

MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

AKTIVITY

- ✘ Exkurzia Firstfarms v Plaveckom Štvrtku
- ✘ Plagát – pasúce sa kravičky na lúke
- ✘ Konzumácia mlieka a mliečnych výrobkov – súťaž medzi triedami
- ✘ Zbierka mliečnych receptov
- ✘ Počítanie príkladov na tému mlieko

EXKURZIA





PLAGÁT



SÚŤAŽ MEDZI TRIEDAMI



MLIEČNE RECEPTY

receptárka



Mliečna ryža so škoricou

INGREDIENCIE

- 1 šálka ryže
- 1 šálka vody
- 2 šálky mlieka
- 1 ks vanilkový cukor
- podľa chuti med
- 1 PL maslo Flora GOLD
- podľa chuti mletá škoricca, alebo škoricový cukor

POSTUP

1. Ryžu niekoľkokrát umyjeme vo vode. Vložíme do hrnca a zalejeme vodou a troškou mlieka, pridáme maslo a vanilkový cukor. Za občasného miešania a podlievania varíme do mäkká. Na záver ryžu dochutíme medom a napríklad škoricou.


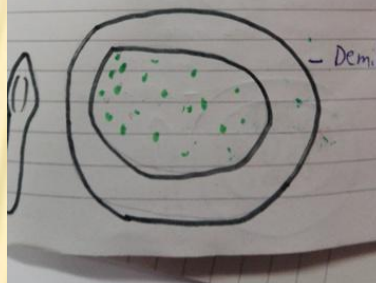
2.

Tip : Môžete si ju dochutiť ovocím, džemom, kakaom...

Mliečny recept
Demikát

postup:

1. rozkrojať chleba na kocky
2. potom ich vložiť do polievkovej misy
3. rozdrobite bryndzu a pridajte ju tam
4. zalejte to s osolenou vriacou vodou
5. prikryte nádobu a nechajte aspoň 5 minút stáť
6. v smotane zatrepíte vajce a emišajte to do polievky
7. rozdelíte to tanierov alebo misiek
8. na povrch nasypete červenú papriku



Suroviny

- jogurt príčky
- smotana na varenie
- med
- podľa chuti ovocie
- čoko maslo
- škoric (šošica)
- hoblinky
- mandle
- hoblinky a kúsky čokolády
- kúsky masla

Postup prípravy

1. |

Ako prvé si rozmixujeme keksy najlepšie trvalej farby a pridáme k nim roztopené maslo. Aby sa trošku pozlepali a chránikli. Dáme ich nasypodok pohára. Ďalej zmiešame grécky jogurt so smotanou a medom. Oddelíme to na 2 časti. Prvú časť pomixujeme s jahodami a druhú necháme čisto bielu. Postupne vrstevíme medzi ovocie. Na vrch nasypeme opäť ovocie, čokoládu a mandľové hoblinky. Čokoľvek, aby to spestrilo pohár. Je to tak jednoduché, chutné a rýchle, že to stojí za vyskúšanie!