

Středa 31.3.2021

8:00 – 8:45	Prezentace – Krystaly	Povinné
9:00 – 11:00	Prezentace: Znaky dělitelnosti – rozklad čísla na součin prvočísel a NSD POZOR – stránky 1001/8, je nutno dodělat.	Povinné
12:00 – 12:30	Prezentace – Čísla soudělná a nesoudělná POZOR – stránky 104, 105, 106 a 107 je nutno dodělat.	Povinné
12:30 – 13:30	IVT: Proložení znaků - MS word	Povinné

Částice
T 6

Majonéza

Co budeš potřebovat?

- mísu
- vejce z bezpečného chovu
- jedlý olej
- vařečku

Pozor! Majonézu nejez, porad' se s rodiči o tepelné úpravě před jídlem.

Úkol:

1. Odděl žloutek od bílku, bílek schovej do lednice a žloutek dej do mísy.
2. Šlehej žloutek a pomaličku do něho přilévej olej.
3. Vysvětli, proč se tvoří majonéza a proč olej nezůstal pohromadě.
4. Majonéza by se však před jídlem měla tepelně upravit.



Hlavalamka:

Někdy se stane, že se k sobě kapičky oleje v majonéze dostanou až příliš blízko a začnou se slévat do větších kapek – olej se od žloutku zase oddělí. Majonéza se tím zkaží, říká se, že se SRAZILA. Čím by to mohlo být způsobeno? Jak tomu předejít?

