



- ZJISTI, JAK SE SLAVÍ VÁNOCE V JINÉ ZEMI
A NAKRESLI O TOM OBRÁZEK.**

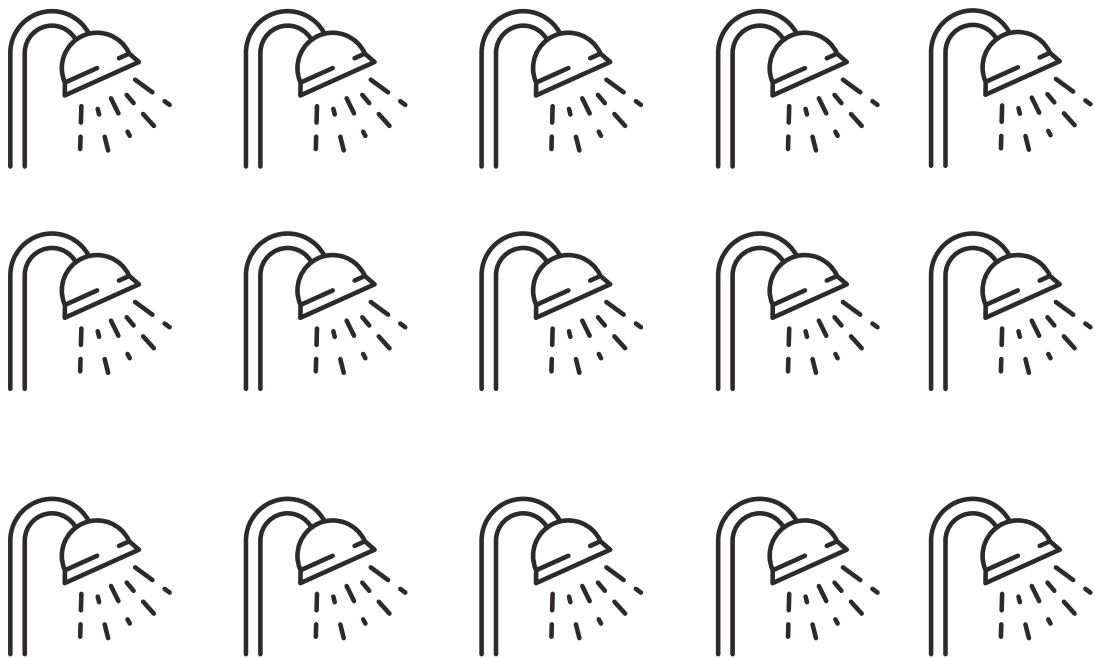
OTEVŘI SI MAPU VÁNOC V EVROPĚ:

<https://decko.ceskatelevize.cz/hry/mapa-vanoc-js2>



OSPRCHUJ SE RÁNO A VEČERE STUDENOU VODOU.

KAŽDOU STUDENOU SPRCHU SI MŮŽEŠ ZAZNAČIT.





VYZKOUŠEJ SI PŘIPRAVIT VEČERI S CHAT GPT

Otevři si stránku: chat.openai.com. Klikni na LOG IN a přihlaš se. Můžeš se přihlásit buď přes účet Google, pokud už nějaký máš nebo přes jiný e-mail. Neboj se požádat o pomoc rodiče nebo staršího sourozence.

Až budeš přihlášená, bjeví se ti tahle stránka:

ChatGPT 3.5 ▾



How can I help you today?

Design a database schema
for an online merch store

Recommend activities
for a team-building day with remote employees

Suggest some codenames
for a project introducing flexible work arrangements

Brainstorm content ideas
for my new podcast on urban design

Message ChatGPT...



ChatGPT can make mistakes. Consider checking important information.

Do dolního řádku napišeš tzv. prompt. To je příkaz, pomocí kterého umělá inteligence vytváří odpovědi.



Napiš chatu, suroviny a popros ho, aby ti vytvořil recept. Může to vypadat takhle:



You

Mám jedno jablko, listové těsto, skořici, máslo, vajece, cukr, mouku, sůl a mléko. Napiš mi recept, podle kterého uvařím dezert.

Odpověď bude vypadat následovně:



ChatGPT

Samozřejmě! Můžete si připravit jednoduchý jablečný závin. Tady máte recept:

Jablečný závin:

Ingredience:

- 1 listové těsto
- 1 jablko (oloupané, očištěné a nakrájené na tenké plátky)
- 2 lžíce másla
- 2 lžičky skořice
- 2 lžíce cukru (dle chuti)
- 1 lžička vanilkového extraktu nebo vanilkového cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- Špetka soli
- 2 lžíce mléka (pro potřetí těsta)

Postup:

1. **Předehřejte troubu:** Rozehřejte troubu na 180 °C.
2. **Příprava jablek:** V pánvi rozehejte máslo. Přidejte nakrájená jablka, skořici, cukr, vanilkový extrakt (nebo vanilkový cukr) a špetku soli. Smažte na středním ohni asi 5-7 minut nebo dokud jablka nezměkknou a vznikne sladká omáčka. Přidejte hladkou mouku a promíchejte, dokud se omáčka nezahustí. Odstavte a nechte vychladnout.
3. **Příprava těsta:** Rozviněte listové těsto na plech vyložený pečicím papírem. Na střed těsta naneste připravenou jablečnou směs.
4. **Skládání závinu:** Zabalte těsto kolem jablek, vytvořte z toho váleček nebo trojúhelník. Pomocí štětce potřete povrch těsta mlékem, což dodá zlatavou barvu.
5. **Pečení:** Dejte plech do předehřáté trouby a pečte závin asi 20-25 minut, nebo dokud těsto není krásně zlatavé a křehké.
6. **Servírování:** Nechte závin chvíli vychladnout a podávejte teplý. Podle chuti můžete posypat povrch moučkovým cukrem nebo podávat s kopečkem vanilkového krému či zmrzliny.

Tímto jednoduchým receptem si můžete vychutnat lahodný jablečný dezert!

Zkus napsat suroviny, které doma opravdu máš. Nezapomeň uvést, co za typ jídla chceš (snídani, dezert, oběd,...). Až ti umělá inteligence vygeneruje recept, nezbývá nic jednoduššího než podle něj zkusit uvařit a ověřit, jak dobrý je chat GPT rádce.



NAJDI V PŘÍRODĚ ČTYŘI RŮZNÉ ZVÍŘECÍ STOPY.

NÁKRES STOPY:

KDO:

NÁKRES STOPY:

KDO:

NÁKRES STOPY:

KDO:

NÁKRES STOPY:

KDO:



VÁNOČNÍ POHODA: UDĚLEJ SI DOMA ČISTO.

Jak praví skautský zákon, skautká je čistá ve slovech myšlenkách i skutcích. A u toho je fajn, když máš uklizeno okolo sebe. Udělej si pohodový vánoční úklid. Pusť si k tomu třeba svoje oblíbené vánoční písničky. Uspořádej si stůl, oblečení, ustel postel, prostě si dej čas být chvíli sama se sebou a zveleb si své místočko.

Můžeš si tu napsat malý TO DO LIST věcí, co chceš v rámci úklidu udělat: