

BYLINKOVÉ MÁSLO

Cílová skupina: MŠ

Očekávaný výstup: dítě pozná některé bylinky a připraví z nich pokrm, udržuje pozornost a pracuje podle pokynů

Vazby a přesahy s RVP: dítě a jeho tělo (zdokonalování dovedností v oblasti jemné motoriky), dítě a jeho psychika (samostatný projev na určité téma), dítě a ten druhý (spolupráce s kamarádem, respekt a úcta k dospělému, umět nabídnout a rozdělit se), dítě a svět

Rozvíjené kompetence: kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence

Celkový čas: 50 min

Ingredience a pomůcky: bylinky živé (rostliny v květináči/části rostlin ze zahrádky), bylinky sušené (koření) – např. majoránka, bazalka, tymián, dobromysl, máslo, sůl, miska, vařečka, nůž, prkénko

Komunitní kruh (10 min)

Děti sedí v kruhu se zavřenýma/zavázanýma očima. Pedagog je obchází a jednotlivě dává čichnout k sušené a čerstvé bylince. Děti si bylinky můžou promnout v prstech.

Řekni všechno, co tě napadá (10 min)

Co to bylo za vůni? Co jsou bylinky? Může být bylinka třeba javor nebo řepa? Kvetou bylinky? Létá na ně nějaký hmyz? A proč? K čemu se používají bylinky? Uděláme si bylinkové máslo na chleba ke svačině?

Příprava pokrmu (20 min)

Pedagog ukáže dětem, jak se správně pracuje s nožem a odstraní z čerstvých bylinek listy a nakrájí je. Upozorní na možná nebezpečí práce s nožem. Děti samostatně pod dohledem pedagoga odstraní listy a na prkénku je nakrájí. Všechny bylinky vloží do misky, přidají změkklé máslo a pomocí vařečky ho promíchají s bylinkami. Pedagog máslo mírně osolí. Bylinkové máslo se buď bezprostředně použije na namazání na chleba, nebo se uchovává v uzavíratelné dóze v lednici.

Reflexe (10 min)

Při odpolední svačině, k níž se podává kváskový chléb s bylinkovým máslem a zeleninou, proběhne ochutnávka. Je to jídlo studené nebo teplé, slané nebo sladké, jaké má barvy? Děti se mohou vyjádřit, jak jim chutná.

Autorky metodiky: Tereza Bednářová, Martina Rosenbergová, Lesní klub Lesokruh