



TRACO COMPUTERS

Aktualizačné vzdelávanie  
**Využívanie tabletov vo vyučovaní**

Mgr.Kvetoslava Hvolková

Príprava šošovicovej polievky

Pracovné vyučovanie 8. ročník

Ružomberok, 18. 01. 2016

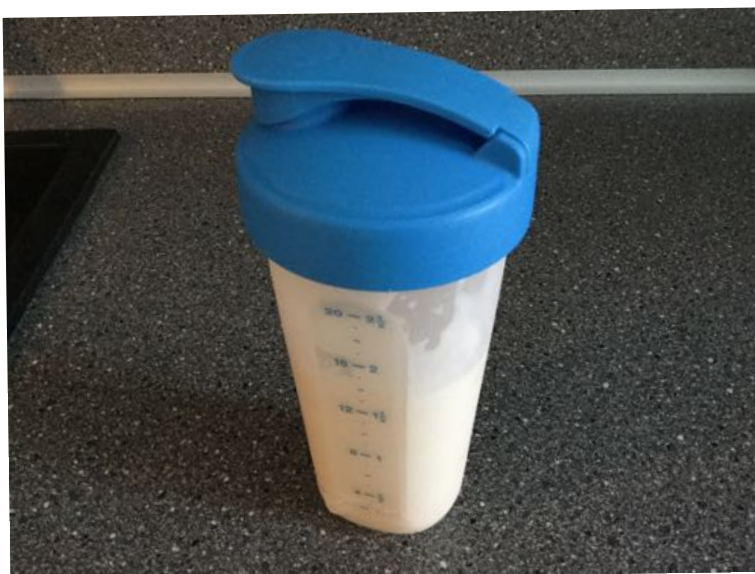


Na prípravu šošovicovej polievky budeme potrebovať:  
120g šošovice  
1,5 l vody  
1 cibuľu  
1 PL hladkej múky  
1 smotanu na varenie  
1 kyslú smotanu  
soľ, korenie, rascu, cukor, ocot



1. Vopred namočenú šošovicu zalejeme vodou, osolíme, okoreníme, pridáme rascu a uvaríme takmer domäkka.

2. Očistené zemiaky nakrájame na kocky pridáme do hrnca.



3. Zmiešame spolu smotanu na varenie, kyslú smotanu a hladkú múku. Poriadne premiešame, vlejeme do hrnca a necháme prevrieť.

4. Cibul' u oĉistíme, nakrájame nadrobno a speníme na masti do sklovitá.



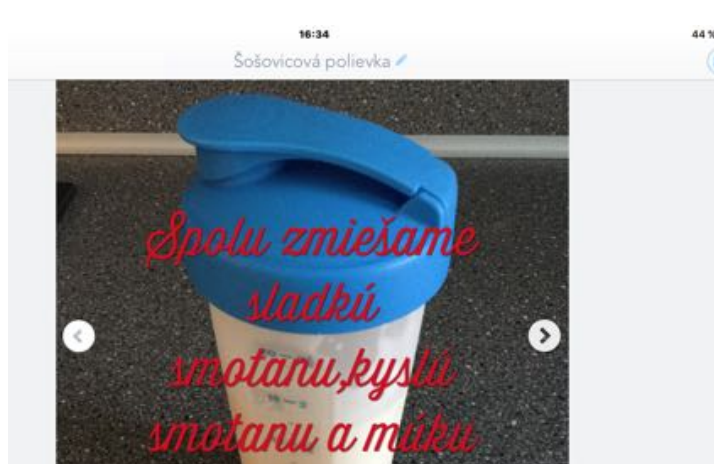
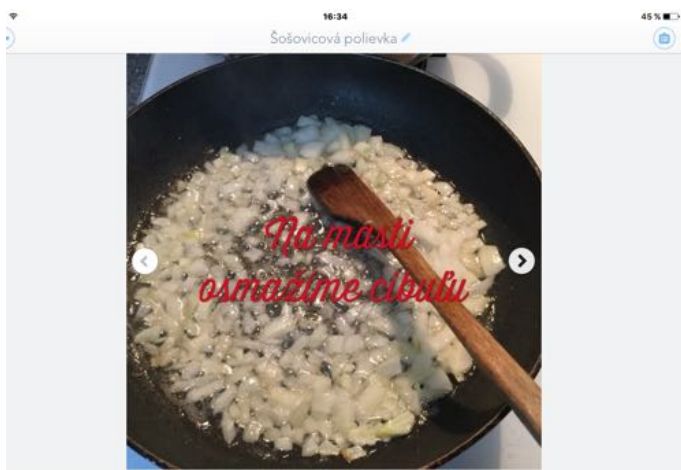
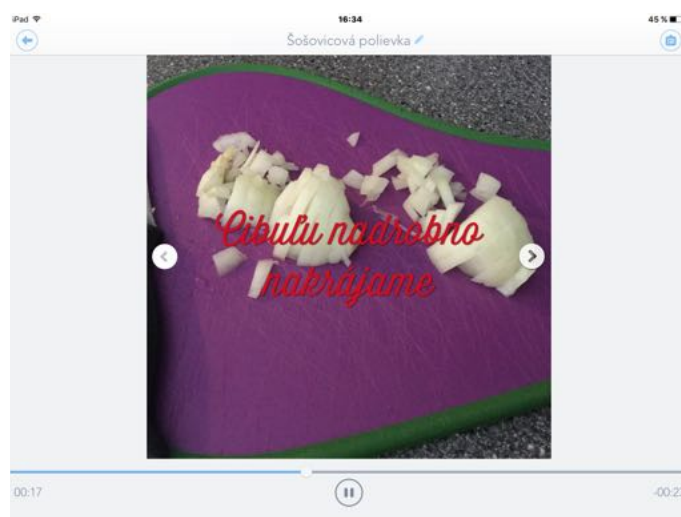
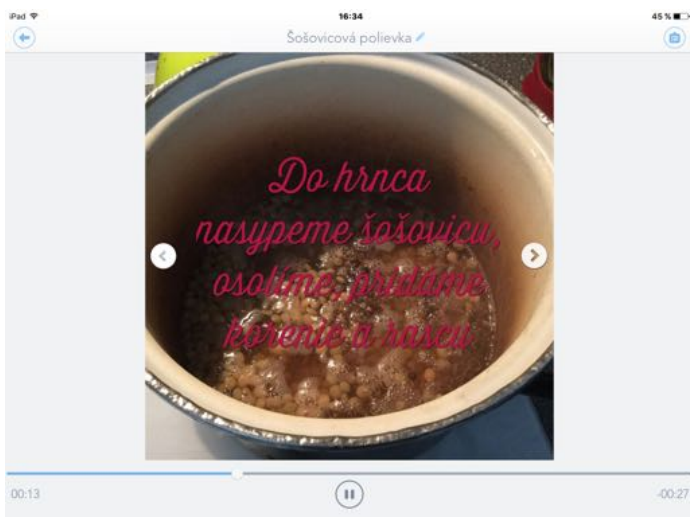
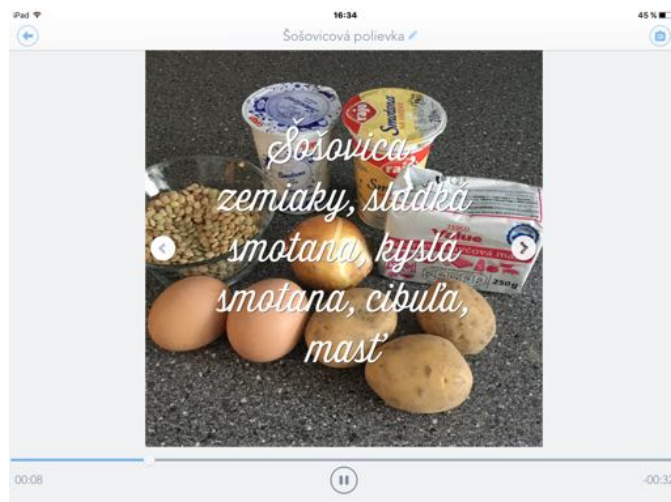
5. Klobásu nakrájame na kolieska a pridáme do hrnca.

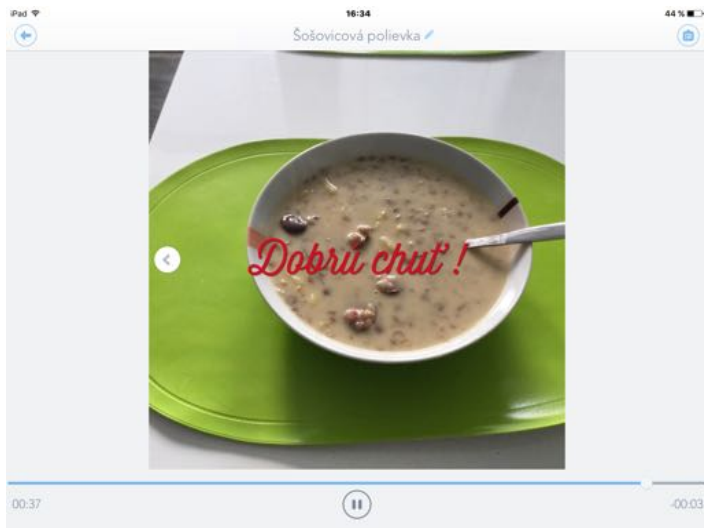
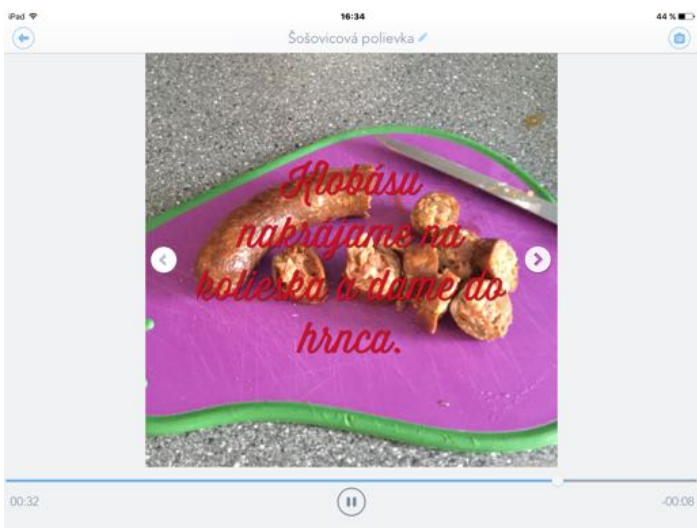


6. Všetko spolu chvíľu  
povaríme.

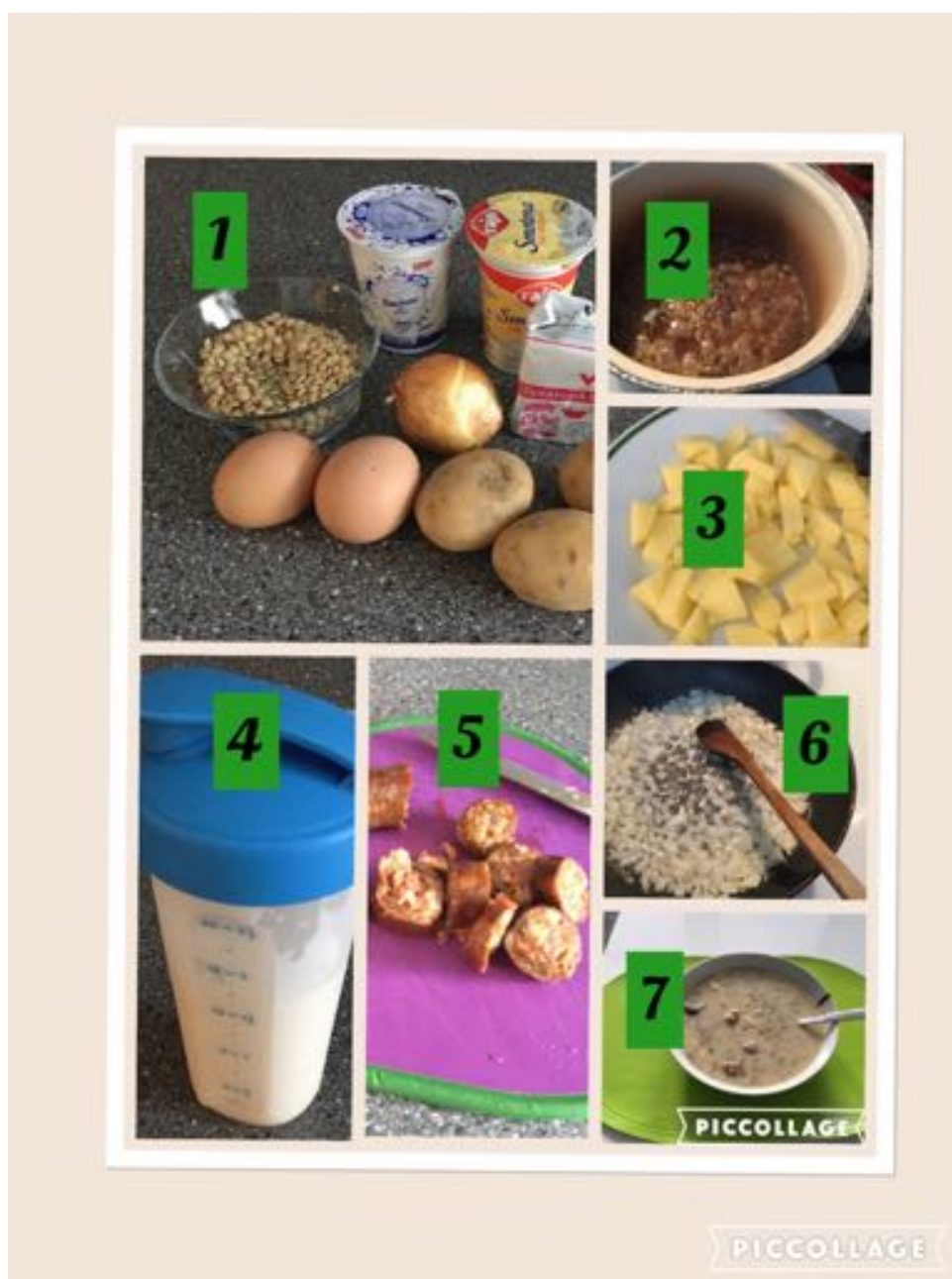


V aplikácii Papped edu si žiaci z existujúcich fotiek vytvorili video - video recept.





V aplikácii Picollage sme si vytvorili fotoplagát.







Dobrú

