

ŘEDKVIČKOVÁ POMAZÁNKA

Cílová skupina: MŠ

Očekávaný výstup: dítě dokáže očistit zeleninu a připravit z ní zdravý pokrm, udržuje pozornost, pracuje podle pokynů

Vazby a přesahy s RVP: dítě a jeho tělo (zdokonalování dovedností v oblasti jemné a hrubé 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 (představa o čase v dlouhodobém horizontu)

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

Celkový čas: 85 min

Ingredience a pomůcky:

blok I. naklíčené ředkvičky, semena ředkviček k setí, klacek nebo zahradnický kolík, kroupička

blok II. ředkvičky, tvaroh, sůl, větší mísa, vařečka, struhadlo, nože, prkénko, cedník

Blok I

Komunitní kruh (5 min)

Ochutnávka naklíčených semínek ředkviček. Co to asi je? Meloun? Třešeň? Ředkvička? Jak vypadá a jak chutná ředkvička? Co takhle si nějaké ředkvičky zaset na zahrádku?

Řekni všechno, co tě napadá (5 min)

Co potřebují semínka, aby se probudila a vyrostly z nich ředkvičky? Jak dlouho to asi bude trvat, než je budeme moci sníst?

Setí ředkviček (20 min)

Pedagog udělá na záhonku rýhu a ukáže, jak vyset semínka ředkviček. Děti pomocí klacku/kolíku udělají každé svou rýhu a vysejí ředkvičky. Rýhu zasyvou zeminou a záhonek zalijí kroupičkou. Ředkvičky je třeba po vzejití vyjednotit a v průběhu jejich růstu zalévat.

Blok II.

Komunitní kruh (5 min)

Kde se berou ředkvičky? Rostou nám ředkvičky někde na zahradě? Z čeho se může udělat pomazánka? Kde se bere tvaroh?

Sklizeň a čištění ředkviček (20 min)

Sklidíme ze zahrádky ředkvičky. Děti společně s pedagogem ředkvičky spočítají a rozdělí mezi děti tak, aby všichni měli stejně. Ředkvičky mohou děti seřadit podle velikosti (mají-li víc než dvě) nebo určit která je větší a která menší (pokud mají jen dvě). Říkají jakou mají různé části ředkvičky barvu. Pedagog dětem ukáže, jak se správně pracuje s nožem - odstraní ředkvičce kořínky a listy, upozorní na možná nebezpečí. Poté pracují děti samostatně pod dohledem pedagoga. Očištěné ředkvičky děti

umyjí pod tekoucí vodou a nechají okapat na cedníku. Ořezané části ředkviček děti odnáší na kompost.

Příprava pomazánky (20 min)

Pedagog upozorní na možná nebezpečí při práci se struhadlem. Očištěné a omyté ředkvičky děti pod dohledem pedagoga nastrouhají na struhadle. Do mísy připraví tvaroh, do nějž vařečkou zamíchají nastrouhané ředkvičky. Pomazánku pedagog mírně dosolí. Pomazánku podáváme na kváskovém chlebu.

Reflexe (10 min)

Ochutnávka chleba s pomazánkou, povídání si o tom, jakou má pomazánka chuť, jestli ji děti takovou očekávaly, zda jim chutná, zda je to jídlo studené nebo teplé, slané nebo sladké, jaké má barvy.

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