


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## VELIKONOČNÍ PERNÍČKY

<b>Popis aktivity</b>	
Vyřešení jednoduché slovní úlohy pomocí převodu jednotek hmotnosti.	
<b>Předpokládané znalosti</b>	
Převody jednotek hmotnosti	
<b>Potřebné pomůcky</b>	
Pracovní list pro žáka	
<b>Zadání</b>	
<p>Mirek pomáhá mamince připravovat těsto na velikonoční perníčky. Zajímá ho, kolik asi těsto váží – chce to zjistit bez vážení, jen podle hmotnosti přidávaných surovin – a tak si to spočítá.</p> <p>Do těsta dali: 65 dkg hladké mouky, 25 dkg moučkového cukru, 50 g sádla, 1 lžička jedlé sody (7 g), 1 lžička skořice (3 g), 100 g medu, 3 ks vajec (1 vejce = 50 g) a 1 prášek do pečiva (13 g).</p> <p>Z kolika gramů těsta Mirek upeče velikonoční perníčky?</p>	
<b>Možný postup řešení, metodické poznámky</b>	
<p>Žáci si převedou váhy surovin na gramy:</p> <p>Mouka: 65 dkg = 650 g  Cukr: 25 dkg = 250 g  Sádlo: 50 g  Soda: 7 g  Skořice: 3 g  Med: 100 g  Vejce: 3 · 50 g = 150 g  Prášek do pečiva : 13 g</p> <p><math>650 + 250 + 50 + 7 + 3 + 100 + 150 + 13 = 1\ 223</math></p> <p>Mirek upeče velikonoční perníčky z 1 223 g těsta.</p>	
<b>Doplňkové aktivity</b>	
Žáci si pak mohou podle receptu perníčky v předvelikonoční (ale i předvánoční) době upéct v hodinách pracovních činností.	
<b>Přesahy a vazby</b>	Pracovní činnosti
<b>Obrazový materiál</b>	<p>PODZEMNIK. <i>Wikimedia Commons</i> [online]. [cit. 12.3.2014]. Dostupný na WWW: <a href="http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Velikono%C4%8Dn%C3%AD_pern%C3%ADky.JPG?uselang=cs">http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Velikono%C4%8Dn%C3%AD_pern%C3%ADky.JPG?uselang=cs</a></p>