

Základní škola, Most, Vítězslava Nezvala 2614,
příspěvková organizace, PSČ 434 01

„FAIRKY“ 2

(pro interní účely školy)

2020/2021

8. ZŠ Most podporuje FAIR TRADE



Milé děti,

Protože nyní trávíte mnoho času doma, dokonce i výuka probíhá doma, připravila jsem pro vás další číslo našeho fairtradového časopisu jako inspiraci pro dlouhé podzimní večery.

Najdete zde zajímavé články, odkazy a také prima recepty, které můžete využít v praxi.

Přeji vám klidné dny ve zdraví.

Koordinátorka projektu
Lenka Gromanová

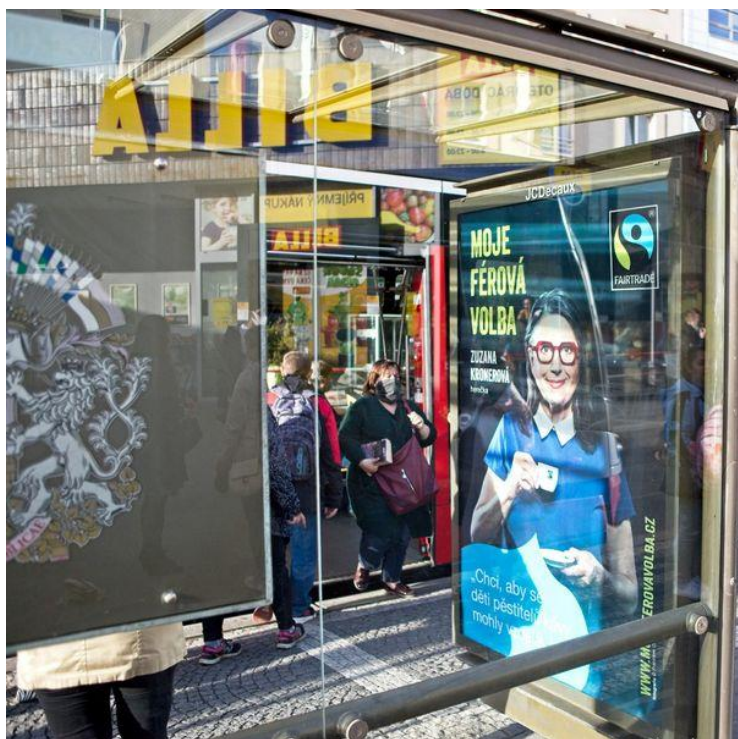


Kampaň: Moje férová volba podporuje i Billa CZ.

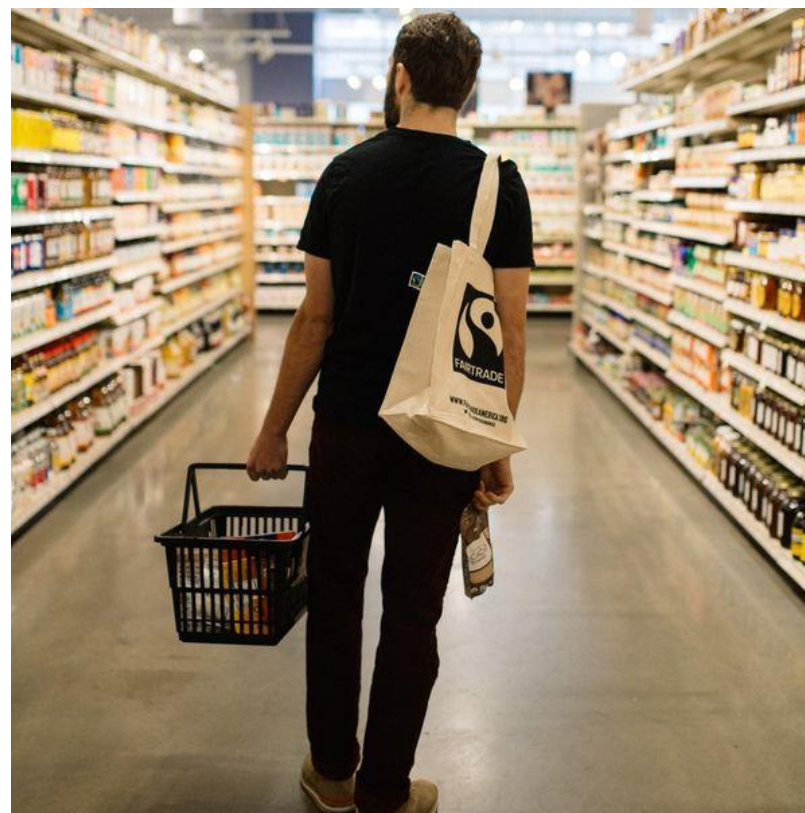
Zaposlouchejte se při nákupu do rádia a můžete si poslechnout rozhovor s naší ředitelkou Hanou Malíkovou. 🎧 Poradí vám, jak poznat fairtradové výrobky a jaké má certifikace výhody pro pěstitele. 🌍👤

Nový slogan "Moje férová volba" připomíná, že každý spotřebitel má při nákupu možnost svým rozhodnutím ovlivnit životy lidí, díky kterým máme k dispozici oblíbené potraviny, jako jsou káva, čaj, kakao, banány nebo třeba rýže. 🍌🍫

<https://www.facebook.com/hashtag/mojef%C3%A9rov%C3%A1volba>



Tel/fax: 476 442 273
E-mail: 8zsmost@8zsmost.cz



IČO:47326328
č.ú.1041435339/0800

Kupujete fairtradovou čokoládu?  Díky českým a slovenským spotřebitelům získali loni pěstitelé přes 14 milionů korun na fairtradovém příplatku !



FAIRTRADOVÉ RECEPTY JAKO INSPIRACE NA VÁNOCE?



Britský Shortbread





ZE SPOJENÉHO KRÁLOVSTVÍ

S LÁSKOU

Hladká mouka	110 gramů
Fairtradový cukr	100 gramů
Studené máslo	50 gramů
kondenzované mléko	1 plechovka
Hořká fairtradová čokoláda	1 tabulka
Sól	Špetka
Rozmarýn	Špetka na posypání

1. Předehřejte troubu na 170°C
2. Smíchejte mouku s cukrem, přidejte na kostičky nakrájené máslo a prsty zpracujte do těsta
3. Těsto vložte do pečicí formy, propíchejte vidličkou a pečte 20 min
4. Připravte si karamel – ohřejte kondenzované mléko s cukrem a nechte 5 minut probublat
5. Na upečené těsto nalijte karamel, nechte ztuhnout a polijte ho roztopenou čokoládou
6. Ozdobte mořskou solí a rozmarýnem



Banánovo - sezamové smoothie



Z JAPONSKA S LÁSKOU

1 lžíce bílého sezamu
1 fairtradový banán
1 lžíce medu
Sklenice sójového mléka

1. Nakrájejte banán na kolečka
2. Přidejte veškeré ingredience do mixéru
3. Nalijte do sklenice s ledem
4. Máte hotovo!



Müsli z hor



Z RAKOUSKA S LÁSKOU

Kokosové chipsy	1 hrnek
Vločky	3 hrnky
Fairtradová čokoláda	půl tabulky
Med	půl hrnku
Fairtradová skořice	půl lžičky
Kokosový olej	Půl hrnku
Oříšky (kešu/lískové/mandle...)	hrstka

1. Ve velké míse smíchejte dohromady vločky, oříšky a skořici
2. V malé misce smíchejte rozpuštěný kokosový olej s medem a nalijte na směs s vločkami
3. Promíchejte a rozprostřete na plech vyložený pečícím papírem
4. Pečte 20 minut na 175°C
5. Přidejte kokosové chipsy a nasekanou čokoládu a pečte dalších 5 minut
6. Nechte vychladnout a vychutnejte si müsli s vaším oblíbeným jogurtem



Tiramisú z Benátek





**OD FAIRTRADE
S LÁSKOU**

Fairtradový třtinový cukr	5 lžic
Fairtradová káva	4 hrnky
Fairtradový kakaový prášek	1 hrnek
Žloutky	5
Cukrářské piškoty	2 balíčky
Ricotta	2 hrnky
Mascarpone	2 hrnky

1. Vyšlehejte žloutky s cukrem
2. Přidejte mascarpone, ricottu a promíchejte do hladkého krému
3. Namočte piškoty do kávy a vyskládejte je do dortové formy
4. Na piškoty navrstvěte krém, přidejte další vrstvu piškotů a nakonec znovu krém
5. Posypte kakaem
6. Nechte odležet několik hodin v lednici před podáváním

Soutěž:

Chcete vyhrát naše nové samolepky a ukázat vašemu okolí, že podporujete Fairtrade?
Napište nám do komentáře, kolik šálků fairtradové kávy☕ vypil v loňském roce každý občan ČR.
Ze správných odpovědí vylosujeme 3 výherce, kterým zašleme balíček fairtradových samolepek.🎉

Psst🤫 nápovědu najdete na našem webu www.fairtrade-cesko.cz

Kompletní pravidla jsou zde https://bit.ly/soutez_samolepky

