

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

MALINOVÁ ŠŤÁVA

Paní Malinová chválí svá vnoučata, co nasbírala zahradních malin a za odměnu pro ně připravuje přírodní malinovou šťávu. Nejstarší vnučka Anežka dává dobrý pozor, chtěla by si šťávu připravovat sama.



Babička používá naběračku tvaru polokoule o průměru 9 cm, osmkrát ji naplní studenou vodou a postupně vše nalévá do pětilitrové lahve. Přidá stejné množství čerstvých malin a desetinu naběračky (tj. 3 kávové lžičky) kyseliny citronové. Lahev uloží na 24 hodin do chladu. Druhý den celý objem přecedí přes jemnou textilií a zbytek vylouhovaných malin, tj. asi 20 % původního objemu lahve, je odpad. Do čisté tekutiny přidá 8 stejných naběraček cukru. Jakmile se cukr rozpustí, je šťáva hotová a vnoučata mohou ochutnávat.



1. Kolik litrů malinové šťávy se podařilo připravit? Zaokrouhluj na dvě desetinná místa.
2. Diskutujte, proč je recept jednoduchý!

Obrazový materiál

Klipart poskytl Microsoft