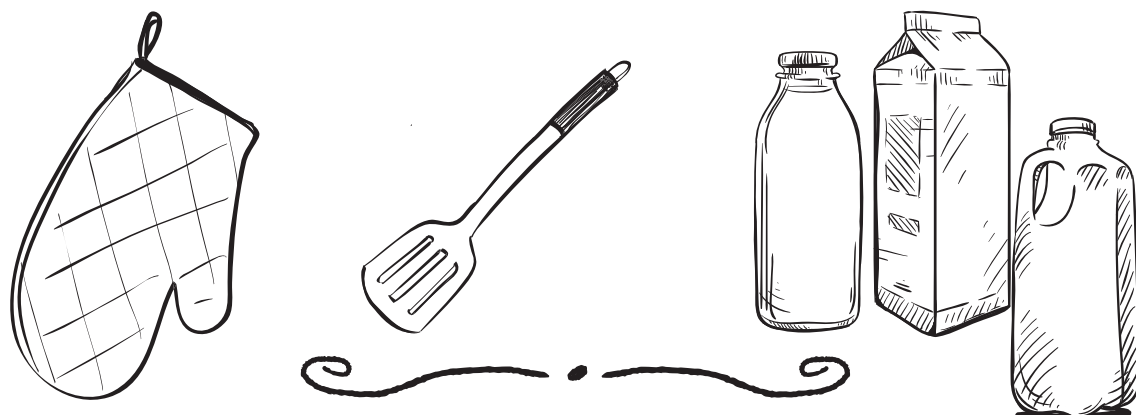


Převodník z angloamerického do metrického systému

Možná jste někdy narazili na měření ingrediencí ve lžičkách nebo lžicích a nejste si úplně jistí, kolik to vlastně je. Možná vás zajímá, kolik mililitrů je vlastně pinta, nebo galon. Nebo jste našli zajímavý recept v angličtině a bojíte se podle něj vařit. Už nemusíte. Tady je váš pomocník.



1 čajová lžička (teaspoon, tsp)	→	5 ml
1 lžíce (tablespoon, tbsp)	→	15 ml
1 hrnek (cup)	→	240 ml
1 pinta (pints, pt)	→	480 ml
1 kwarta (quart)	→	1 l
1 galon (gallon, gal)	→	3,84 l
1 libra (lb)	→	453,6 g
1 unce (ounce, oz)	→	28,4 g
1 zrno (grain, gr)	→	64,7 mg
212 °F (Fahrenheita)	→	100 °C
373,15 °K (Kelwina)	→	100 °C



POSPOLU
U STOLU



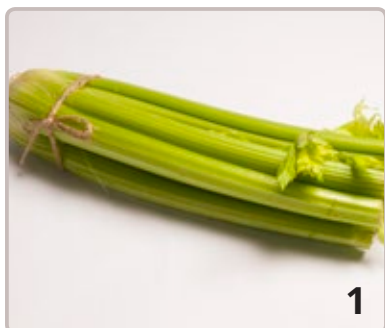
Razítka z řapíkatého celeru

Potřeby

- Řapíkatý celer
- Nůž
- Barvy
- Plochý talířek nebo miska na barvu
- Papír
- Provázek



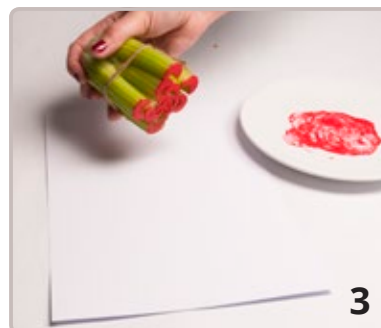
Razítka z řapíkatého celeru jsou velmi jednoduchá. Jejich struktura připomíná květ růže, takže se přímo nabízí vytvořit z nich obrázek květin. Postup je jednoduchý:



Řapíkatý celer svažte provázkem, aby držel tvar a nerozpadal se.



Odřízněte rovným řezem část řapíků ve spodní části (cca 10 cm). Tím vám vzniklo razítko.



Na plochou misku či talířek dejte barvu a do ní razítko namáčejte.



Na papír dělejte otisky.



Dokreslete stonky květin...



...a dodělejte lístečky. My jsme na ně použili razítko z brambory.

Touto jednoduchou technikou můžete dekorovat balící papíry, vytvářet přáníčka či obrázky.

POSPOLU
U STOLU

