

Fyzika – 7.ročník

8. hodina: Meranie objemu a hmotnosti v prax – pracovný list

Milí žiaci, pripravila som Vám zábavné domáce cvičenie, ktoré aj keď sa nezdá, má z fyzikou veľa spoločného. Môžete z toho urobiť záznam, napr. nafotiť postup, natočiť video, všetci podľa svojich možností a schopností. Ak sa rozhodnete koláč upiecť, výsledok mi môžete poslať na e- mailovú adresu: gazdurovaj@gmail.com , a ak nie, tak si ho ulož na pamiatku. Ak nemáš rád/a tvarohový koláč, môžeš mi napísať recept, ktorý obľubuješ ;)

Téma: Meranie objemu a hmotnosti v praxi /doma v kuchyni/

Úloha: Upeč koláč podľa návodu :

TVAROHOVÝ KOLÁČ

Pomôcky: Miska , odmerka na kvapalné látky, kuchynská váha, varecha, mixér, stredný plech na pečenie, môže byť aj papier na pečenie

Suroviny:

Cesto: 300 g polohrubej múky

200 g práškového cukru

125 g Hery alebo iný stužený tuk

1 celé vajce + **1** žĺtok

1/2 prášku do pečiva

Plnka:

500 ml mlieka / môže byť aj rastlinné napr. kokosové/

500 g tvarohu / ja dávam jemný, ale môže byť ľubovoľný/

150 g práškového cukru

1 zlatý klas / alebo adekvátne množstvo maizény cca 40g/

1 vanilkový cukor

3 žĺtká

100 ml oleja

Pracovný postup:

Cesto : pripravíme si plech , ktorý vymastíme a posypeme múkou

Do misky dáme **všetky** navážené **sypké suroviny**, premiešame. Pridáme heru a vajíčka , nezabudni z **jedného vajíčka oddeliť len žĺtko**. Bielko si necháme pohári. Všetko spolu miesime pokiaľ nemáme cesto, ak sa nám lepí dáme na chvíľu do chladničky. Potom ho roztlačíme / rozvaľkáme / na

plech. Ja roztláčam priamo na plechu, keď je cesto tuhé môžete ho nastrúhať na strúhadle a potom roztláčiť , tak aby približne všade bola rovnaká hrúbka./

Plnka: Všetky suroviny namerat' a dať do nádoby, v ktorej budete mixovať/ ja to mixujem ponorným mixérom/. Dobre vymixovanú hmotu , aby tvaroh bol čo najjemnejší, **vylejeme na cesto.** Dáme piecť do vyhriatej rúry cca. 200 °C. Pečieme asi 20 až 30 minút ,keď sa povrch zahustí vytvoria sa malé “ kráteriky „vezmeme si špilku, dlhšie špáradlo a pichneme v strede do koláča , ak zostane suché môžeme pokračovať. Zo 4 bielkov a 4 lyžíc kryštálového cukru ušľaháme tuhý sneh, ten rozotrieme na upečený koláč a ešte trochu dáme zapiecť , tak 5 minút alebo kým sa na povrchu nevytvorí jemne hnedý film . **Pozor, je horúci zavolaj na pomoc dospelého člena rodiny na pomoc.** Vyberieme z rúry.

Počkáme, aby koláč dobre vychladol, nakrájame na kúsky a servírujeme olovrant ku káve rodičom . Ty si urob čaj.

Prajem dobrú chuť. */ak náhodou koláč je tečúci nezúfaj, jeme ho lyžicou z plechu aj tak bude fajn/*