

Pekla vdolky



Příběh:

Byla jednou jedna maminka a ta měla syna Honzíka. Bydleli spolu v malém domečku u lesa. Žilo se jim tam moc krásně. Maminka Honzíkovi vařila a Honzík se staral o dům. Jednou maminku napadlo, že udělá Honzíkovi jeho oblíbené vdolky. Vzala mouku, vajíčko, kvásek, špetku soli a máslo a udělala z toho těsto, které nechala vykynout. Potom z něho udělala krásné vdolečky, které upekla v troubě, aby nebyly tak mastné. Hotové vdolečky posypala nastrouhaným perníkem. Protože zrovna Honzík pracoval na zahradě, tak mu maminka pár těch vdolečků hodila otevřeným okýnkem ven. Honzíkovi moc chutnaly. Ještě si mohl přidat. Maminka jich udělala hodně.

Postup:

1. Nejprve dětem přečteme příběh O mamince a Honzíkovi
2. Zeptáme se dětí na nějaké otázky.
 - Jak se jmenoval maminky syn?
 - Kde spolu bydleli?
 - Co dobrého maminka Honzíkovi upekla?
 - Může si Honzík ještě přidat?

3. Zazpíváme si o nich písničku. (Můžete zkusit zpívat jako karaoke, klavírní doprovod k písničce je nahraný u tohoto souboru.)

PEKLA VDOLKY

Lidová píseň z Čech

1. Pe - kla vdol - ky z bi - lý mou - ky, sy - pa - la je per - ni - kem,
 2. Jez, Hon - zič - ku, jsou dob - rý, — jsou per - ni - kem sy - pa - ný,

há - ze - la je Hon - zič - ko - vi o - te - vše - ným o - kým - kem.
 bu - dou - li ti dob - ře chut - nat, jsou tam ješ - tě ta - ko - vý.

Společná hra na tělo

- sedneme si naproti sobě
- nejprve si natrénujeme samostatnou hru na tělo - 1x plesknout do steh, 1x tlesknout, 1x společné plácnutí oběma rukama, 1x tlesknout
- poté zkusíme zpívat písničku a zároveň hrát na tělo
- můžeme to celé zkusit i s klavírním doprovodem

PEKLA VDOLKY

Lidová píseň z Čech

X PLESK X TLESK X PLÁČ X TLESK X PLESK X TLESK X PLÁČ X TLESK

1. Pe - kla vdol - ky z bi - lý mou - ky, sy - pa - la je per - ni - kem,
 2. Jez, Hon - zič - ku, jsou dob - rý, — jsou per - ni - kem sy - pa - ný,

X PLESK X TLESK X PLÁČ X TLESK X PLESK X TLESK X PLÁČ X TLESK

há - ze - la je Hon - zič - ko - vi o - te - vše - ným o - kým - kem.
 bu - dou - li ti dob - ře chut - nat, jsou tam ješ - tě ta - ko - vý.

4. Taneček

- Ve dvojici se chytíme za ruce.

PEKLA VDOLKY = krok k sobě, Z BÍLÉ MOUKY = krok od sebe, SYPALA JE = krok k sobě, PERNÍKEM = krok od sebe,

HÁZELA JE = stále se držíme za obě ruce, úklon na jednu stranu, "vykouknout okýnkem"

HONZÍKOVI = totéž na druhou stranu OTEVŘENÝM = držíme se pouze jednou rukou, dítě udělá otočku, OKÝNKEM = ještě jednu otočku.

- Totéž opakujeme i u druhé sloky.
- Video s tanečkem najdete zde.: <https://www.youtube.com/watch?v=rexgWJI2Yjg>

5. Zkusíme si vdolky upéct? No jasně, jdeme na to!

Potřebujeme:

- 2, 5 hrnku hladké mouky (500 g)
- ¾ hrnku mléka (250 ml)
- 1,5 lžíc sušeného droždí nebo celá kostka droždí (42 g)
- 2 lžíce třtinového cukru
- špetka soli
- 60 g másla nebo Hery
- 1 žloutek
- olej
- povidla nebo marmeláda na potřeni
- smetánek, jogurt, nebo zakysaná smetana



Postup přípravy receptu:

- Z mléka, droždí a cukru uděláme kvásek, který necháme chvíli na teplém místě vzejít.
- Rozehřejeme si máslo.
- Smícháme mouku, žloutek, sůl, kvásek a rozehřáté máslo.



- Vypracujeme těsto, přikryjeme ho utěrkou a necháme ho hodinu kynout na teplém místě.



- Z těsta, na pomoučněném vále, vyválíme silnější plát (asi 1 cm).
- Skleničkou vykrajujeme kolečka, která položíme na plech s pečícím papírem.



- Zapneme troubu na 180°.
- Vdolky necháme ještě 15 minut vykynout.



- Potřeme je olejem a dáme do trouby na cca 15 min (dozlatova).



- Když zezlátnou, potřeme je znovu olejem a obrátíme. Obrácenou stranu také potřeme olejem a vrátíme zpět do trouby cca na 10 min.
- Pokud vám vdolečky vyjdou na více plechů, připravte si je předem, ale potřete je olejem až těsně před tím, než je vložíte do trouby. (Nám z těsta vyšlo celkem 18 vdolků.)
- Vdolečky podáváme ještě teplé, potřené povidly, příp. marmeládou, uprostřed se smetánkem, jogurtem, kysanou smetanou... jak to máte rádi... třeba posypané perníkem, jako v naší písničce.

Dobrou chut'



Mícháme těsto

Mícháme těsto na naše voňavé vdolky. Vezmi si tužku a zkus pokračovat v míchání.

