|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 NEU tohoto chřestu, po zatlačení nehtem do místa řezu, zůstane rýha. Když tento chřest ohneme a narovnáme, nepraskne. *Tento chřest je čerstvý* ANO x NEChřest, 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 těstaChřest oloupeme škrabkou.voda a sůl200 g tvrdého sýraChřest svážeme a postavíme do trochu vody, aby se uvařil v páře.Poklademe měkkým salámem.Dáme do trouby a pečeme.1 vejce500 g uvařeného zeleného chřestuChřest 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?* |  |

 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].