

## Projekt APPLE CRUMBLE

Od letošního školního roku pracujeme v hodinách angličtiny na druhém stupni nově se čtvrtou edicí učebnice Project, která nabízí téměř všechno, co učebnice 21. století nabízet může. Vedle výborných tabulek s gramatikou, dostatku cvičení na procvičení dané látky, zajímavých poslechů a článků o realitách anglicky mluvících zemí přináší tato učebnice i zajímavá témata, která se týkají každého z nás. Sedmáci se v rámci čtvrté lekce seznamují se slovní zásobou na téma FOOD (=jídlo). Toto téma patří mezi žáky napříč ročníky mezi nejoblíbenější, neboť k němu má každý co říci. Znáte to – tisíc lidí = tisíc chutí.

Sedmáci si tak zopakovali jim již dobře známá slovíčka, poznali některá nová a spolu s touto slovní zásobou se naučili rozlišovat počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, poznali pravidla pro užití členů a pro užití tázacích výrazů How much/How many. Ano, nyní to možná vypadá tak, že nám jde jen o gramatiku, ale opak je pravdou! Poté, co jsme si tyto nezbytné gramatické jevy dostatečně procvičili a upevnili, vydali jsme se i do naší školní kuchyňky, kde jsme se pustili do díla... A co že jsme to vařili? S chutí jsme se ve skupinkách vrhnuli do pečení jablečného koláče, kterému se v anglicky mluvících zemích říká APPLE CRUMBLE.

Nechte se námi inspirovat a nahlédněte do receptu, podle kterého jsme pekli. Pro neangličtináře jsme s našimi žáky recept přeložili do češtiny... 😊

### APPLE CRUMBLE – JABLEČNÝ KOLÁČ

#### Co budete potřebovat?

3 velká jablka

300 g mouky

200 g másla

80 g cukru (pokud máte život dostatečně sladký, jistě vám postačí i méně 😊)

Smetanu nebo zmrzlinu (vanilkovou, jahodovou, čokoládovou nebo šmoulovou – na tom nezáleží 😊)

#### Postup

Oloupejte jablka a nakrájejte je na slabé plátky.

Jablka dejte do hrnce, přidejte trochu vody a 40 g cukru a 10 minut vařte.

Do misky dejte mouku, máslo a 40 g cukru a promíchejte vidličkou.

Vezměte si malou zapékací misku a naskládejte do ní uvařená jablka. Ta poté posypte „žmolenkou“ z mouky másla a cukru.

Misku dejte do předehřáté trouby na 180 °C na 30 minut.

Servírujte se smetanou nebo s libovolným druhem zmrzliny.



Nám se koláč báječně povedl. A co vy? Zkusíte to také? Přejeme Vám, ať vám chutná! 😊

Za žáky 7. ročníků zapsali Petra Zenklová a Petr Pokorný

