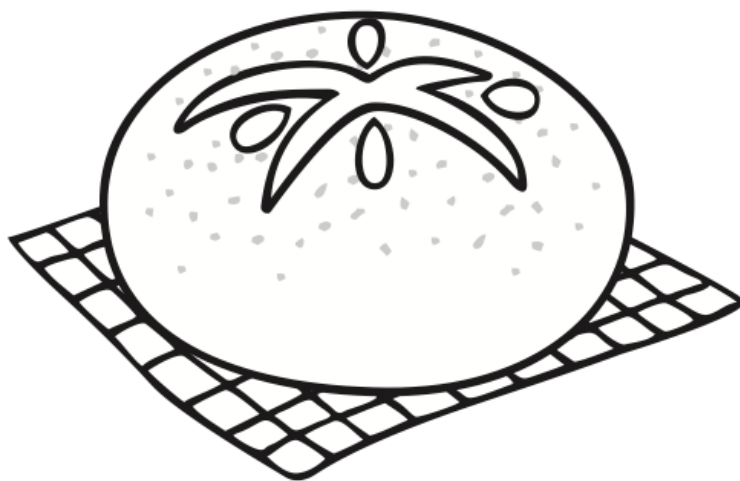
Popros maminku, ať předehřeje troubu na 160 °C.
Vykynutý mazanec potři rozšlehaným vejcem a posypej mandlemi.



Vložte s maminkou mazanec do trouby. Mazanec se peče asi 45 min. Můžeš zkusit špejlí, jestli je hotový (špejlí do něj píchneš, pokud bude špejle suchá, mazanec je hotový, pokud na ní bude těsto, mazanec potřebuje ještě trochu dopéct).

Než se mazanec upeče, můžeš splnit úkol na poslední straně. +

Jsi šikulka – dobrou chuť!



Doufáme, že vás společné pečení bavilo. Teď si můžeš vymyslet, čím si svůj plátek mazance potřеш – bude to máslo? Marmeláda? Nutella? Nebo něco úplně jiného? Své mazance nám pošlete na email, ať se taky můžeme pokochat vašimi sladkými výtvary. ☺

Nezapomeň pomoci s úklidem po vaření, pečení a mlsání.

+ Úkol během pečení mazance:

Seřaď obrázky tak, jak jdou za sebou (teď, když už víš, jak se takový mazanec peče, by to pro Tebe měla být hračka). S dětmi touthle metodou zopakujte postup receptu (ujistíte se, že si dítě ne/pamatuje činnost a podpoříte propojení mozkových hemisfér). Dítě by mělo být schopné říct Vám zjednodušeně jednotlivé kroky v receptu.

Obrázky si dítě vystřihne a seřadí podle posloupnosti.

Míchání těsta

Kynutí

Pečení

Hotový mazanec

