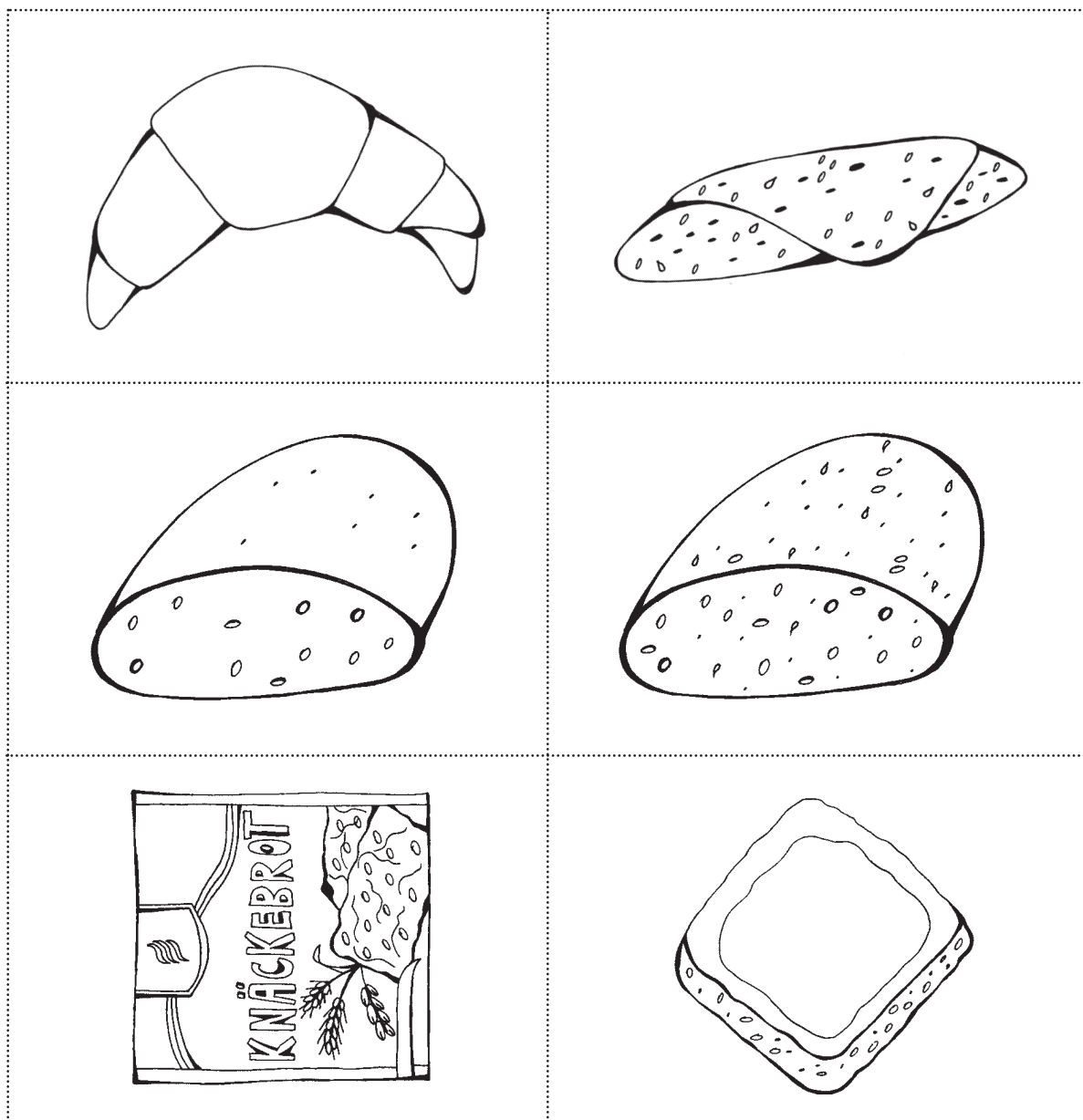


PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1a

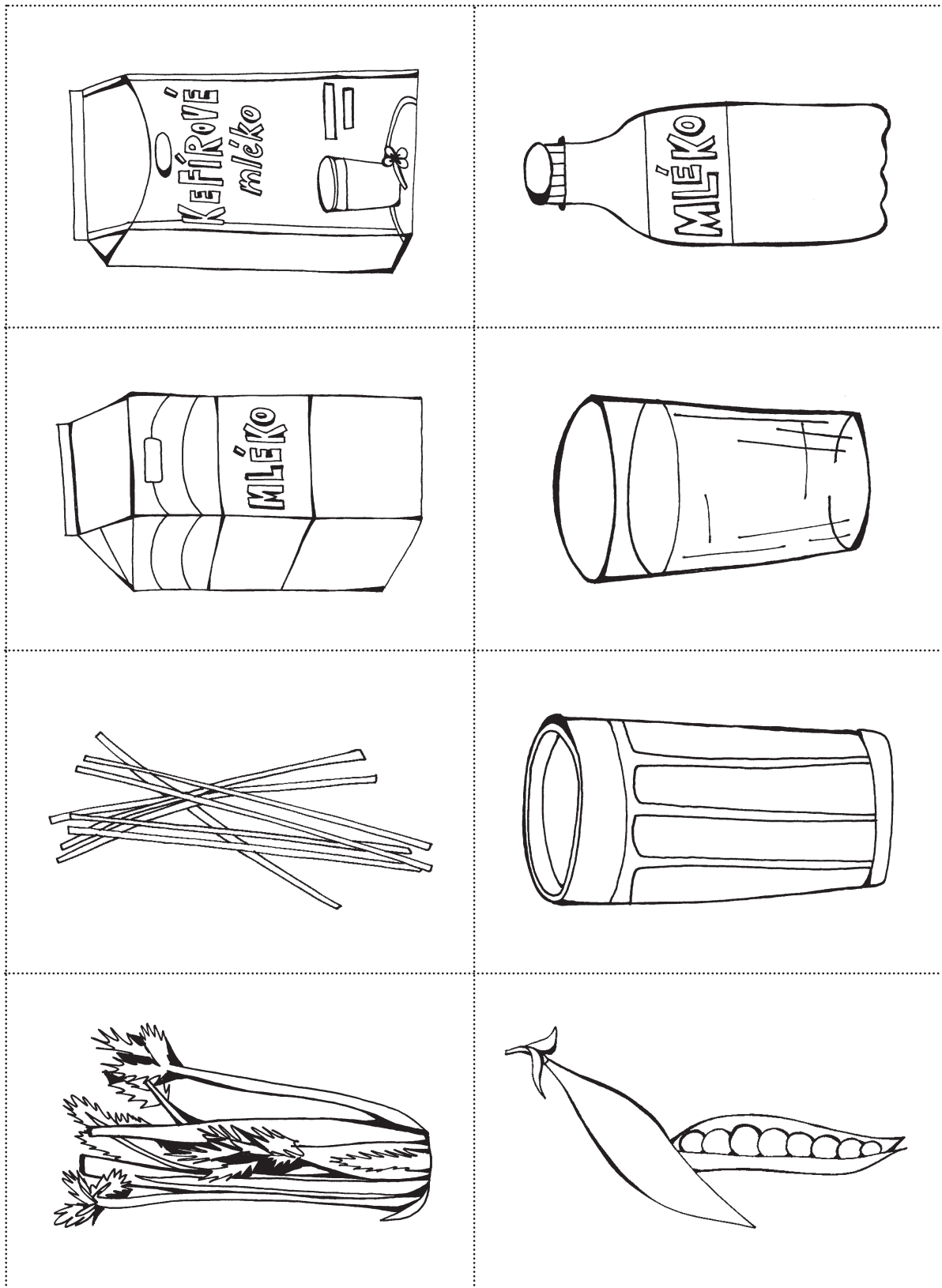
Farmářské snídaně

Dle návodného textu sestav z vystřižených obrázků následující druhy snídaní:
farmářská sýrová, farmářská medová, ovesná kaše, farmářská vaječná.
Snídaně můžete doplnit dalšími potravinami dle vlastního uvážení.

I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

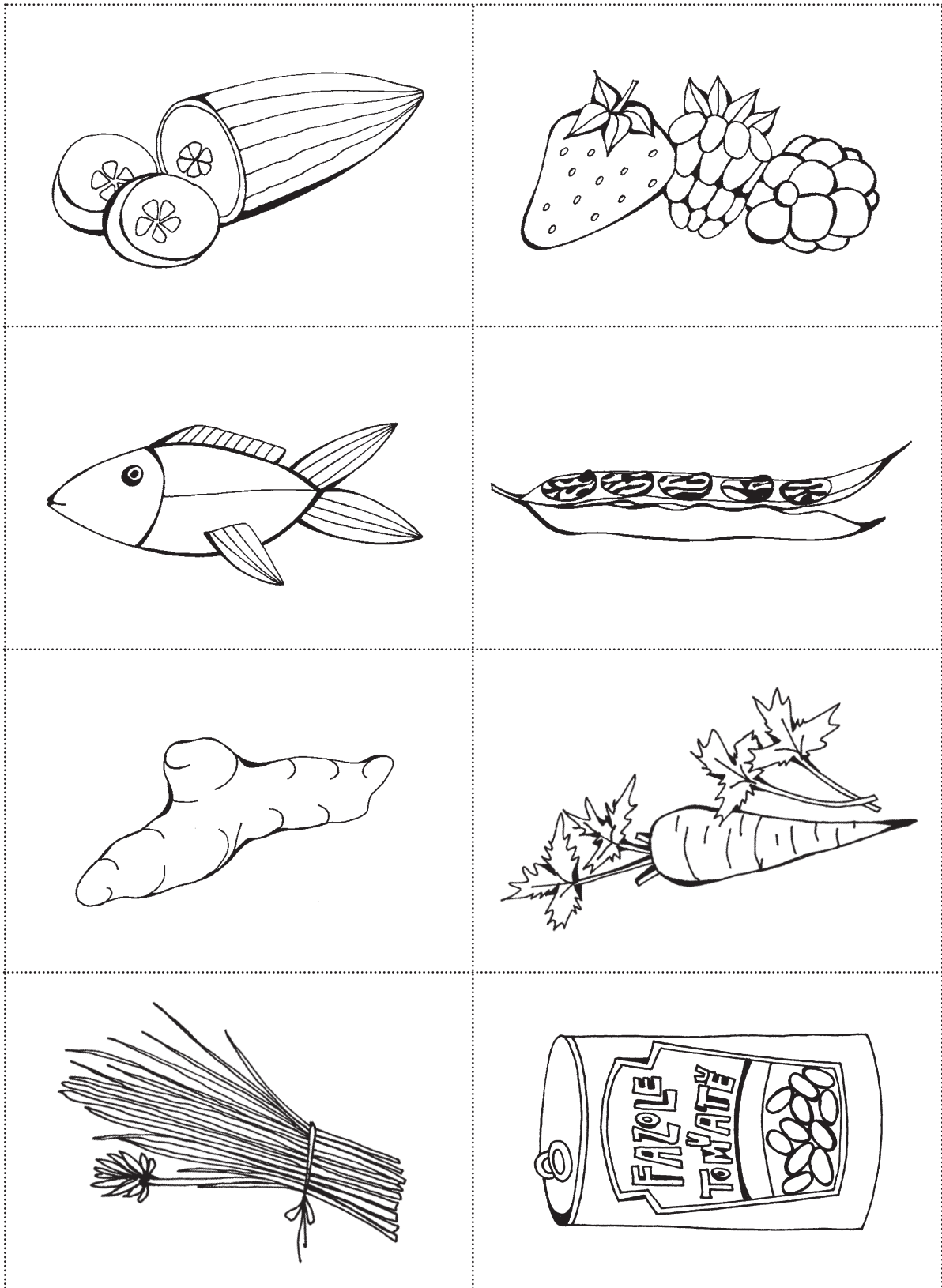
1b



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

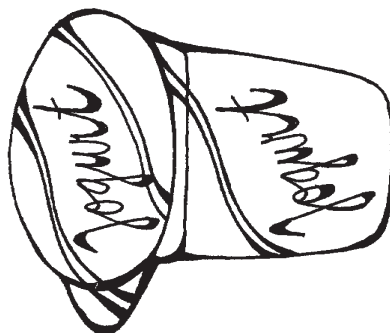
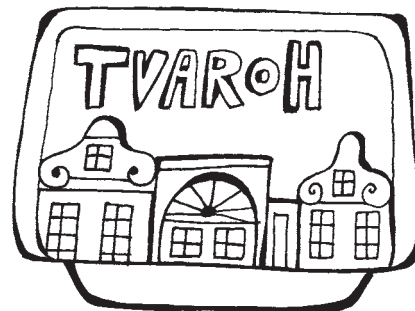
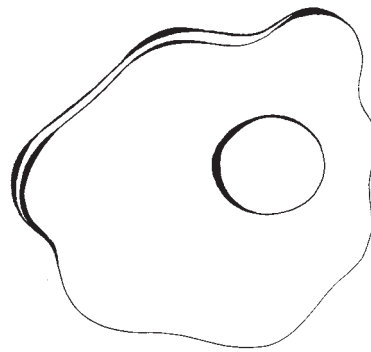
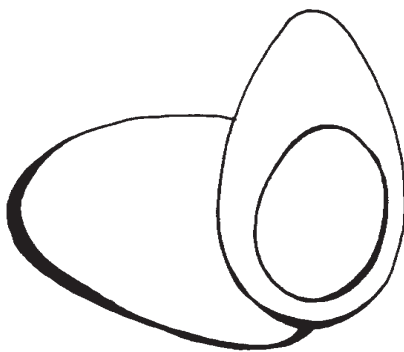
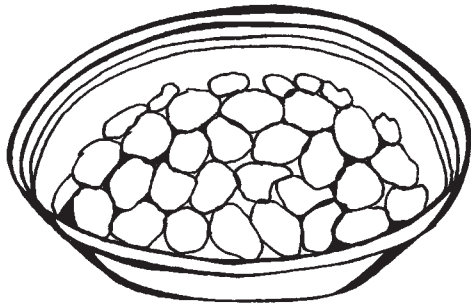
1c



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

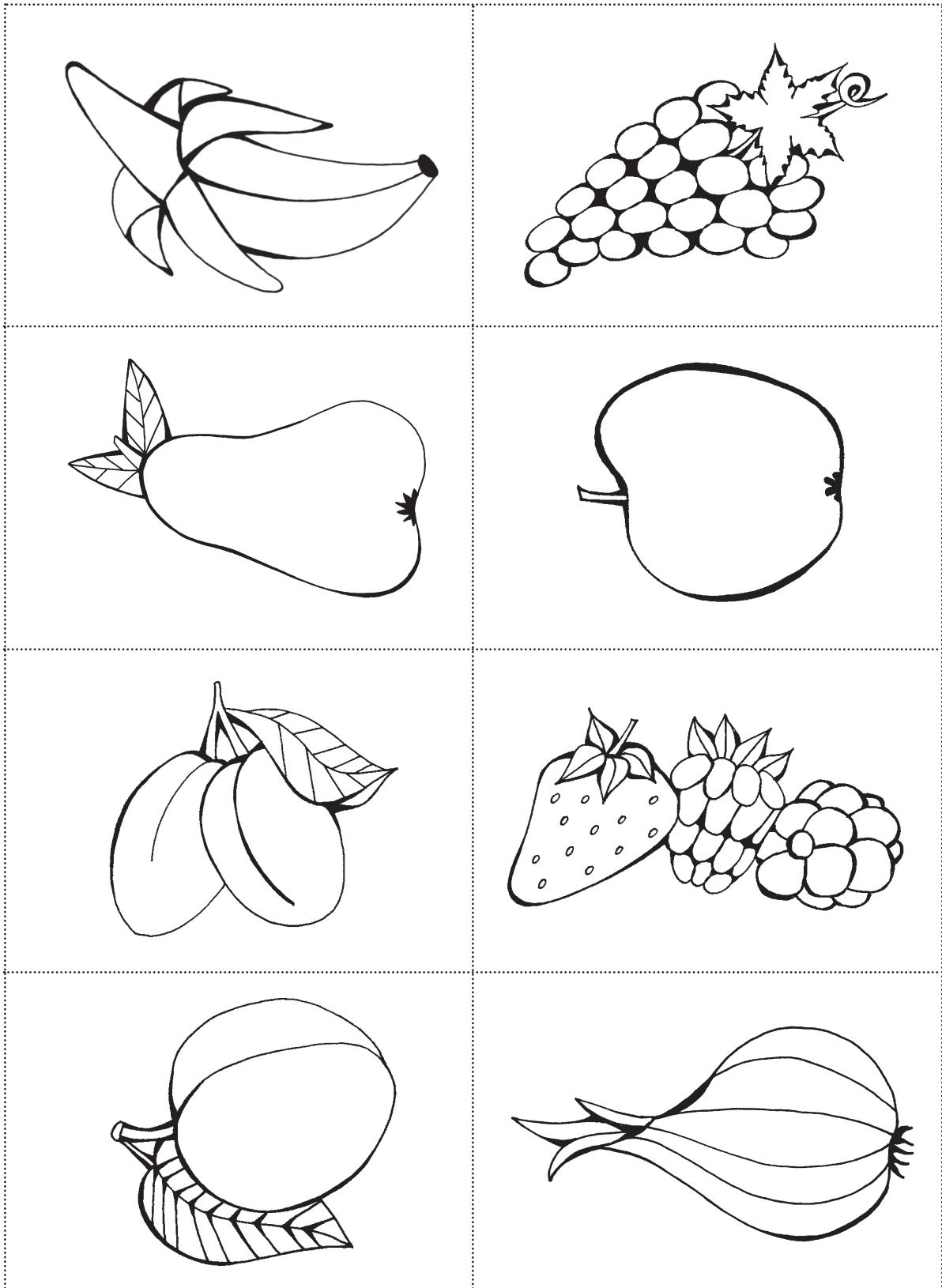
1d



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

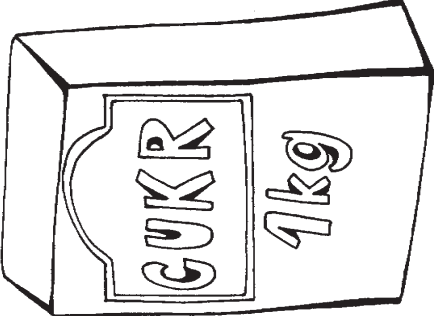
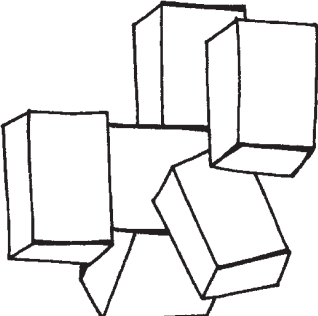
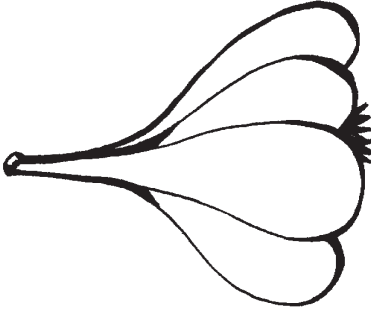
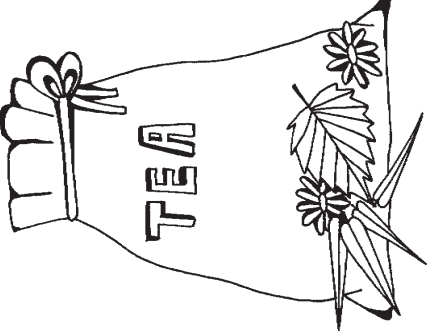
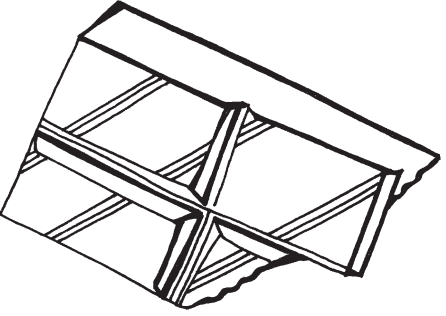
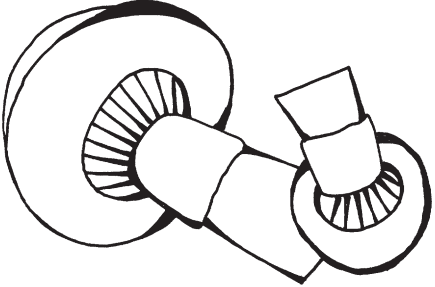
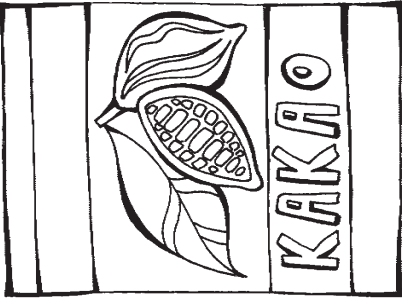
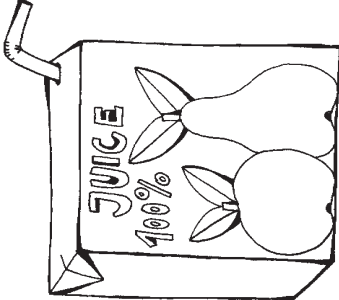
1e



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

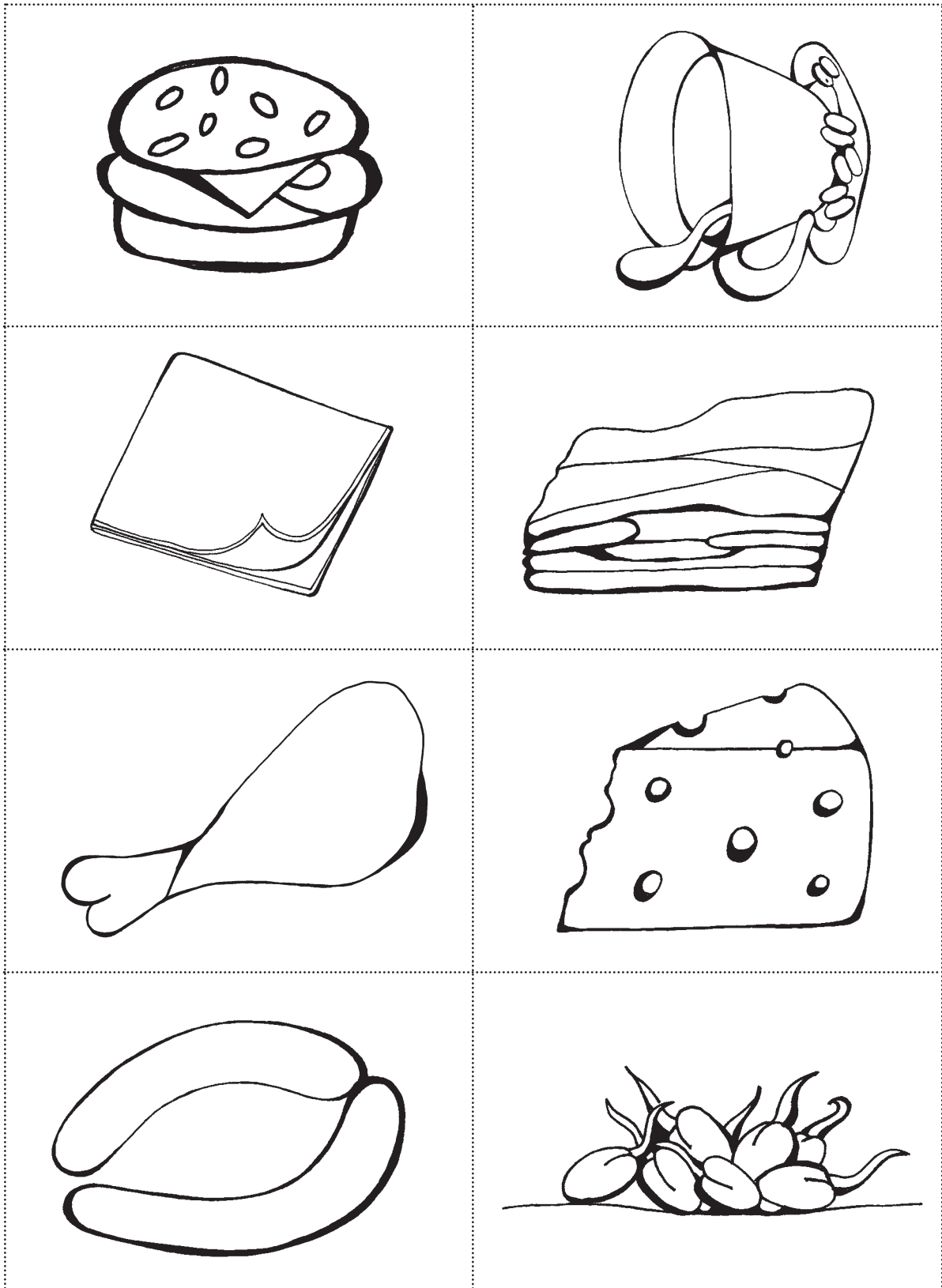
1f

I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

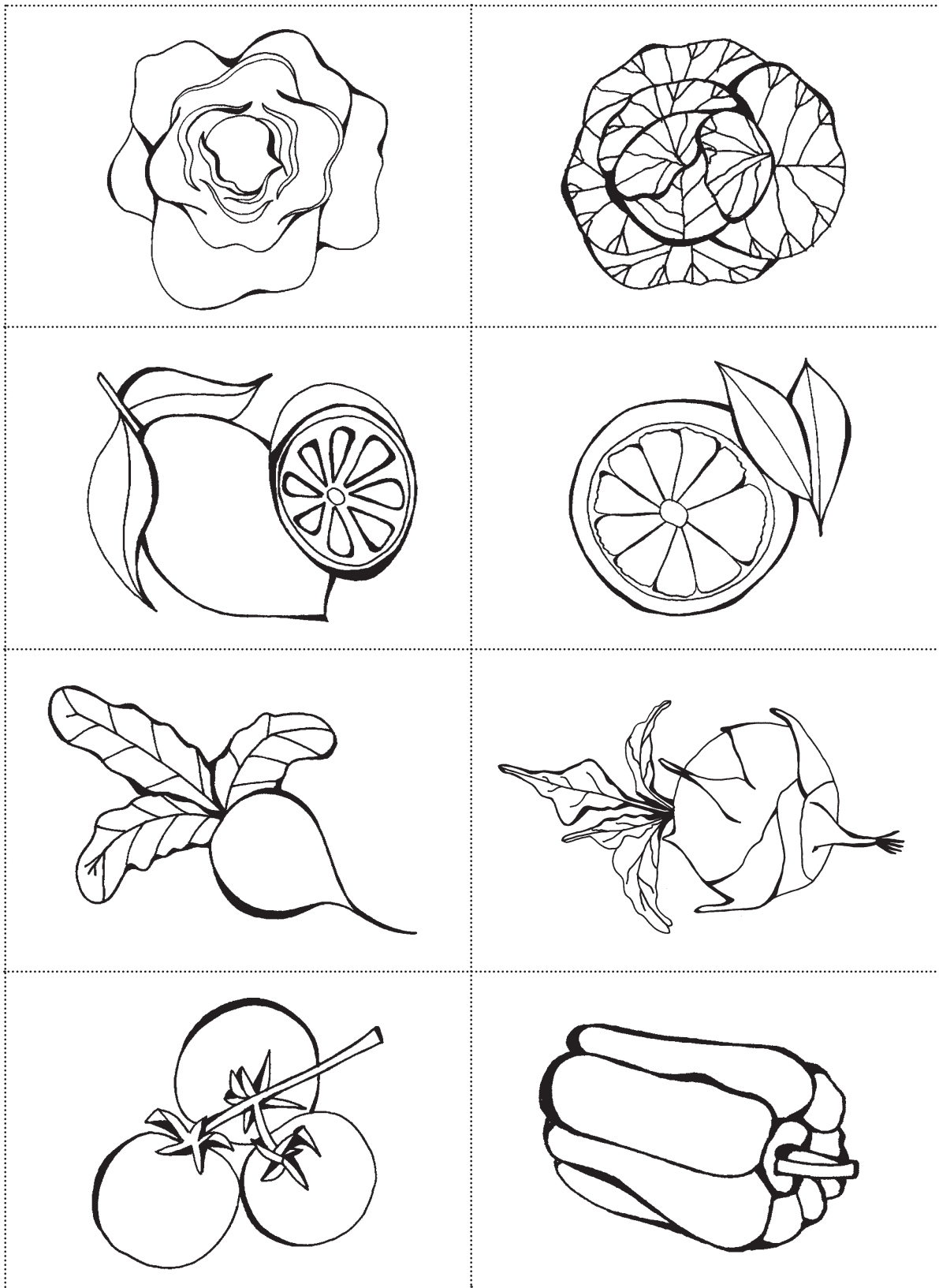
1g



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

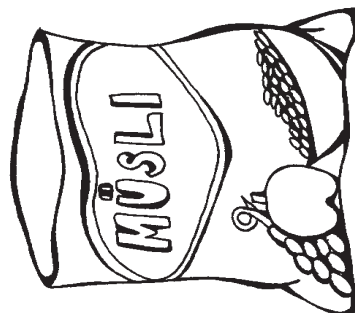
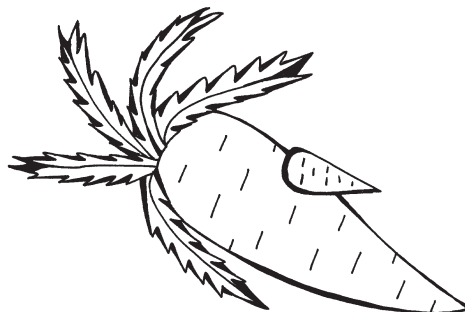
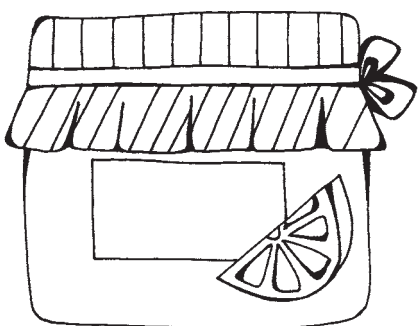
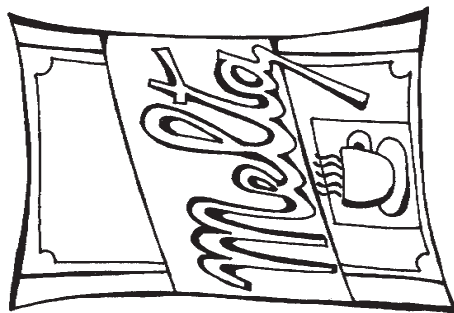
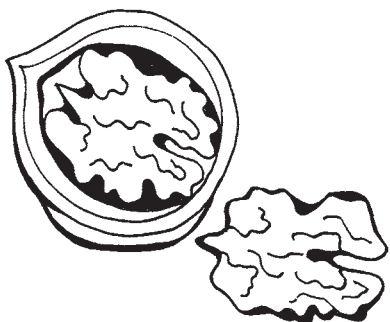
1h



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

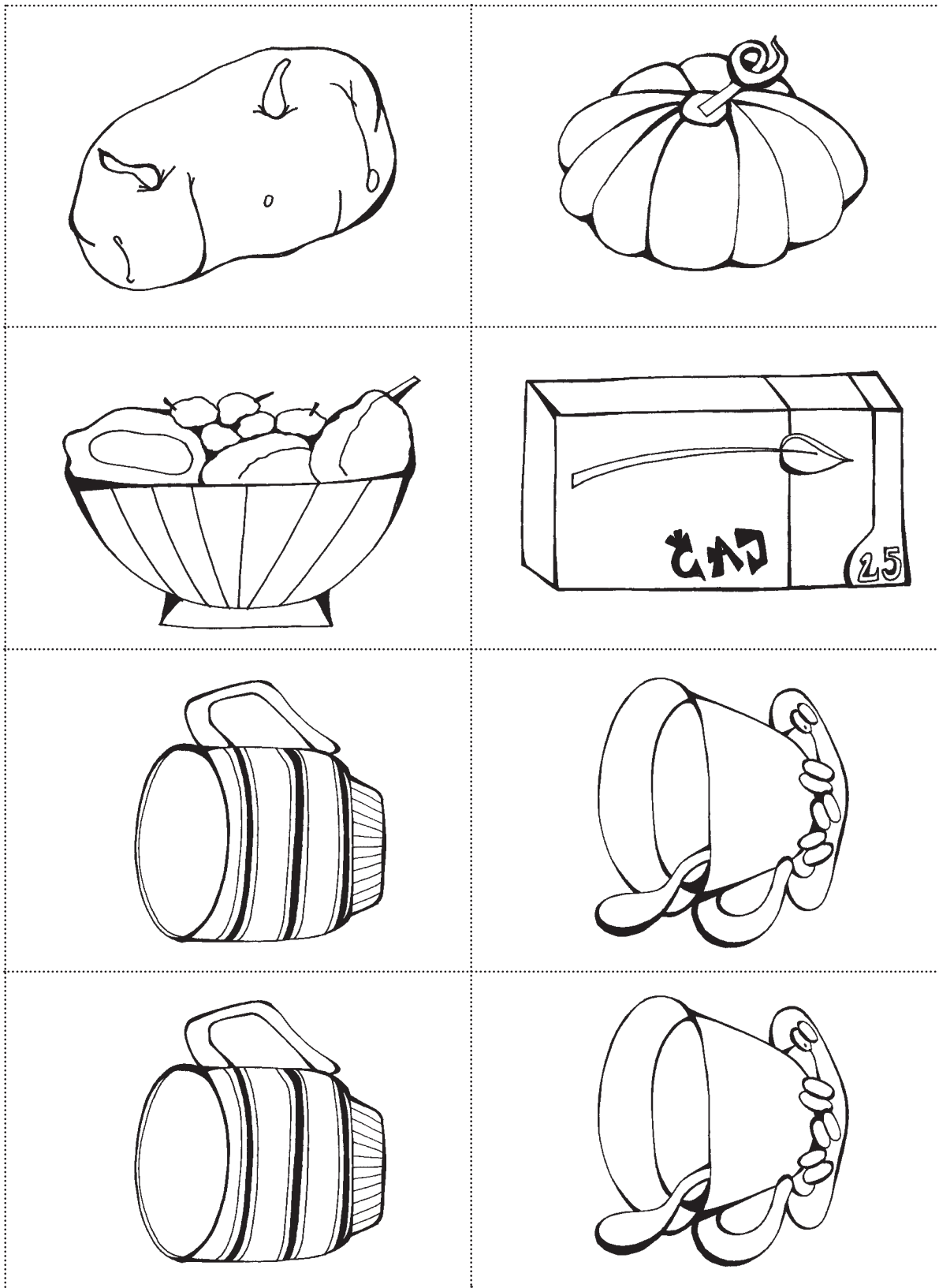
1i



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1j



I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1k

FARMÁŘSKÁ MEDOVÁ

U této snídane tvoří základ chleba, máslo, med.
Zapíjí se mlékem, kakaem nebo bylinným čajem.

Doporučený postup:

Chleba nakrájíme na plátky, namažeme máslem a poté medem.
Můžeme si předtím namíchat medové máslo. Máslo necháme v pokojové teplotě změkhnout,
utřeme ho do pěny a postupně do něj zamícháme med,
vytvoříme tak sladkou pomazánku.

FARMÁŘSKÁ SÝROVÁ

U této snídane tvoří základ chleba, máslo, sýr, zelenina.
Zapíjí se mlékem, meltou nebo bylinným čajem.

Doporučený postup:

Chleba nakrájíme na plátky, namažeme máslem a k tomu nakrájíme domácí sýr.
Ozdobíme čerstvou zeleninou a zelenou petrželkou nebo pažitkou.

I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

11

OVESNÁ KAŠE

U této snídaně tvoří základ ovesné vločky, mléko, ořechy, med, ovoce.
Zapíjí se bylinným čajem.

Doporučený postup:

Ohřejeme mléko a přidáme ovesné vločky, případně sušené ovoce.
Několik minut vaříme a průběžně mícháme. Přisladíme medem, pokud je třeba.
Kaši můžeme ozdobit drobným čerstvým ovocem.
Zapíjíme bylinkovým čajem.

Poznámka: sušené ovoce je vhodné přes noc namočit, aby změklo.

FARMÁŘSKÁ VAJEČNÁ

U této snídaně tvoří základ vejce, chleba, olej, čerstvá zelenina, zelené bylinky.
Zapíjí se bylinným čajem nebo meltou s mlékem.

Doporučený postup:

Na pánvi zahřejeme olej nebo sádlo a rozklepneme vajíčka.
Několik minut smažíme, až žloutek mírně ztuhne. Mírně osolíme.
Dáme na talíř, k tomu přikusujeme chleba. Ozdobíme čerstvou zeleninou.
Zapíjíme bylinkovým čajem nebo meltou s mlékem.

Poznámka: vaječnou snídani si můžeme udělat na několik způsobů. Zde je uveden příklad volského oka.

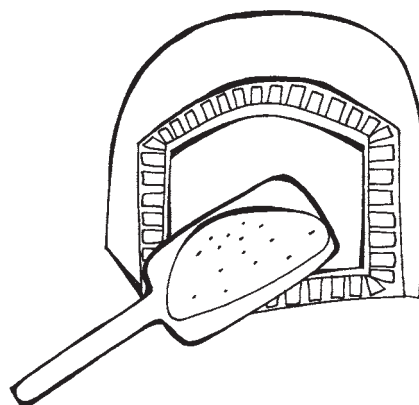
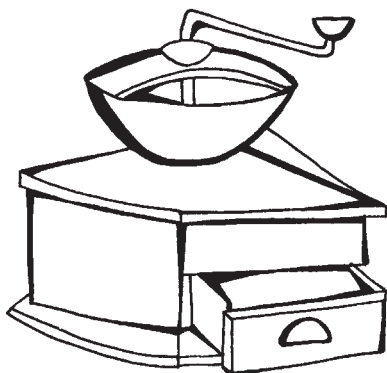
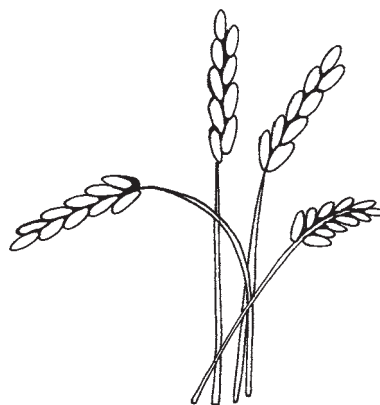
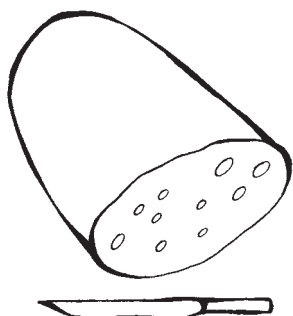
I. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2a

Příběhy jídla – příběh chleba

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

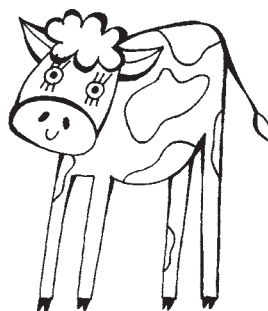
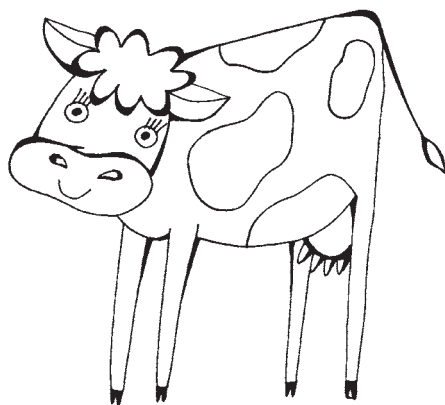
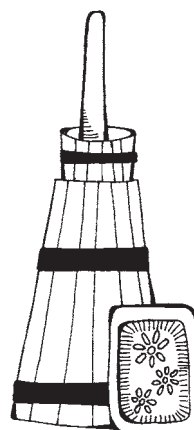
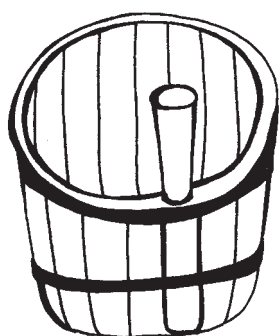
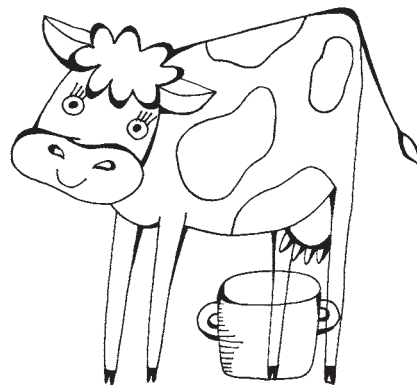
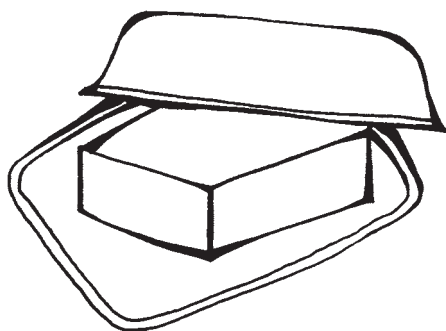
I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2b

Příběhy jídla – příběh másla

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

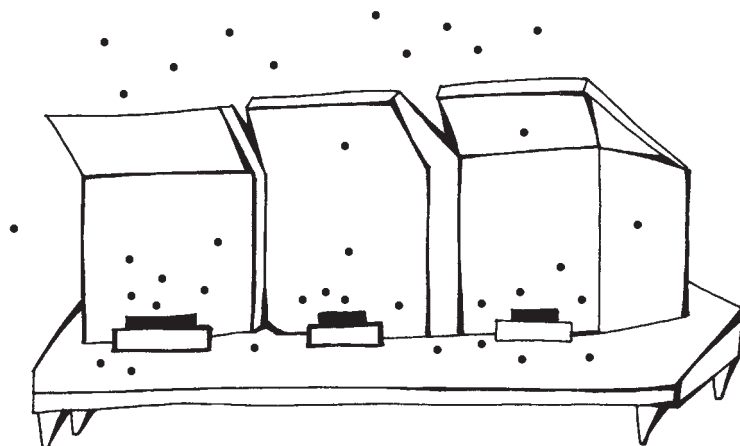
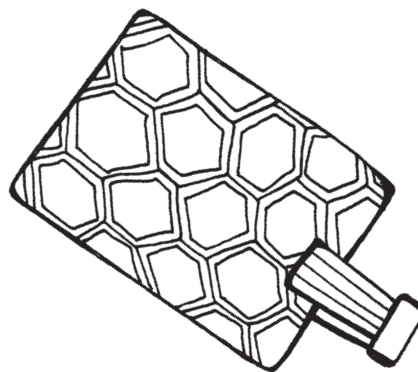
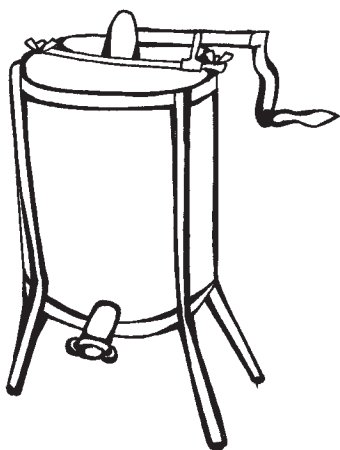
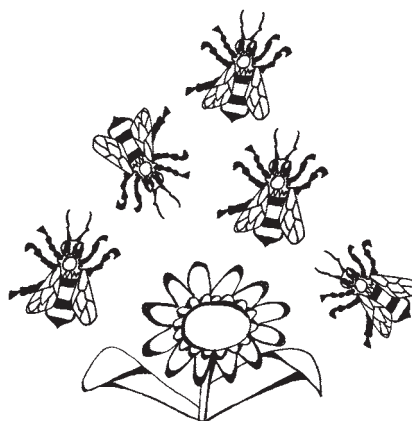
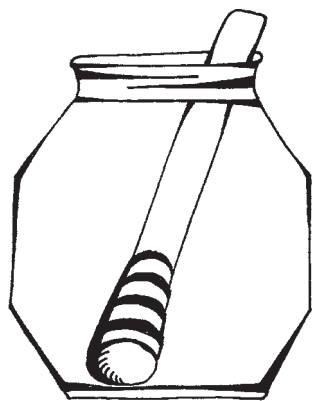
I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2c

Příběhy jídla – příběh medu

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

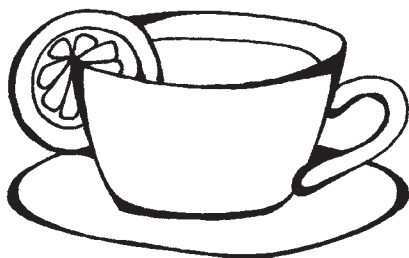
I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2d

Příběhy jídla – příběh bylinkového čaje

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

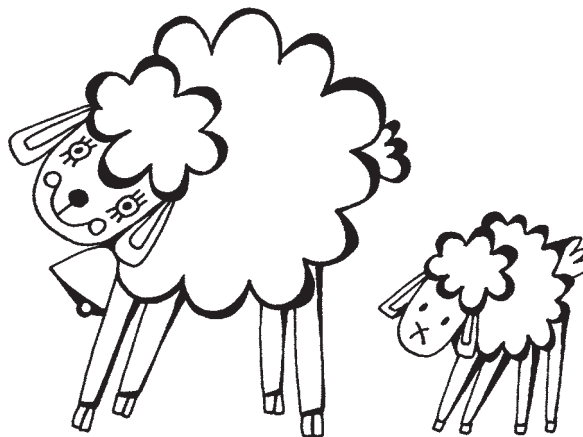
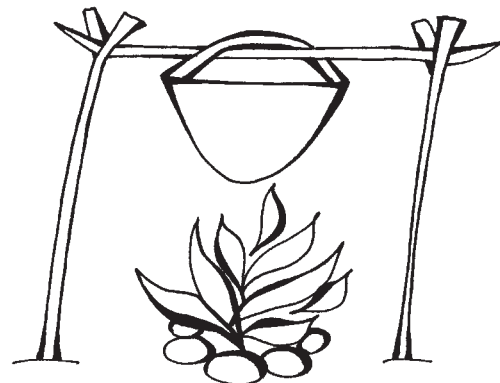
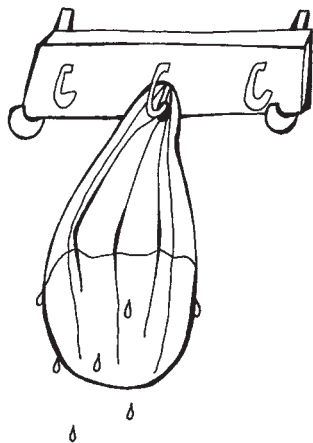
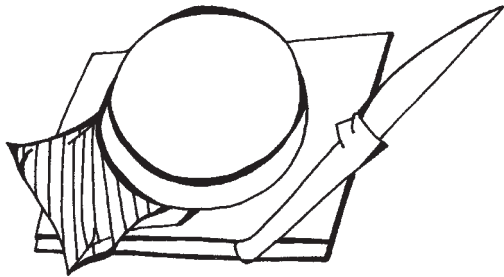
I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2e

Příběhy jídla – příběh sýru

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2f

Příběh chleba

- Hlavní surovinou pro přípravu chleba je obilí – pšenice a žito, které se vypěstují na poli. Jakmile obilí uzraje, sklídí se a vymlátí.
- Zrní se pomele na mouku ve velkých mlýnech nebo po menších dávkách v malých domácích mlýncích. Pokud se zrní nezbavuje všech obalů a klíčků, získává se tak celozrnná mouka, která obsahuje vlákninu a řadu prospěšných minerálních látek.
- Pšeničná a žitná mouka se prosejí do mísy, přidá se droždí, vlažná voda, špetka soli, kmín. Veškeré suroviny se důkladně prohnětou a těsto se nechá vykynout na teplém místě.
- Poté se tvoří bocháňky chleba, které se vkládají na lopatě do rozpálené pece.
- Po upečení a vychladnutí se chléb zabalí od utěrek nebo sáčku ušitého z lněného plátna, aby se nevysušoval.

Příběh másla

- Krávy se spokojeně pasou od jara do podzimu na pastvině. Kráva začne dojit až poté, co se otelí.
- Kráva se dojí dvakrát denně – ráno a večer. Čerstvě nadojené mléko obsahuje poměrně hodně tuku – smetany, což je základní surovina pro výrobu másla.
- Mléko se nechá několik dní zkysnout, a když smetana na povrchu mléka vystoupne, opatrně sebere se sběračkou.
- Smetana se stlouká v dřevěné máselnici (tlučce) dřevěným tloučkem s dírkami, kde se postupně oddělí tuhnutí máslo od tekutého podmáslí, podmáslí se poté procedí v cedníku. Hotové máslo se pak lehce propere minimálně dvakrát ve studené vodě a poté se modeluje do žádaného tvaru nebo se vloží do formy a vyklopí.
- Máslo se poté uloží na chladné a temné místo.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2g

Příběh medu

- Med pochází z pilné práce včel, které od jara do pozdního léta sbírají v okolí nektar z květů nebo sladkou šťávu medovicí z listů stromů, kterou produkují mšice.
- Včely med uloží do pláství, kde ještě nějakou dobu zraje a dále se zahušťuje. Med postupně zraje a včely jej zavíčkují voskovou zátkou.
- Včelař jednoduše odhadne zralost medu podle toho, že je dostatečný počet pláství již zavíčkovaných a med moc nekapá dolů, když s pláství zatřese.
- Poté strhne víčka speciální vidličkou a vloží plástve do medometu, co nejrychleji otáčí klikou a med se odstředivou silou uvolňuje z pláství a vytéká ven do kbelíku.
- Med se plní do sklenic a uloží na chladné, suché a temné místo.

Příběh bylinkového čaje

- Louka, lesní mýtiny, meze, remízky nebo vlastní zahrádka jsou místem, kde se vyskytují nejrůznější bylinky. Sbírají se květy, listy nebo celé rostliny, dokonce i kořeny.
- Byliny se sbírají do proutěných košíků nebo látkových pytlíků. Igelitové sáčky nebo tašky nejsou vhodné, protože by se v nich zapařily.
- Bylinky se suší většinou na tmavém, teplém a dobře větraném místě, na síti nebo svázané do kytičky a pověšené. Dobře usušené se skladují v uzavíratelných nádobách, aby si uchovaly cenné obsahové látky.
- Čaj se zpravidla připravuje tak, že se hrst bylin zalije vroucí vodou a nechá zhruba 15 minut vyluhovat.
- Bylinkové čaje se pijí neslazené, výjimečně slazené medem.

Příběh sýru

- Ovce se pasou většinu roku na pastvině. Ovci můžeme dojit až poté, co se ovce obahní.
- Dojení probíhá dvakrát denně ráno a večer v ohradě (košáru), kam se ovce shánějí.
- Nadojené mléko se nalije do hrnce a přidá se do něj syřidlo, což je prostředek k urychlení srážení mléka. Mléko se pomalu zahřívá na 30 °C, po chvíli se mléko srazí – oddělí se pevná sražená sýřenina od tekuté syrovátky. Směs se poté opatrně promíchá, vznikne taková zrnitá sýřenina.
- Ta se odebírá naběračkou s otvory a dá do plachetky, která se přes noc pověsí, aby ze vzniklého sýra odkapala zbylá syrovátka (z ní se může vyrobit tvaroh).
- Sýr se poté prosolí, lze do něj přidat bylinky a další ochucující příměsi a nechává se zrát.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1a

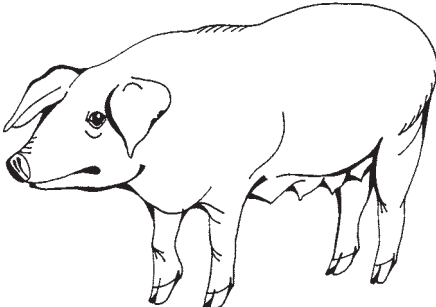
Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytuje.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

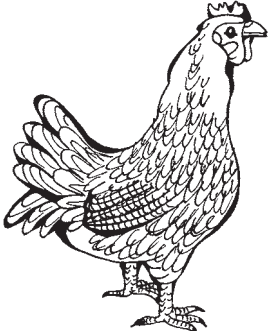
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1b

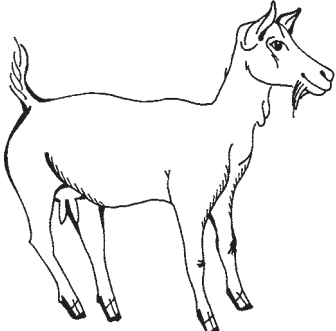
Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

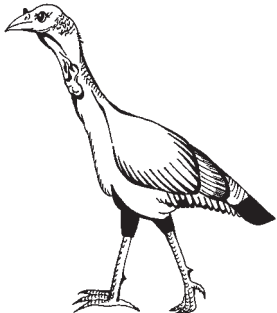
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1c

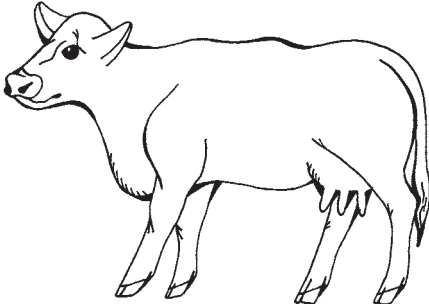
Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem


Jaký je ze mě užitek?



Co potřebujeme k životu?

My jsme

Jaký je z nás užitek?


I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1d

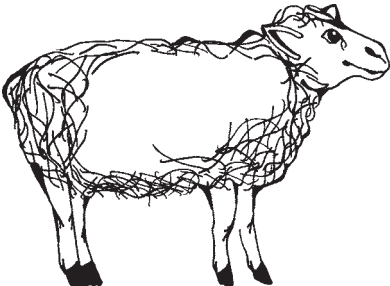
Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

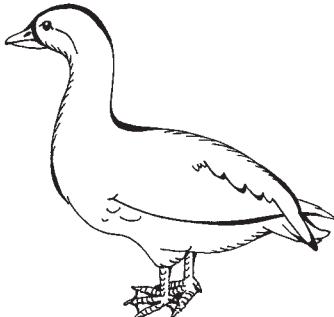
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1e

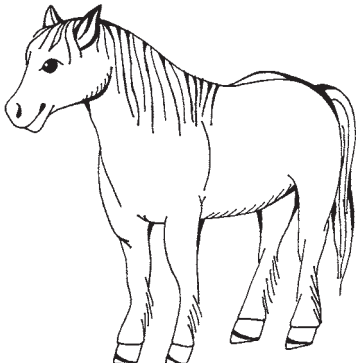
Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

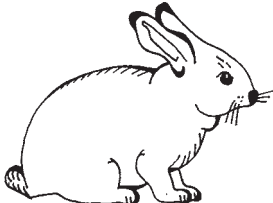
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.
ZŠII. st.
ZŠ















PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2

U nás na farmě

Sestav mapu farmy a okolí dle návodné legendy.

Pokud potřebuješ, do zbývajících prázdných políček si doplň vlastní mapové značky i s popisem.

	jehličnatý les		farma		cesta		louka, pastvina
	listnatý les				vodní tok		
	ovocný sad				pole		
					zahrada		

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

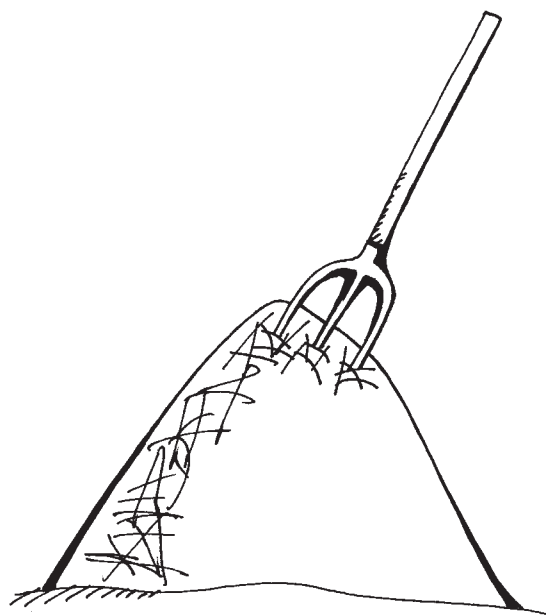
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

4

Test farmářských znalostí

Doplňte správné odpovědi:

1. Vyjmenuj 3 druhy kořenové zeleniny (3 body)
.....
.....
.....
2. Vyjmenuj 3 ovoce s pečkou (3 body)
.....
.....
.....
3. Vyjmenuj 5 druhů mléčných výrobků (5 b)
.....
.....
.....
.....
.....
4. Jaké je nejvhodnější prostředí pro pěstování kukuřice a proč? (2 body)
 - a) hornatina
 - b) nížina
 - c) vrchovina
5. Co znamená, když se řekne, že se kráva otelí? (1 body)
.....
6. Kolik kilo váží zhruba kráva ve věku dvou let? (1 body)
 - a) 250 kg
 - b) 500 kg
 - c) 1 000 kg (1 tuna)
7. Jaká zemědělská plodina nepatří mezi obilí? (1 body)
 - a) žito
 - b) pohanka
 - c) kukuřice
 - d) oves
 - e) proso
8. Z jakého druhu obilí se vyrábí jáhly? (1 bod)
.....
9. Kolik vajíček snese slepice za rok? (1bod)
 - a) 50–100
 - b) více než 1000
 - c) více než 360
10. Co dát do mléka, aby se srazilo a vytvořil se z něj tvaroh? (3body)
.....

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ