

1) Přečti si pozorně postup výroby jahodového džemu. Pracuj s textem.

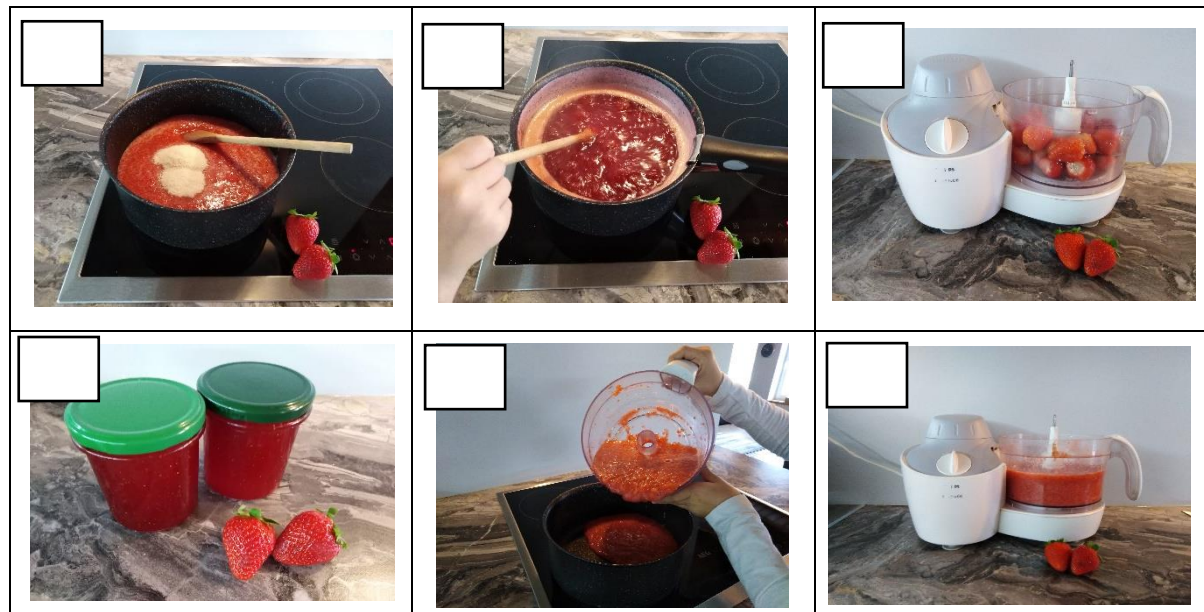
Rozmixuj 1 kg očištěných jahod. Jahodovou směs hrncem dej do hrnce a přidej 1 kg želírovacího cukru vařečka. Za stálého míchání přiveď k varu a vař mixér 15 minut. Pokud se při vaření vytvoří pěna, posbírej ji naběračkou. Horký džem nalej do čistých sklenic. Naplněným sklenicím otři okraje, aby byly naprosto čisté a suché. Sklenice ihned zavíčkuj.

TIP: Hustotu džemu si otestuj během vaření: jednoduše džem kápni na talířek a nech vychladnout. Po vychlazení uvidíš, jakou bude mít konzistenci.

Vypiš suroviny na výrobu džemu:

Vypiš z receptu vetřelce a přečti si, co budeš ještě potřebovat:

2) Očísluj zpřeházený fotorecept.



3) Vymysli fotografiím názvy. (Pojmenuj jednotlivé kroky.)

1.	3.	5.
2.	4.	6.

Autorem materiálu a všech jeho částí včetně fotografií, je Petra Cemerková Golová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

4) Pracuj s textem. Vyplň tabulku (I.N.S.E.R.T.).



Jahody jsou sladké červené plody jahodníku. Jahodník je vytrvalá bylina. Kvete zpravidla v květnu a plodí v průběhu června. Jahody jsou velmi bohatým zdrojem vitamínu C. Jsou také bohatým zdrojem vitamínu A a B. Obsahují lehce stravitelnou vlákninu, což umožňuje snadnou tepelnou úpravu například výrobu džemu. Obsahují mnoho vody. Pomáhají při nachlazení a při léčbě chorob srdce.

✓	+	-	?
Tuto informaci znám.	Tato informace je pro mě nová.	Tato informace je v rozporu s tím, co jsem věděl.	Nerozumím této informaci.

5) Použij čtečku QR kódů. Napiš, co ses o jahodě dozvěděl/a.



6) Vyrob se spolužáky džem a popiš postup jeho přípravy.

Výsledky

Autorem materiálu a všech jeho částí včetně fotografií, je Petra Cemerková Golová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

Vypiš suroviny na výrobu džemu: 1 kg jahod, 1 kg želírovacího cukru

Vypiš z receptu vetřelce a přečti si, co budeš ještě potřebovat: hrnec, vařečka, mixér

2) Očísluj zpřeházený fotorecept.



3) Vymysli fotografiím názvy. (Pojmenuj jednotlivé kroky.)

Např:

1. Dej do mixéru očištěné jahody.	3. Směs nalej do hrnce.	5. Za stálého míchání vař 15 minut.
2. Ovoce rozmixuj.	4. Přidej želírovací cukr.	6. Hotový džem nalej do sklenic a zavíčkuj.

4) Pracuj s textem. Vyplň tabulku (I.N.S.E.R.T.).



Jahody obsahují hořčík.

Původní odrůda je jahodník obecný.