Příprava pindruše – muchomůrky jedlé

Cílem pracovního listu je poskytnout žákům návod na přípravu pokrmu „pindruše – muchomůrky jedlé“.

[Šikulové: Pindruše](https://edu.ceskatelevize.cz/video/12812-pindruse-muchomurky-jedle)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Pojmenujte potraviny a pomůcky na přípravu pindruše, které znáte z videoukázky.



1. Pozorně si přečtěte přeházené věty postupu práce při výrobě „pindruše – jedlé muchomůrky“ a očíslujte je ve správném pořadí.

* Z uvařených vajíček oloupeme skořápku.
* Do kastrůlku dáme vodu, sůl a vajíčka a vše přivedeme k varu.
* Připravené pindruše postavíme na list salátu.
* Rozřízneme rajče a vybereme dužinu, kterou můžeme sníst.
* Uvaříme vajíčka 7 minut ve vroucí vodě natvrdo.
* Pindruši můžeme vytvořit obličej a vyzdobit klobouk z rajčete.
* Odřízneme spodní část vajíčka, aby lépe stálo.
* Vydlabané rajče položíme na vajíčko, aby vznikl klobouk.

Co jsem se touto aktivitou naučil/a:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Obsah obrázku kreslení

Popis byl vytvořen automaticky Autor: Andrea Tláskalová  
Toto dílo je licencováno pod licencí Creative Commons [CC BY-NC 4.0]. Licenční podmínky navštivte na adrese [https://creativecommons.org/choose/?lang=cs].