



Metodický materiál pro učitele

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

Marmelády

Cílová skupina: žáci základní školy od 6. do 9. ročníku

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví zdravou marmeládu bez cukru
- porovná a kriticky zhodnotí složení různých druhů marmelád
- vypočítá a dokáže si představit poměr jednotlivých surovin v různých druzích marmelád

Celkový čas: 120 minut

Vazby a přesahy v RVP – mezipředmětové vztahy:

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

Blok I

Rozdělení do skupin dle toho, která marmeláda komu chutná

(5 minut)

Žáci chodí po třídě a nahlas říkají, jaký druh marmelády jim chutná, a postupně tvoří skupinky všech, kteří mají rádi stejný druh marmelády.

Zkoumání složení různých marmelád a jejich porovnávání

(25 minut)

Pomůcky: skleničky různých druhů marmelád nebo jejich etikety (je dobré zařadit celé spektrum marmelád – od velmi kvalitních až po velmi nekvalitní)

Z následujících možností si učitel může vybrat tu, která jemu a jeho kolektivu dětí nejvíc vyhovuje:

- Děti po skupinkách čtou složení různých druhů marmelád a ostatním skupinkám pak představí jednu marmeládu, která je svým složením nejvíce překvapila, a zdůvodní

proč (zkusí vypočítat, kolik procent ovoce a cukru marmeláda obsahuje). Případně lze počítat hmotnostní zlomek jednotlivých složek marmelády (výpočty v chemii).

- Každá skupinka dětí dostane tři druhy marmelád, má za úkol vybrat nejkvalitnější marmeládu a svůj výběr zdůvodnit.
- Každá skupinka dětí dostane tři druhy marmelád a má za úkol provést jejich test a porovnat je mezi sebou (navrhnout si samostatně kritéria hodnocení).

Příprava na další vaření
(10 minut)

Učitel oznámí téma další hodiny vaření: „příprava marmelády bez cukru“.

Žáci si ve skupinkách rozdělí, kdo donese na příští vaření jaké ingredience, případně učitelka rozdělí sama.

Blok II

Vaření
(70 minut)

Pomůcky: dobře vyzrálé ovoce, sůl, hrnec s pokličkou, zavařovací skleničky, samolepky na výrobu etiket, fixy, pastelky

Postup: <http://www.jimejinak.cz/zavarovani-bez-cukru/>

Během doby, kdy se marmeláda vaří, si děti připravují sklenice a vytváří vlastní etikety se složením své marmelády. Případně probíhá ochutnávka kupovaných marmelád.

Blok III

Reflexe
(10 minut)

Komunitní kruh (KK): moje dnešní „AHA“, co mě na tématu „marmelády“ nejvíc překvapilo, zaujalo.

Autor metodiky:
Odborný garant:
Jazyková korektura:

Mgr. Jitka Sedláčková, Lesní klub Oříšek
Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček, Skutečně zdravá škola, z.s.
PhDr. Helena Burianová, Skutečně zdravá škola, z.s