



Metodický materiál pro učitele

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

„Pečená jablka plněná povidly“ aneb pečené půlky (název a recept vypůjčen z Nekonečného koloběhu Lucie Čapkové)

Cílová skupina: žáci 6. - 9. ročníku

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví pečený dezert z jablek a povidel
- pozná některé suroviny pouze čichem
- navrhne vlastní recept z předem daných surovin

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

Aktivita „čichovka“ (15 minut)

Žáci pouze čichem poznávají jednotlivé ingredience a snaží se je pojmenovat.

Pomůcky: šátky na zavázání očí (není nutné, žáci mohou mít oči jen zavřené nebo mohou být jednotlivé suroviny schované v sáčkích nebo krabičkách), ingredience k čichání, které budeme používat při vaření (např. skořice, jablka, hrozinky, povidla, oříšky...)

Postup: děti sedí v lavicích nebo kruhu a učitel jim postupně dává přivonět k jednotlivým surovinám. Žáci mají za úkol poznat všechny suroviny, zapamatovat si je a po skončení zapsat.

Aktivita: brainstorming (10 minut)

Žáci ve skupinkách nebo dvojicích vymýšlejí recept, kde by využili následující suroviny (ideálně tytéž, které před chvílí měli možnost poznat čichem): jablka, povidla, marmeláda, oříšky, semínka.

Děti mohou vymýšlet samy nebo za pomoci internetu. Recepty děti prezentují a mohou využít při příští hodině vaření nebo se mohou inspirovat níže uvedeným receptem.

Příprava na další hodinu vaření (10 minut)

Děti si po skupinkách rozdělí suroviny a případně pomůcky na příští hodinu vaření.

Blok II

Vaření (80 minut)

Pomůcky: plech na pečení, pečicí papír, jablka, povidla nebo marmeláda, na ozdobení a dochucení např. oříšky, hrozinky, semínka, skořice), nůž, lžíce

Postup:

Celá jablka omyjeme a vydlabeme tak, aby v nich vznikla malá misečka (vykrojíme jádřinec) nebo jablka rozkrojíme na půlky, jádřinec vydlabeme a plníme povidly nebo marmeládou, můžeme posypat skořicí a oříšky nebo povidla smíchat se semínky a oříšky a plnit rovnou. Hotová plněná jablka naskládáme na plech a pečeme asi půl hodiny. Můžeme lehce podlít vodou.

Možné rozšíření:

- žáci mohou vymýšlet zajímavá jména pokrmu,
- žáci mohou pokrm nápaditě aranžovat.

Blok III

Reflexe (10 minut)

„Vybarvování jablka“

Každý žák si nakreslí na papír obrys jablka, a podle toho, jak se mu aktivity líbily, vybarví určitou plochu jablka. Kolem jablka mohou žáci také napsat, co je nejvíc zaujalo a bavilo.

Pomůcky: papír, pastelky

Autorka metodiky: Mgr. Jitka Sedláčková, Lesní klub Oříšek