

## HOUPACÍ KŮŇ

### **Pomůcky:**

- pastelky, voskovky, fixy, pastel...
- nůžky
- šablona (dále v dokumentu)

### **Postup:**

- obrázek vybarvíme, vystříháme, ohneme podle obrázku a máme hotovo 😊



## PODKOVA

### **Pomůcky:**

- plastelína nebo jiná modelovací hmota (modurit, fimo...)
- vodovky, tempery
- můžeme využít šablonu (dále v dokumentu)

### **Postup:**

#### Varianta s plastelínou:

- vytvarujeme nebo vyválíme hmotu a vyřízneme tvar podkovy
- dalšími kousky plastelíny podkovu nazdobíme – vyválíme proužky, spirály, kuličky...
- necháme děti používat různé barvy

#### Varianta s modelovací hmotou:

- vytvarujeme nebo vyválíme hmotu a vyřízneme tvar podkovy
- dalšími kousky podkovu nazdobíme – vyválíme proužky, spirály, kuličky...
- necháme zaschnout
- po zatvrdnutí nabarvíme

*Tip: Pokud budeme využívat s dětmi ke tvoření šablonu, dáme ji pod průhlednou podložku, ke které ji můžeme přilepit, aby se nám obrázek nehýbal, nebo tvoříme přímo na papír s obrázkem.*

## **MARTINSKÉ ROHLÍKY**

### **Ingredience:**

- 100g tuku
- 500g polohrubé mouky
- 2 žloutky
- ½ kávové lžičky soli
- Kostka droždí
- 3 polévkové lžíce cukru krupice
- 250 ml mléka

### **Náplň – maková**

- 1 lžíce medu
- 3 lžíce cukru krupice
- 200-250 ml mléka
- 200g máku
- 1/2 lžičky skořice
- drcené piškoty

### **Postup přípravy**

Ve vlažném mléce rozmícháme lžící cukru a lžící mouky. Rozdrobíme droždí a v teple necháme vykynout.

Do mísy nasypeme mouku, přidáme sůl, žloutek a kvásek. Promícháme a přidáme změkklý tuk. Vařečkou vypracujeme hladké nelepivé těsto. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a v teple necháme asi hodinu vykynout.

Mletý mák zalijeme mlékem a asi 10 minut povaříme. Přidáme med, skořici i cukr a důkladně promícháme. Pokud je nádivka řídká, přidáme rozdrčené piškoty.

Těsto rozválíme na plát a vykrájíme z něj trojúhelníčky. Ty naplníme nádivkou a stočíme do rohlíčků. Rohlíčky potřeme rozšlehaným vejcem a naskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Několik rohlíčků si můžeme posypat celým mákem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova.

*Tip: S malými dětmi můžeme využít kupovaného listového těsta, nakrájet na trojúhelníky, naplnit například nutelou, stočit do rohlíčku a máme hotovo 😊.*



