

## Pravěká strava – příspěvky dětí

1) Naše kaše pravěká

Dne 23. října 2019 náš tým vařil pravěkou kaši.

Náš tým tvořily: Nikola.Edlmanová

Ida.klímová

Andrea.Lacmanová

Kaše byla jen z vody a pšeničného šrotu.

Většinou našeho týmu nechutnala, ale Idě ano.

*Nikola.Edlmanová*

2) Dne 23. 10. 2019 se z Petra, Davida a Tomáše stali pravěcí mlynáři. Zkoušeli jsme mlít pšenici nebo kukuřici mezi dvěma kameny. Celkem se nám podařilo namlít 12 dkg čistého obilného šrotu, a to za 30 minut, což nebylo mnoho.

*Petr Herynek*

3) Ve středu 23. 10. jsme se vydali zjistit, jak a co jedli lidé v pravěku. Členové naší skupiny byli: Jára Šlégr, Štěpán Hromádka a Vašek Prášek.

Naše skupina měla vařit kaši, do které jsme mohli dát pouze vodu a pšeničný šrot. Kaše byla zajímavá, ale víckrát bychom si ji asi nedali.

*Jára Šlégr*

4) Dne 9. 10. skupina s číslem čtyři o hodině dějepisu pekla chlebovou placku, kterou si naši předchůdci opékali na ohni v dávných dobách. Na chlebovou placku je potřeba voda, pšeničný šrot, mléko a vajíčko. Chlebová placka nám moc nechutnala, ale kdyby tam byla sůl nebo koření a peklo by se to na oleji, tak by byla chutnější. Hodně nás to bavilo a užili jsme si to.

*Valerie Svobodová, Amálie Romportlová, Beáta Tmějová*

5) Pravěký mlynář

Drť připravené obilí - pšenici a kukuřici mezi dvěma kameny. Tato práce je velmi namáhavá.

Kukuřice se drtila snadněji než pšenice - protože je větší. Během půl hodiny jsme nadrtily

8 dkg šrotu.

*Miša Kynclová, Miša Talacková a Ád'a Třasáková.*