

Dramatizace

Úkol 1. Seřadte níže uvedené instrukce v logickém sledu tak, abyste vytvořili recept na tradiční transylvánský vánoční ořechovo-makový závin.

- A.** Pečte při 180°C asi 40-45 dokud závin nezíská zlatavou barvu. Podávejte se šálkem horkého kakaa.
- B.** Uprostřed těsta vytvořte důlek a do něj nalijte kvásek a žloutky. Za důkladného hnětení vařečkou pomalu přidávejte mléko. Těsto je hotové, když se na něm dělají bubliny a nelepí se na vařečku ani stěny mísy. Pak těsto v míse přikryjte čistou utěrkou a nechte kynout asi dvě hodiny.
- C.** Kvasnice rozmíchejte s cukrem a trochou vlažného mléka. Nechte na teplém místě asi 10 minut, dokud nevzejde kvásek.
- D.** Okraje přehněte přes nádivku, aby vám při pečení nevytekla a srolujte těsto podélně do dvou cca 30 cm závinů. Povrch potřete mašlovačkou bílkem a propíchejte na několika místech vidličkou.
- E.** Těsto rozdělte na dvě poloviny a na pomoučněném vále rozválejte do obdélníkového tvaru. Na jeden díl rozetřete ořechovou nádivku a na druhý nádivku makovou. Po obvodu plátů nechte asi 2,5 cm okraj prázdný.
- F.** Suroviny na obě nádivky smíchejte zvlášť ve středně velké pánvi a na mírném plameni nechte probublávat asi 15 minut. Nezapomeňte směs promíchávat, aby se vám nepřipálila. Hotové nádivky suňte ze sporáku a nechte vychladnout.
- G.** Hladkou mouku, cukr a sůl smíchejte ve větší míse. Přidejte nakrájené kousky másla. Dobře promíchejte.

Zdroj: [https://www.wikihow.com/Make-Beigli-\(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls\)](https://www.wikihow.com/Make-Beigli-(Hungarian-Poppy-Seed-%26-Walnut-Rolls))

Úkol 2. Teď, když znáte recept na ořechovo-makový závin, zdramatizujte ve dvojicích rozhovor mezi **vnučkou**, která se bude ptát, jak se připravuje tradiční vánoční závin a babičkou, která je expertkou na pečení vánočních závinů a je kompetentní odpovědět na každou otázku své vnučky.