



Metodický materiál pro učitele

Metodický materiál k výuce vaření a přípravy jídel pro učitele základních škol

Štědračka

Cílová skupina: žáci základní školy od 3. do 5. ročníku

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví zdravou polévku
- pracuje s textem, využívá informace pro vlastní práci
- seznámí se s vánoční tradicí
- vyhledává a porovnává informace
- čte text z konce 19. století

Vazby a přesahy v RVP – mezipředmětové vztahy:

- pracovní činnosti – vaření a příprava pokrmu
- český jazyk – rozvoj čtenářské gramotnosti
- výchova ke zdraví
- člověk a jeho svět

Blok I

Anketa ve třídě „Jakou polévku lidé mohou jíst na Štědrý den?“ (15 minut)

Pomůcky: tabule, křída

Postup: děti vyjmenovávají druhy polévek a učitel zaznamenává „statistiku“ na tabuli.

Co je to štědračka? (15 minut)

Pomůcky: text o štědračce

Děti si jednotlivě nebo ve skupinkách čtou text o štědračce a zjišťují odpovědi na otázky.

Texty jsou dva a trochu se liší. Děti mohou pracovat s oběma texty, porovnávat je a zjišťovat rozdíly nebo mohou všichni pracovat jen s jedním z nich.

- CO JE TO ŠTĚDRAČKA
- Z ČEHO SE VAŘILA
- PROČ SE VAŘILA

Jak vypadal Štědrý den na konci 19. století zaznamenal František Bartoš:

„Oběd se chystá jak rodině, tak i statku co nejštedřejší. Po poledni gazděna chystá oběd, nejprve ščedračku, pak ostatní jídla. Na ščedračku dá se vařit hrachu do hrnce, do něho se přidá suchých švestek, hrušek a kozáků (hřibů), sedva kousky kvačky (sladké řepy) a zemákův, aby se rodily. Polovice ščedračky se usuší a celý rok statku do soli přidává.“

Už od rána se vařila ščedračka – polévka, v níž bylo od všeho, co v chalupě bylo, trochu (hrách, tuřín, brambory, zelenina, pohanka, kroupy, křížaly). Zásmažka se udělala z hovězího loje. Smyslem toho zvyku bylo, aby vždy bylo v chalupě dostatek jídla.

Příprava na další hodinu vaření (10 minut):

Děti si najdou vlastní recept na ščedračku na internetu a dohodnou se, co kdo na příští hodinu vaření přinese. Je potřeba zajistit, aby byl hrách uvařený předem nebo namočený předem. Luštěniny vaříme s kořením (majoránka, saturejka, mořská řasa) a bez soli.

Blok II

Vaření (70minut)

Pomůcky: hrnec, vařečka

Ingredience: viz recept

Blok III

Reflexe (20 minut)

Komunitní kruh (KK): co jsme se o vaření ščedračky naučili a dozvěděli?

Možné rozšíření:

Diskuse: jaké tradice spojené s jídlem máte ve vaší rodině?

Zdroje:

Obyčeje a lidové tradice na Valašsku v rámci církevního a hospodářského roku, ČSOP, 2008.
Šottnerová, D.: Vánoce, původ, zvyky, koledy, hry a náměty, Rubico, 2008.

Autor metodiky: Mgr. Jitka Sedláčková, ZŠ a MŠ Choryně

Odborný garant: Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček, Skutečně zdravá škola, z.s.

Spolupracující pedagogové: Mgr. Petra Barveníčková, ZŠ Loučka

Jazyková korektura: PhDr. Helena Burianová, Skutečně zdravá škola, z.s