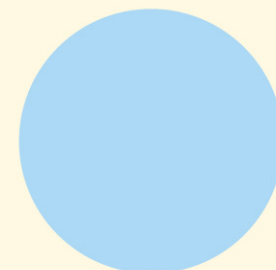


PODZIM DO SVĚTA DÝNÍ

Podzim, to je čas dýní. Všude kolem nás se točí nepřeberné množství tvarů, barev a chutí. Existuje mnoho druhů. Dýně jsou nejen lahodné, ale také plné vitamínů a vlákniny, které jsou pro naše tělo důležité. Můžeme je použít k přípravě polévek, dezertů nebo dokonce i nápojů!

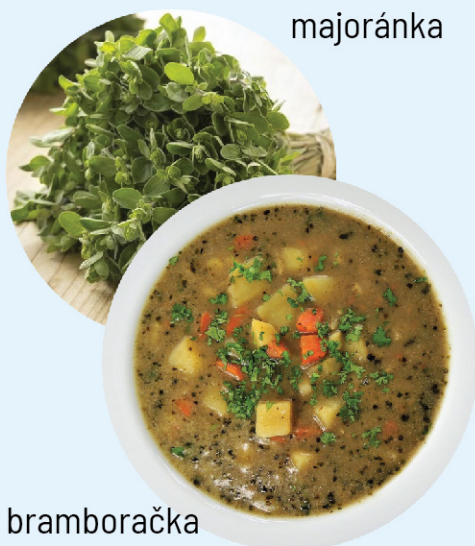
Podívejte se jaké lahůdky můžeme s jejich pomocí připravit!



KOŘENÍ

Koření přidává do našich jídel další vrstvu chuti a vůně. Za zmínku stojí fakt, že původně sloužilo k překrytí chutě a zápachu zkažených potravin a někdy také k jejich konzervaci. Koření se vyrábí ze sušených nebo čerstvých částí rostlin. A mimo zvýraznění chuti i vůně slouží i k podpoře chuti a trávení.

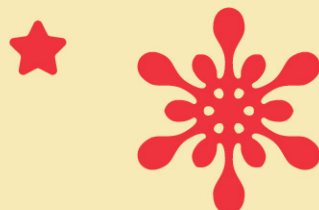
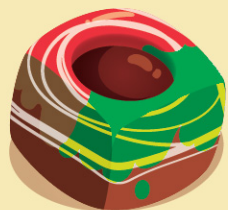
Podívejte se na obrázky koření na tabuli a zjistěte, pro jaké pokrmy je jejich použití typické.



Prosinec je měsícem, kdy se většina domácností ponoří do světa vánočního pečení a tradičních dobrot.

Vánoční cukroví, perníčky, vánočka... Tyto lahůdky nás nejen hřejí u srdce, ale také nás spojují s tradičními rodinnými recepty. Víš, že...?

- Cukroví má být nejen chutné, ale i krásné! Proto jej lidé často dělají ve tvaru hvězd, andělů, stromečků a dalších vánočních motivů. Tím se připomínají pěkné věci, jako je láska, naděje a radost.
- Existuje nespočet různých druhů vánočního cukroví s různými chutěmi a tvary. Některé cukroví je sladké a kořeněné, jiné má oříškovou nebo ovocnou chuť. Jaké je tvoje nejoblíbenější?
- Zdobení vánočního cukroví je často stejně důležité jako samotné pečení. Lidé používají různé druhy polevy, cukroví a posypů k tomu, aby zdobili cukroví a dávali mu vánoční vzhled. Zdobení cukroví může být skvělá zábava i pro tebe!



**VÁNOČNÍ
PEČENÍ**

KRÁSA SNĚHOVÉ VLOČKY

Každá sněhová vločka je jedinečná!
Při pohledu pod mikroskopem
můžeme vidět, jak mají sněhové
vločky krásné geometrické tvary
a vzory.

Zkus si vyrobit sněhovou vločku
z papíru a použij ji jako vánoční
dekoraci.

