

Úžasná farma LNĚNÍČKO

Dobrý den, milé kolegyně, milí kolegové,

ráda bych se podělila o svou zkušenost, která, jak se domnívám, plně zapadá do soutěžního tématu.

Jednoho vydařeného letního dne jsme se s předškolními dětmi vydali na regionální biofarmu "Lněníčko." Od tohoto výletu jsem očekávala příjemné zážitky spojené s pobytem na čerstvém vzduchu a možná s tím, že děti zahlédnou alespoň trochu zblízka nějaké to hospodářské zvíře.

Jak měla ovšem připravený program paní majitelka, mi téměř vyrazilo dech. To, že nás při příjezdu čekala na uvítanou plná mísa lívanců a chlebů ve vajíčku (ještě nikdy mi tak nechutnaly:-) plus hromada vypěstované zeleniny, sice nemá úplně souvislost s tématem, ale pro plné vnímání dalších okamžiků byla spokojená bříška dobrým začátkem.

Ale teď již k tématu. Paní majitelka se rozhodla dětem „v přímém přenosu“ ukázat vznik jedné z nejpoužívanějších komodit dnešní doby - pravého nefalšovaného másla. Vše začalo podojením kravičky. Každé dítě si šlo dojení vyzkoušet. Díky dostatečné motivaci nakonec sebraly odvalu i ty, které v počátku lehce propadly hysterii. Všechny děti držely kravský struk v ručce poprvé. Již to by asi jako zážitek na hodně dlouho stačilo... Pak nás paní majitelka i kyblíčkem plným mléka posadila do příjemného stínu verandy a již jsme se ocitli ve světě procesů a vznikání. Nejdřív proběhla v pořadí první degustace. Všichni se mohli napít mléka přímo od kravičky. No, děti se tvářily všelijak. Jedeme dál. Paní majitelka sebrala smetanu, z ní začala šlehat šlehačku. Dobrá, zde došlo trochu k časové přesmyčce, neboť na tuto fázi je nutné mít smetanu dobře vychlazenou. Byla tedy použita smetana již připravená, vychlazená na správnou teplotu. Následovala degustace číslo dvě. Ani šlehačka nechutnala jako z obchodu a chuťové buňky některých dětí dávaly tušit, že je to možná jejich poslední ochutnávka šlehačky v životě. Po další chvíli šlehání jsme již mohli všichni začít tušit blízký výsledek. Prozatím beztvářá hmota byla ještě dotvarována za pomoci studené vody a plátýnka ... a bylo hotovo. Teď ještě kousek chleba nebo rohlíku a je to. Zde již děti onu známou chuť dobře poznávaly. V těch malých nezkušených očích byla vidět fascinace a úžas nad celým procesem i finálním výsledkem.

Samozřejmě vím, že předávané informace vždy záleží na formě podání, a nejen proto tedy vzdávám hold paní majitelce místní biofarmy, jež dokázala tak jednoduchou a pochopitelnou formou přiblížit dětem svět a procesy v něm, které jsou pro mnohé z nich skryty za obaly potravin na pultech obchodů.

Autorka: Lada Kleinerová, MŠ Fügnerova Louny