

Základní škola Eduarda Nápravníka Býšť

Třída 2B

Mgr. Šárka Sattlerová

VÝROBA VÁNOČNÍCH NUDLÍ

10. listopadu 2017



Recept na vánoční nudle

Ingredience:

100 ml hrubé mouky
2 špetky soli
1 vajíčko (bez skořápky)
malá lžička vody
hladká mouka na podsyp

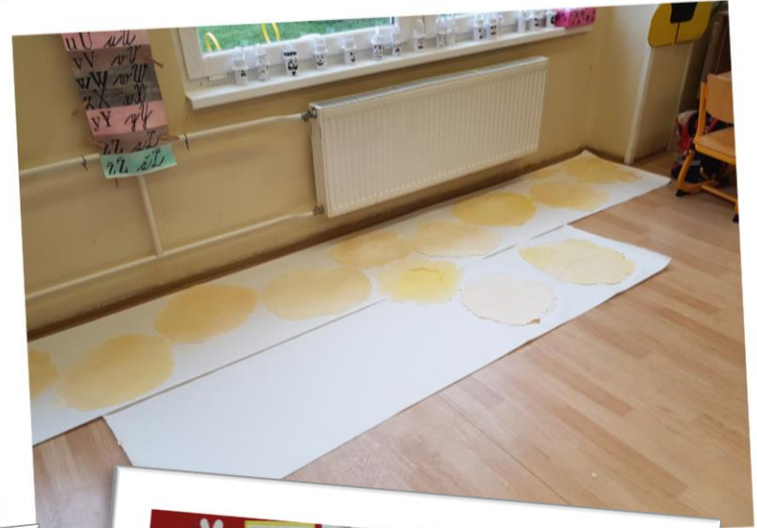
Pomůcky:

Podložka na válení těsta
Váleček
Papír na sušení těsta
Malý nůž
Stroj na vyrábění nudlí



Recept na vánoční nudle

Smícháme dohromady 100 ml hrubé mouky, 2 špetky soli, 1 vajíčko (bez skořápky), malá lžička vody a vypracujeme těsto které nelepí. Podložku prosypeme hladkou moukou a vyválíme do velmi tenkého těsta. Odložíme na 1 hodinu na papír a necháme vyschnout. Nakrájíme na 5 cm proužky, které naskládáme na sebe a vkládáme do stroje na přípravu nudlí. Necháme sušit na volném prostoru 2 dny a občas promícháme a načechráme.





Křeček

Kluci, já mám doma křečka, není s ním moc zábava, že je tlustý jako bečka, věčně vyspává. Chrr, chrr, chrr, chrr, zase chrápe tu. Měl by běžat do kolečka, držet dietu.



Naše Vánoční nudle a ostatní výrobky
si můžete koupit na Vánočním jarmarku
14. 12. 2017

žáci 2B
ZŠ Eduarda Nápravníka Býšť

