



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Aktivní škola - podpora, zlepšení kvality vzdělávání a výuky na základní škole

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Název materiálu: Aj_7_My recipe

Vzdělávací oblast: Jazyk a jazyková komunikace

Vzdělávací obor: Anglický jazyk

Název sady: Žákovský jazykový projekt

Ročník: 7.B

Autor: Lenka Šnorková

Datum ověření: 20.2.2014

My recipe

Anglický jazyk

7.ročník

Lenka Šnorková

Zdroje:

- všechny fotografie jsou dílem autorky

Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Dávám souhlas, aby moje dílo bylo dáno k dispozici veřejnosti k účelům volného užití (§ 30 odst. 1 zákona 121/2000 Sb.), tj. že k uvedeným účelům může být kýmkoliv zveřejňováno, používáno, upravováno a uchováváno.

Přípravné práce

- Žáci si zvolili každý jeden recept na jídlo, který napíší v anglickém jazyce. Domluva předem je nutná, abychom předešli popisu stejných jídel. Z domova si děti přinesly české recepty a seznamy surovin potřebných k přípravě jídla. Ve škole recept překládaly a následně přepsaly na barevné papíry. Z jednotlivých receptů jsme následně zhotovili kuchařku žáků 7.B.

Práce na
překladu
receptu a
přepisu do
konečné
podoby



Ukázky jednotlivých receptů

Cream pansy boy

Ingredients:

2 mugs of (semi coarse) flour
4 eggs
1 cream
1 baking powder
1 mug of sugar
1 mug = $\frac{1}{4}$ liter



Instructions:

Cover cream with four eggs and sugar to a bowl.
Mix the cream and add a flour, from flour take 2 spoons
and mixed with baking powder (finish add to a dough).
Grease a dish some butter and pour breadcrumbs. Cover
the dough to the dish. Bake at 150°C for 45 minutes.

Enjoy your meal!

GARLIC BUTTER

! Enjoy your meal !

Ingredients: 1 garlic

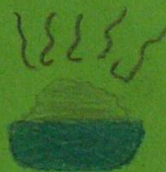


a little mayonnaise
cheese



cream cheese
salt

Instruction



- 1) grate a some cheese
- 2) mash a few cloves of garlic
- 3) add the mayonnaise
- 4) mix all
- 5) taste and flavor gradually

We used cream cheese insted of mayonnaise.

egg chilli Omelete

Ingredience: two eggs

some chilli spice

two spoons of breadcrumb

a little butter

a little salt

Instructions:

1. Heat a pan and put butter on it

2. Add two eggs and stir them

3. Add chilli spice with salt and stir again

4. Fry the mixture in the pan

5. Serve the omelete with some salad and vegetables



Muffins

Ingredients:

Flour - Two mug
sugar - 0,6 mug
vanilla sugar - little
baking powder - two tea spoon
milk - one mug
oil - three tea spoon
egg - one
Fruit - one mug (apple, cherry)
chocolate - one bar



Instructions:

- 1) Mix all ingredients in a bowl
- 2) Mix as long as it would not be liquid
- 3) Heat the oven to 200 degrees
- 4) Pour the batter in the oven and bake for 10-15 minutes.

Good Appétite! ☺

Apple cake - Strödl

Ingredients:

puff pastry
6 apples
a bit of cinnamon
a bit of sugar
a bit of vanilla sugar

Instructions:

① Peel apples and grate them.

② Cut on half puff pastry, both half knead on pancake.

③ Put apples on pancake and cover cinnamon, sugar and vanilla sugar.

④ Roll puff pastry.

⑤ Put puff pastry on 200° into oven and bake on gold (at 20 minutes).

⑥ Slice on plate.

Enjoy your meal.



Apple pie with coconut

Ingredients

Two big apple
150g butter
100g sugar
3 eggs
100g grated kokos
100g flour
1 spoon powder
100ml milk
50g grated coconut

Preparation

Peel apples and cut on cubes. Butter and sugar mix. Put into 3 eggs and mix. Grated kokos and flour mix with 1 spoon powder. Mix with milk. Put into apples. Bake 190°C.



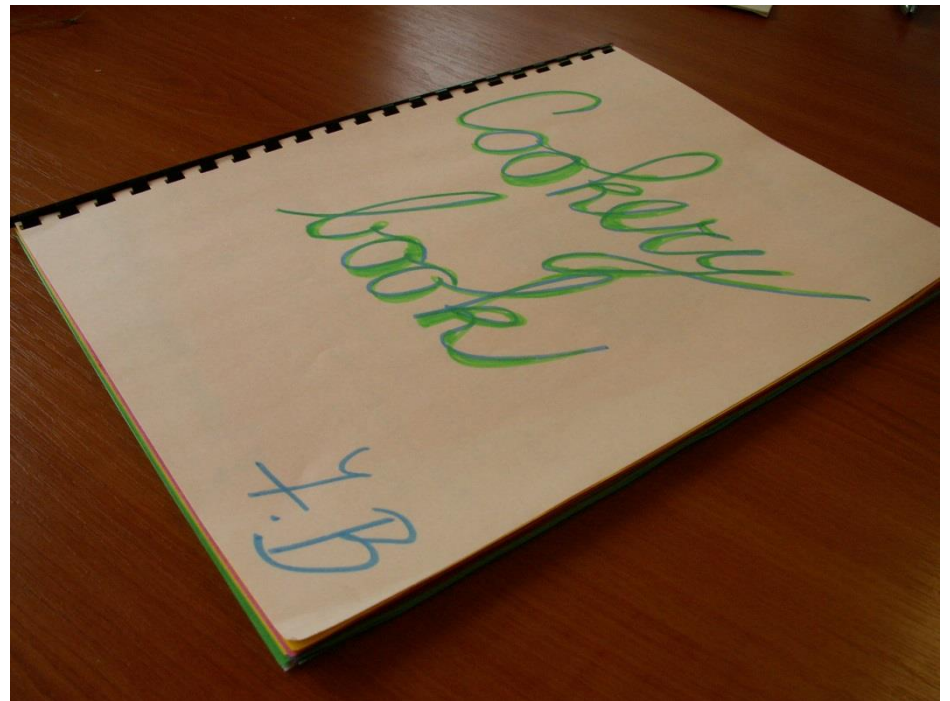
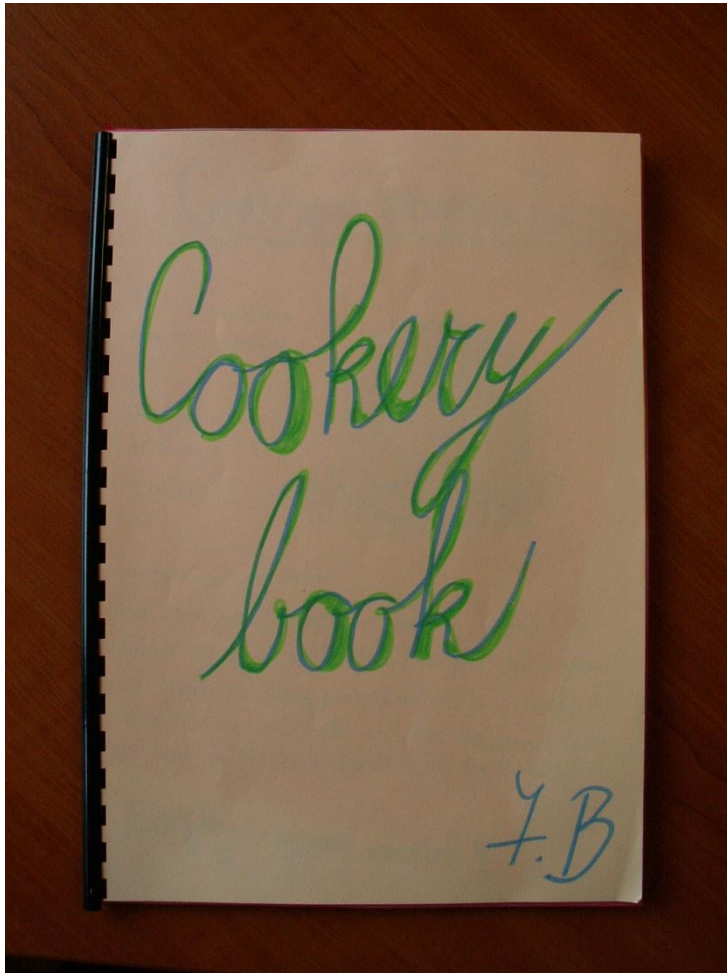
Butter put to boil and cook 2 spoons sugar and grated coconut. Take take in oven on 190°C. Then push cook. Then put on plate.

It is good.

Enjoy your meal

7.6.2020

Hotový projekt



Andrews #1
Katie

Potato pancake

Ingredients:

8oz potatoes
4 spoon milk
200g flour
1 onion
2 teaspoon mayonaisse
salt & pepper
1 egg
oil
celery

Instructions:

- 1) Peel the potatoes and grate them.
- 2) Drain milk and pour on potatoes.
- 3) Peel the onion, grate them and put with flour and egg in the mixture.
- 4) Add salt and pepper and mix.
- 5) Fry on frying pan for 10 minutes.

☺ - potato



GARLIC BUTTER

! Enjoy your meal !

Ingredients:



1 garlic
a little mayonnaise
cheese



cream cheese
salt

Instruction



- 1) grate a some cheese
 - 2) mash a few cloves of garlic
 - 3) add the mayonnaise
 - 4) mix all
 - 5) taste and flavor gradually
- We used cream cheese instead of mayonnaise.