|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Video:** [**Chřest**](https://edu.ceskatelevize.cz/video/9928) |  |  |
|  |  |
| **Chřest**  Podle čeho poznáme čerstvý chřest?  *Vyber, který odstavec věty popisuje čerstvý chřest. Vyber správnou odpověď:*  U tohoto chřestu, po zatlačení nehtem do místa řezu, vytlačíme šťávu. Když tento  chřest ohneme, praskne. *Tento chřest je čerstvý* ANO x NE  U tohoto chřestu, po zatlačení nehtem do místa řezu, zůstane rýha. Když tento  chřest ohneme a narovnáme, nepraskne. *Tento chřest je čerstvý* ANO x NE  Chřest, Bílá, Zelenina, Potraviny  *Namaluj, jak se pěstuje chřest, aby zůstal bílý:*  *Seřaď recept: Nejprve podtrhni jednotlivé ingredience. Věty očísluj, aby podle postupu maminka mohla připravit pokrm z chřestu:*  **Chřestový závin**  Přidáme sýr a zabalíme.  1 balíček listového těsta  Chřest oloupeme škrabkou.  voda a sůl  200 g tvrdého sýra  Chřest svážeme a postavíme do trochu vody, aby se uvařil v páře.  Poklademe měkkým salámem.  Dáme do trouby a pečeme.  1 vejce  500 g uvařeného zeleného chřestu  Chřest musíme rychle zpracovat.  Potřeme rozšlehaným vajíčkem, aby byla kůrka vybarvená.  Chřest dáme na listové těsto.  300 g měkkého salámu  *Jedl jsi někdy chřest? Jak ti chutnal?* |  |

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].