**Anglicko-české pečení perníčků v 7.B**

Na závěr prvního týdne ve škole po distanční výuce jsme se rozhodli pro pečení perníčků, ale tentokrát trochu jinak..... Ne že bychom pekli jinak 🙂- i tento rok jsme se domluvili ve skupinkách na přípravu těsta, ale konec pečení jsme uzavřeli poanglicku:)

Jakmile jsme perníčky upekli a nazdobili, hned jsme začali ochutnávat. Perníčky se nám opravdu povedly!!! Jenom škoda, že jsme nemohli chodit za našimi učiteli a dát jim ochutnat, jak jsme každý rok zvyklí. Skupinka, která byla hotova se ujala výroby plakátu, na který jsme napsali recept a postup výroby perníčku v anglickém jazyce. Pokud jsme nevěděli nějaké slovíčko pomohl nám Andy, paní učitelka třídní  a Noah. Poté jsme si naše postupy odprezentovali anglicky a Noah  v češtině:)

Naše spolužačka Eliška měla super nápad, že můžeme perníčky věnovat lidem bez domova a do azylových domů, jelikož její tatínek pracuje pro tento druh charity. Všichni jsme s tím souhlasili a doufáme, že si na našich perníčcích pochutnali.

VZKAZ Z CHARITY:

„Dobrý den, paní učitelko,  
   
vyřiďte prosím žákům 7 B poděkování za perníčky, o které se rozdělili s našimi klienty Nízkoprahového denního centra. Přidáme jim je ke štědrovečerní večeři.  
   
Ještě jednou děkuji jménem Charity v Uherském Hradišti.“  
   
S pozdravem  
Robert Machálek

GINGERBREAD (350g HM, 150g cukr, 2vejce, 100g másla, 2 lžíce perníkové koření, 1 lžíce sody)

****1) Translate recept how to prepare dough (těsto)

2) Write how to make a gingerbread