

Praktický život pro batolata

Společné vaření – pečení sušenek

Vaření je jednou z oblíbených aktivit pro děti všech věkových kategorií, ale pro batolata je to čistá magie. Milují pomoc, chtějí pracovat rukama a jsou nadšení, když vidí, čichají a chutnají výsledek. Vaření s batolaty zahrnuje obrovský nepořádek. Buďte na to připraveni a nechte je. Potom to uklidíte společně. Jak jsem řekla, batolata milují pomoc.

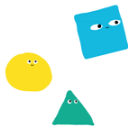
Jedná se o jednoduchý recept na sušenky s pomerančovým džusem, který je pro batolata docela zvládnutelný. Toto je první recept, který jsme spolu s Vedou zvládli. Bylo jí pouhých 12 měsíců a mělo to být vánoční cukroví, ale v jakémkoliv ročním období jsou stejně příjemné.

Začněte přípravou ingrediencí a potřebných nástrojů (nejlépe velikosti batole).



Budete potřebovat:

Ingredience	Nástroje
1 hrnek hnědého cukru	velká mísa
1 hrnek slunečnicového oleje	metla
1 velký pomeranč (hrnek šťávy)	odšťavňovač citrusů
1 čajová lžička prášku na pečení	struhadlo

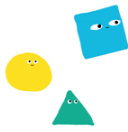


Zrhuba 1kg mouky	dřevěnou lžici
	váleček
	formy na sušenky
	plech na pečení
	pečicí papír

Nechte své dítě nalít do mísy cukr a slunečnicový olej. Velká mísa je dobrý nápad, protože pohyby batolat ještě nejsou dosti koordinované a větší mísa jim dá příležitost dobře promíchat ingredience a zajistí, aby těsto nebylo všude. ☺ Ukažte svému batoletu, jak šlehá a poté je nechte šlehat samotné. Ať si to zkusí. Snažte se je nezastavovat (pokud ruka nešlehá úplně mimo mísu) a neříkejte jim celou dobu, aby byli opatrní. Dělají to, co umí, a čím více to dělají, tím lépe se do toho dostanou. To platí nejen pro šlehání.

Zatímco si batole užívá šlehání, můžete dobře umýt pomeranč a nastroumat část slupky a přidat ji do směsi, poté pomeranč rozkrojíte na dvě půlky. Nejprve je můžete nechat stlačit pomeranč co nejvíce mohou, a pak to dokončit společně. Nechte je nalít do směsi šťávu a pokračujte ve šlehání. Zeptejte se batolete, zda se můžete převzít šlehání. Když je vše dobře promíchané, je čas přidat mouku. Už nebudete potřebovat metlu, můžete jí odložit a dítěti podat dřevěnou lžici. Řekněte jim, že přidáte mouku a že mohou míchat tak dlouho, dokud jim to půjde, a až to bude na ně příliš těžké, budete pokračovat. Přidávejte mouku, dokud nebudete mít měkké těsto, které snadno vyndáte z mísy. Pokud se vaše batole nudí, když dokončujete těsto, zabavte je.

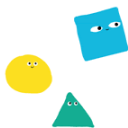




Já jsem jí podala mandarinku k oloupání. Všechno je v pohodě pokud mají zaměstnané ruce na stole. Pokud take zvolíte mandarinku, ujistěte se, že jste ji předem omyli, protože některé z nich by mohly skončit v těstě. Když je těsto připraveno, je čas na váleček. Pomozte svému batoletu rozválet těsto a pak si užijte práci s formičkami na sušenky společně.



Vložte do pekáče pečicí papír a na něj naskládejte sušenky.



Pokud se batole už nudí vykrajováním sušenek, můžete je nechat z těsta vyrobit malé kuličky a dát do něj ořech (mohou to být vlašské ořechy, mandle nebo cokoli chcete).

**Pečeme při 200 ° C asi 10 minut (dokud nezačnou měnit barvu).
Užijte si své sušenky se sklenicí mléka a velkým úsměvem!**

