



Pracovní list pro základní školy

# PEKAŘSTVÍ A PERNÍKÁŘSTVÍ



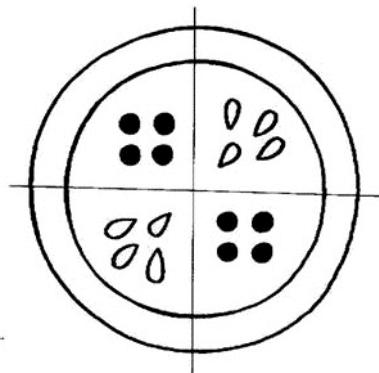
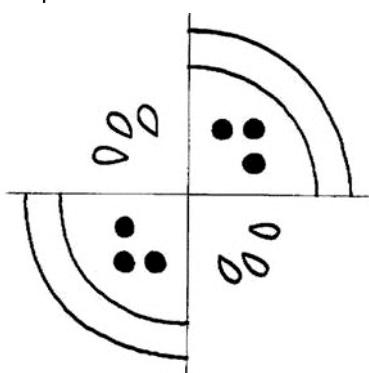
Každé ráno to před pekárnou tak voní, že kolemjdoucí mnohdy neodolají vstoupit dovnitř. Těch preclíků, rohlíků, chlebů a jiných dobrot. Dříve pekli pekaři chleby, žemle, koláče, preclíky, vánočky /v jižních Čechách se říkalo calty/ k Vánocům, vdolky k Popeleční středě, jidáše k Velkému pátku, mazance a beránky na svátky velikonoční.

1 Dokresli a vybarvi si svatební koláč

To je pec, to je pec,  
peče pěkně vočepáky,  
to je pec, to je pec,  
peče pěkně vočepec.  
Peče pěkně vočepáky,  
dostanete taky řáký.

/z jižních Čech/  
(vočepáky jsou svatební koláče)

To je pec, to je pec,  
peče pěkně vočepáky,  
to je pec, to je pec,  
peče pěkně vočepec.



Ve staré české kuchyni se hodně používal včelí med při přípravě koláčů nebo sladkých kaší, až ho začali využívat také perníkáři. Každý perníkář měl na perník svůj recept, který uchovával v tajnosti. Perníkové těsto se nechávalo nějaký čas v chladné místnosti. Pak se natlačilo do předem vysypané dřevěné formy a po upečení perníkář přizdobil perník barevnou polevou.



- ② Poznáš, kterému městu náleží tento znak?  
Má ve výrobě perníku dlouhou tradici.



Pokud ne, spočítej správně perníčky  
a název města ti vyjde v tajence.

$$\begin{array}{c} \text{Two sun cookies} + \text{Three sun cookies} = \\ \text{Eight snail cookies} - \text{Five snail cookies} = \\ \text{Four squirrel cookies} : \text{Two squirrel cookies} = \\ \text{Ten apple cookies} - \text{Three apple cookies} = \end{array}$$

<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>A</b>	<b>SE</b>	<b>DU</b>	<b>CH</b>	<b>R</b>	<b>PA</b>	<b>CE</b>	<b>MI</b>	<b>L</b>	<b>BI</b>

- ③ Zjisti jaké druhy pečiva se pečou ve vaší pekárně nebo jaké pečivo si můžeš u vás v prodejně potravin koupit.

Vyrob a nazdob si společně s někým blízkým jednoduché perníčky. Můžeš použít následující recept:

1 kg hladné mouky, 45 dkg práškového cukru, 35 dkg medu, 6 vajec, citrónová kúra, 1 prášek do perníku, kakao. Těsto pořádně promíchat a nejméně 2 dny nechat v chladu uležet. Pak je rozválet a vykrajovat figurky. Ty potřít rozšlehaným vajíčkem a péct na vymaštěném plechu v rozechřáté troubě.