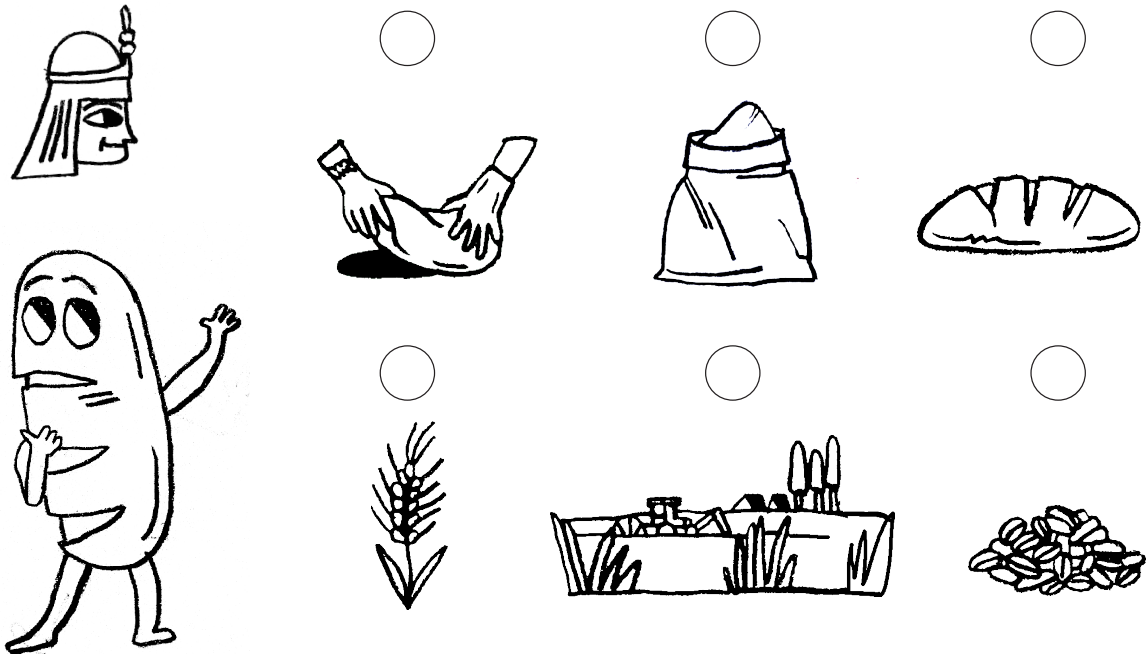


6

CESTA CHLEBA

Dokážete správně seřadit fáze výroby chleba? Přičiřadte k obrázkům čísla od 1 do 6.



RÁD BYCH VÁM TEĎ ŘEKL NĚCO O SVĚM PŮVODU. O TOM, ODKUD JSEM A JAK SE PEČU. KDYŽ SE OHLÉDNEME ZPĚT NA NAŠI ZAHRADU DO PRACOVNÍHO LISTU O EROZI, NAJDEME TAM ROSTLINY, ZE KTERÝCH BYCH SE DAL VYROBIT I DNES.

UŽ PRAOTEC CHLEBA OBSAHOVAL MOUKU Z OBIÍ, VODU, SŮL A KMÍN. NAŠE MÁMY ALE MILUJÍ CHLEBA, VE KTERÉM JE NAVÍC JEŠTĚ KVÁSEK. KVAŠENÝ CHLEBA VYMYSLELI JEDNOHO DNE STAŘÍ EGYPTANÉ, KDYŽ OMYLEM ZAPOMNĚLI NA SLUNÍČKU TĚSTO. TO DÍKY TEPLU A PŮSOBENÍ BAKTERIÍ, VYKYNULO A ONI HO PAK UPEKLI. TAK VZNIKL PRVNÍ KVÁSKOVÝ CHLĚB, KTERÝ VYDRŽÍ MNOHEM DÉLE ČERSTVÝ, DOBRĚ CHUTNÁ A SKVĚLE VONÍ! OPROTI BÍLÉ HOUSCE, KDE CHYBÍ KVÁSEK, POLYKÁTE DO BŘÍŠKA NAVÍC JEŠTĚ ZDRAVOU VLÁKNINU.



VIDÍTE, TAKOVÝ CHLEBA SE DÁ VYROBIT Z TOHO, CO ROSTE U VÁS NA ZAHRADCE. JEHO CESTA Z PŮDY NA VÁŠ STŮL NENÍ TAK DLOUHÁ JAKO TA MOJE. PODÍVEJTE SE, KUDY SE MUSÍM TRMÁCET JÁ, NEŽ SE DOSTANU ZE STROMU AŽ DO VAŠÍ ŠKOLNÍ AKTOVKY.

