

## **KOKA SUŠENKY**

**Cílová skupina:** MŠ

**Očekávaný výstup:** dítě připraví sušenky, udržuje pozornost a pracuje podle pokynů

**Vazby a přesahy s RVP:** dítě a jeho tělo (zdokonalování dovedností v oblasti jemné motoriky), dítě a jeho psychika (samostatný projev na určité téma), dítě a ten druhý (spolupráce s kamarádem, respekt a úcta k dospělému, umět nabídnout a rozdělit se), dítě a svět

**Rozvíjené kompetence:** kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence

**Celkový čas:** 65 min

**Ingredience a pomůcky:** 100 g mletého kokosu, 240 g hladké mouky (může být i celozrnná), 120 g moučkového cukru, 3 lžice kakaa, špetka soli, 220 g změkklého másla, 1 vejce, větší mísa, plech na pečení, pečicí papír, lžička, vidlička

### **Komunitní kruh (5 min)**

Ochutnávka kupovaných Koka sušenek a předem upečených domácích sušenek. Ochutnávka probíhá se zavřenýma/šátkem zavázanýma očima a děti postupně říkají, které jim chutnají víc. A co takhle si upéct svoje sušenky?

### **Řekni všechno, co tě napadá (10 min)**

Z čeho se pečou sušenky? Kde se bere mouka? Kde se bere kakao a kokos? Dá se kakao a kokos vypěstovat u nás?

### **Příprava těsta a pečení (30 min – 50 min + 15 min v troubě)**

Děti postupně sypou do mísy mouku, kokos, cukr, kakao, sůl a promíchávají v míse. Přidají máslo a vejce a rukama těsto řádně prohnětou – pedagog dokončí řádné hnětení. Z dobře vypracovaného těsta pedagog lžičkou vykrajuje kousky, které děti v dlaních vytvarují do kuličky. Kuličku položí na pečicí papír umístěný na plechu a opatrně ji rozmáčkne vidličkou. Pedagog vloží plech se sušenkami do trouby rozpálené na 190 °C, a nechá 10 až 15 minut péct.

### **Reflexe (5 min)**

Ochutnávka sušenek. Jsou sušenky tvrdé nebo měkké, slané nebo sladké, jaké mají barvy?

Autorky metodiky: Tereza Bednářová, Martina Rosenbergová, Lesní klub Lesokruh