

# MAZANEC

## CO POTŘEBUJETE:

Váhu, odměrku, mísu, 110 g hladké mouky, 240 g polohrubé mouky, 80 g cukru moučka, 1 lžička cukru krystal, 1 vanilkový cukr, 150 ml vlažného mléka, 80 g rozpuštěného másla, 25 g droždí, 1 větší vejce, nastrouhaná kůra z poloviny citrónu, větší špetka soli, nakrájené mandle, utěrku, plech, nůžky, mašlovačku a pečicí papír.

## POSTUP:

Dnes budete potřebovat pomoc rodičů. Ke každému jaru totiž patří mazanec a vy si jej spolu s maminkou, tatínkem nebo třeba babičkou zkusíte upéct. Nejdříve si všechny ingredience připravte a zvažte. Pak již můžete začít s přípravou těsta!



Nejprve budete potřebovat kvásek. Do vlažného mléka přidejte rozdrolené droždí, cukr krystal a dvě lžičce hladké mouky. Všechno smíchejte a nechte 5 minut v klidu. Občas nezapomeňte kvásek zkontrolovat, aby vám nepřetekl!



Během čekání, než bude kvásek hotový, si nachystejte mísu. Do mísy nasypete mouku, cukr moučku, vanilkový cukr, sůl a nastrouhanou citronovou kůru. Vše zamíchejte a potom přidejte hotový kvásek, máslo a vajíčko. Teď musíte všechny suroviny pořádně smíchat, aby vzniklo

pevné těsto. Můžete si pomoci kuchyňským robotem anebo míchat rukama a procvičovat svaly a sílu. Až bude těsto pevné a nebude se roztékat, vytvarujte ho do kuličky. Mísu přikryjte utěrkou a nechte 45 minut v teplé místnosti. Těsto bude kynout – to znamená, že se bude zvětšovat.



Jakmile těsto vykyne, ještě je několikrát přeložte napůl a prohnětejte rukama – to znamená, že těsto musíte chvíli masírovat. Na plech si ustříhnete pečicí papír. Potom z těsta vytvarujete velkou bouli a položte ji na plech. Těsto zase musíme nechat na teplém místě kynout a odpočívat. Tentokrát trochu déle – hodinu až hodinu a půl.



Zatím si do hrnečku rozbijte vajíčko a vidličkou ho zamíchejte. Až se těsto zvětší – nakyne – pomocí mašlovačky celý mazanec vajíčkem potřete. Už máme skoro hotovo! Úplně na závěr nahoru nasypete plátky mandlí. Nakonec plech s připraveným mazancem vložte do předehřáté trouby a nechejte ho 45 minut péct na 180 stupňů. Cítíte tu vůni? Mňam!



### **CO PROCVIČUJETE:**

Díky pečení procvičujete řadu schopností a dovedností. Při přípravě ingrediencí se budete seznamovat a trénovat jednotky a matematické dovednosti. Při práci s receptem procvičíte čtenářské dovednosti, krátkodobou paměť, logické myšlení a soustředění. Jemná motorika a síla přichází na řadu při zpracování a tvarování těsta. Trpělivost je zapotřebí během celého procesu – nejprve čekáte, než těsto nakyne, potom až se upeče v křupavý mazanec a nakonec až vychladne, abyste dobrotu mohli ochutnat. Během tohoto úkolu krásně rozvinete kuchařské dovednosti. V neposlední řadě posílíte sebevědomí, jelikož kdo dokáže upéct tak chutný mazanec?!

### **NA CO SE ZAMĚŘIT:**

Dítěti pomáhejte pouze tolik, kolik je zapotřebí, podporujte ho k co možná největší míře samostatnosti. Nezapomeňte, že smyslem úkolu je rozvíjet schopnosti a dovednosti dítěte, nikoli stoprocentně dokonalý výsledek. Učte dítě, jak správně pracovat s váhou a nechte ho zkusit vážit a odměřovat. Všimněte si, jak dítě reaguje na konzistenci těsta a nakolik je trpělivé. Dítě za jeho práci a snahu pochvalte, určitě se snažilo ze všech sil, aby vám udělalo radost a mazanec byl dokonalý.