5. třída Jméno: ……………………………..

**Literatura Pracovní list č. 5 – Svatý Martin distanční výchova**

**distanční výuka**

**Hádanka: Kousá, kousá – nemá zubů. Lítá, lítá – nemá křídel. Co je to? ………..**

1. **Nesprávné škrtni.**

**Martin přijíždí na modrém / červeném / bílém / žlutém koni.**

**Co znamená toto přísloví? Napoví ti i hádanka. ….....................................**

**2. Poskládej věty tak, aby text dával smysl.**

**\_\_\_\_ Následující noci se mu zjevil Ježíš Kristus s půlkou jeho pláště.**

**\_\_\_\_ Martin se narodil v Horní Panonii (dnešním …................. – hlavní město Budapešť).**

**\_\_\_\_ Po této události se stal poustevníkem, později biskupem.**

**\_\_\_\_ Jedné noci potkal promrzlého žebráka, kterému neměl co dát.**

**\_\_\_\_ V mládí se stal římským vojákem.**

**\_\_\_\_ Proto mečem rozťal svůj plášť a půlku věnoval žebrákovi.**

**Zjisti** (z internetu nebo encyklopedie)**, čí patron je sv. Martin. ……………………………..................................................................................**

1. **Přečti si text a následně odpověz na otázky ANO x NE.**

**Tradice svátku sv. Martina je spojena s jídlem a hodováním. Úroda už byla ve stodole, lidé si mohli vychutnat poslední oslavy před nadcházejícím adventem. Na stole nesměla chybět svatomartinská husa, anebo svatomartinské pečivo ve tvaru podkovy. Byl to důležitý svátek i** **v** **hospodářství, čeledíni a děvečky měnili službu nebo uzavírali nové smlouvy s hospodáři. Také dostávali mzdu, kterou pak bujně oslavovali.**

**Pečivo podávané na sv. Martina mělo tvar hvězdy. ANO x NE**

**Na sv. Martina se uzavíraly nové smlouvy s čeledí. ANO x NE**

**Tradičním pokrmem je svatomartinské kuře. ANO x NE**

1. **Upeč svatomartinské rohlíky podle návodu (dobrovolný úkol)**

**(Procvičíš si také jednotky hmotnosti, zlomky, průměr, práci podle pracovního postupu)**

**Recept:**

1. Ze surovin smícháme těsto a necháme chvilku odpočinout.
2. Mezitím připravíme náplň – podle své chuti (povidla, mák, tvaroh, puding) nebo neplnit, jen srolovat.
3. Těsto rozdělíme na čtvrtiny, každou vyválíme na kruh o průměru asi 30 cm. Pak kruh rádýlkem rozkrájíme na osminy. Na vnější stranu vzniklých osmin dáme náplň a směrem dovnitř zarolujeme rohlíček.  
   4. Pečeme cca 20-25 minut.  
   5. Upečené rohlíčky pocukrujeme nebo přímo obalíme v moučkovém cukru s vanilkou.

1/2 kg hladké mouky

1 smetana ke šlehání

1 tuk na pečení 250 g

Obsah obrázku dort, čokoláda, kousek, jídlo

Popis byl vytvořen automatickylžíce cukru

**Pokud se do pečení pustíš, vyfoť výsledek svého snažení.**