**Předmět: Matematika**

Zadání:

Vytvořte tabulku se surovinami použitých v receptu a uveďte, kolik porcí jste uvařili.
Přepočítejte množství potřebných surovin, pokud byste uvedené jídlo vařili pro celou třídu ( 30 porcí) a celou školu ( 800 porcí)

Můžete využít i znalostí práce s[tabulkovými procesory](https://cs.wikipedia.org/wiki/Tabulkov%C3%BD_procesor).

**Odevzdej v prostředí Teams (**[Zvěřina - 7.A](https://teams.microsoft.com/l/team/19%3Ac1a73998d209412c921e3d34a3027bc3%40thread.tacv2/conversations?groupId=797c3f07-fcbe-4c81-bd35-20fe52ed371e&tenantId=3d27968a-5481-4ddc-89ff-8d01745a4bc6)**)**

Příklad:



Vypracování úkolu:

**Předmět: Anglický jazyk**

Zadání: ( dle jazykové skupiny)

Vypracování úkolu:

**Předmět: Německý jazyk**

Zadání: ( dle jazykové skupiny)

Vypracování úkolu:

**Předmět: Fyzika**

Zadání:

**2. hodnocený úkol "Projekt recept - otázky z kuchyně" :** Kuchyň je jedna velká vědecká laboratoř! Pokus se při bádání, resp. vaření, odpovědět na tyto výzkumné otázky ( Pomůže ti při tom splnění úkolu 1.) Ke správnému bádání v kuchyni je vhodné být možná trošku nešikovný.

Ušpinili jste při přípravě kuchyňskou linku? Nevadí! Máme přeci utěrky! **Ale proč jsou tak dobře savé?**

Ukápla vám omáčka na ubrus? A jéje! **Proč se z malé kapky omáčky na ubruse vytvoří velká skvrna?**

Omylem jste se řízli do prstu? Na to pozor! **Napiš, co jsou to**[**vlásečnice**](https://cs.wikipedia.org/wiki/Vl%C3%A1se%C4%8Dnice)**?**

Chystáte slavnostní večeři? To chce svíčku a květinu! **Proč knot svíčky neshoří? Jak se dostane voda z vázy do květu?**

Odpovědi na otázky odevzdej na MS Teams **(**[**Fyzika 7**](https://teams.microsoft.com/l/team/19%3Abc7baf54d81a457f9df7d41d6e40bc36%40thread.tacv2/conversations?groupId=035a0479-5fc4-4bb1-a67c-f541911c22ef&tenantId=3d27968a-5481-4ddc-89ff-8d01745a4bc6)**)**).

Vypracování úkolu:

**Předmět: Zeměpis**

Zadání:

**Tvým úkolem ZE ZEMĚPISU je přispět do celého projektu "Recept"** něco málo z asijských chutí. Označ si v dokumentu část pro zeměpis, např. nadpis orientální oranžovou barvou. Dokument zašli.

#### **1. Vyber si min 3 ingredience typické pro asijskou kuchyni a použij je.**

#### 2. Ingredience může být koření, rostliny nebo živočichové, oleje, speciální tekutiny, pití/šťávy.

#### 3. Pokud se ti nepovede přidat alespoň tři, využij typické úpravy jídel nebo stolování asijského regionu, který si vybereš. Pošli fotku. Rozcestník pro představu asijské kuchyně najdeš v prezentaci u zadání na webu.

Vypracování úkolu:

**Předmět: Dějepis**

Zadání:

1. Zjisti, zda tvůj recept mohl uvařit kuchař v Čechách kolem roku 1400.
2. Aby ses mohl/a rozhodnout, potřebuješ docela dost informací vyhledat, zjistit. Odpověz na otázky:
Co lidé jedli kolem roku 1400? Jedli něco jiného chudí lidé a bohatí lidé?
Jaký je původní domov jednotlivých potravin, které jsi použil/a?
Znali je v Čechách kolem roku 1400?
3. Dobrovolně můžeš ukuchtit nějakou baštu, kterou vařili ve středověku. Pošli fotku

Vypracování úkolu:

**Předmět: Výtvarná výchova**

Zadání:

Můžete si jen poznamenat recept nebo udělat kompletní analýzu vašeho jídelníčku. Můžete sledovat, co jíte z dlouhodobého hlediska nebo jen zjistit, co obsahuje váš dnešní oběd. Znáte recept? Víte kolik má vaše jídlo kalorií nebo kolik obsahuje výživových látek? A víte odkud recept pochází či znáte zemi původu konkrétních ingrediencí?

Zkoumat se dá vše! Ale také je potřeba si nové poznatky zaznamenat, ať to nezapomenete!

Vypracování úkolu: