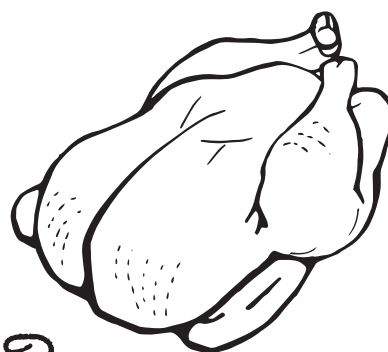
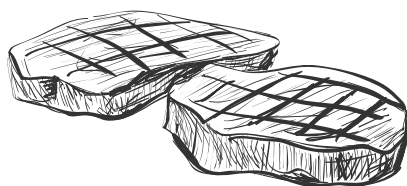
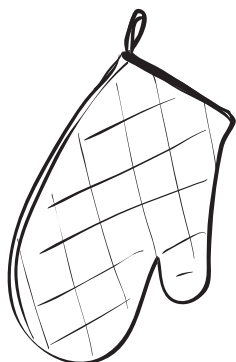


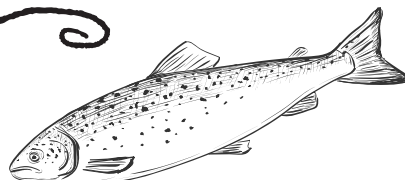
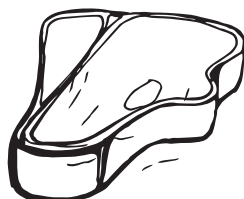
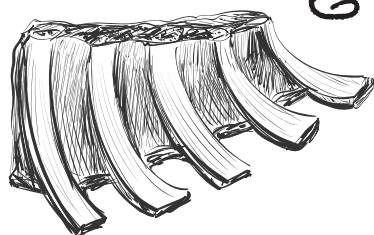
Správná teplota masa

při pečení na steak, roastbeef apod. Kolik to má být při použití teploměru...

Pečení je trochu věda a každý vědec by měl mít teploměr. Teploměr na zjištění vnitřní teploty masa při pečení. Když už jste vědec - kuchař a máte teploměr, tak my vám poradíme ideální teploty pro různé druhy masa. Dobrou chuť!



Hovězí steak (rare)	→	48–50 °C
Hovězí steak (medium-rare)	→	51–53 °C
Hovězí steak (medium)	→	54–57 °C
Hovězí steak (well-done)	→	nad 63 °C
Jehněčí maso (žebra)	→	okolo 60 °C
Vepřové maso (pečeně)	→	mezi 60–70 °C
Vepřové maso (trhané)	→	85 °C
Drubeží maso (kuřecí, krůtí)	→	70–72 °C
Ryby (tuňák, losos)	→	50 °C
Ryby (treskovité)	→	58 °C



POSPOLU
U STOLU



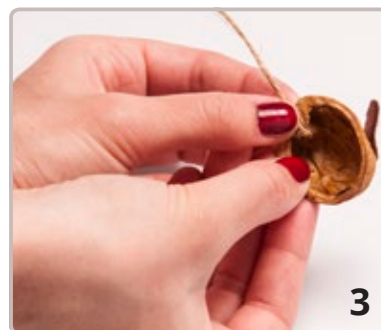
Zvířátka z ořechů

Potřeby

- Skořápky z ořechů, arašídů
- Filc nebo papír
- Barvy
- Lepidlo
- Nůžky



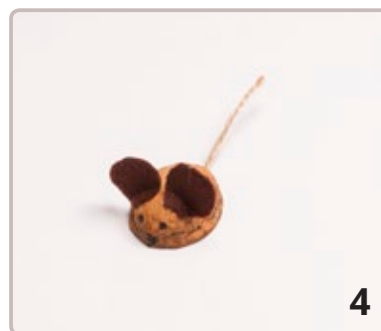
Skořápky ořechů si přímo říkají o to, abyste z nich něco vyrobili. Práce s nimi je jednoduchá, takže skvělého výsledku dosáhnou i méně zručné děti. Jako ukázkou jsme připravili roztomilou myšku.



Připravte si základní potřeby, skořápku, z filcu nebo papíru vystřižená ouška a jako ocásek vám poslouží kousek provázku. Skořápku můžete natřít barvou nebo ji nechat v přírodním odstínu.

Na skořápku přilepte ouška...

... a ocásek.



Domalujte očička a fousky a myška je hotová.

Je to skutečně jednoduché. Stejným postupem můžete vytvořit nepřeberné množství zvířátek.

POSPOLU
U STOLU

