


## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### LAHODNÉ LOUPÁKY

<b>Popis aktivity</b>	
Žáci porozumí textu slovní úlohy, provádí základní početní operace v oboru přirozených čísel	
<b>Předpokládané znalosti</b>	
Základní početní operace v oboru přirozených čísel	
<b>Potřebné pomůcky</b>	
Pracovní list.	
<b>Zadání</b>	
<p>Paní učitelka povídala dětem, jak pekla domácí loupáky a jak byly lahodné. Všechny děti si je chtěly vyzkoušet, protože se jim sbíhaly všechny chutě. Učitelka přinesla ingredience na těsto a všichni se do pečení pustili s radostí. Žáci z 5. A napekli celkem 10 loupáků. Žáci ze 4. B napekli tentýž den 3 krát více loupáků, než žáci z 5. A. Další den pekla učitelka s žáky 5. B a tato třída napekla o 15 kusů loupáků méně než 4. B.</p> <p>Kolik loupáků napekli žáci 4. B? Kolik loupáků napekli žáci 5. B? Kolik loupáků napekly všechny třídy dohromady?</p>	
	
<b>Možný postup řešení, metodické poznámky</b>	
<p>5. A..... 10 kusů 4. B ..... <math>3 \cdot 10 = 30</math> 5. B ..... <math>30 - 15 = 15</math> Celkem kusů: <math>10 + 30 + 15 = 55</math></p> <p>Žáci 4. B napekli celkem 30 loupáků. Žáci 5. B napekli celkem 15 loupáků. Všechny třídy napekly celkem 55 loupáků.</p>	
<b>Doplňkové aktivity</b>	
<p>Je možné si loupáky upéct v rámci prvouky, vaření apod.</p> <p>RECEPT:</p> <p>2 žloutky (1 do těsta, 1 na pomašlování), trocha citronové kůry, 1 vanilkový cukr, 1/3 kostky másla, 1 hrnek vlažného mléka, půlka kostky droždí, 1 vrchovatá lžice cukru krupice, špetka soli, 3 hrnky hladké mouky.</p> <p>Těsto vyrobíme smícháním uvedených ingrediencí, kromě žloutku určeného na potřeni a vypracujeme. Necháme jej kynout. Poté na pomoučeném válu vyválíme rohlíky a těsto opět necháme kynout. Poté loupáky potřeme rozšlehaným žloutkem a podle chuti posypeme mákem. Pečeme do růžova.</p>	
<b>Přesahy a vazby</b>	Prvouka
<b>Obrazový materiál</b>	Dílo autora