



Metodický materiál pro učitele

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

Marmelády

Cílová skupina: žáci základní školy od 1. do 3. ročníku

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví zdravou marmeládu bez cukru
- porovná a kriticky zhodnotí složení různých druhů marmelád

Celkový čas: 125 minut

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

Hra „marmeláda“

(10 minut)

Pomůcky: obrázky ovoce nebo ovoce skutečné

Postup: děti vyjmenovávají, z jakých druhů ovoce se může připravovat marmeláda. Učitel pak dětem přidělí jednotlivé druhy ovoce, např. jahody, broskve, meruňky, švestky. Děti sedí v kruhu na židličkách, v ruce mají obrázek nebo skutečné ovoce, paní učitelka uprostřed kruhu vyvolá, např.: „Všechny švestky si vymění místa“. Po chvíli roli učitelky vystřídá dítě. Po pokynu „marmeláda“ si vymění místa všechny děti.

Porovnávání jednotlivých druhů marmelád

(20 minut)

- Brainstorming: z čeho se připravuje marmeláda

(10 minut)

pomůcky: tabule a křídly nebo papír a tužka

Učitel zapisuje nápady dětí, pak zakroužkuje ty ingredience, o kterých si myslí, že je jich v marmeládě nejvíce.

- Zkoumání složení marmelády

(10 minut)

Pomůcky: skleničky různých druhů marmelád nebo jejich etikety (je dobré zařadit celé spektrum marmelád – od velmi kvalitních až po velmi nekvalitní)
Děti po skupinkách čtou složení různých druhů marmelád a ostatním skupinkám pak představi jednu marmeládu, která je svým složením nejvíce překvapila, a zdůvodní proč.

Příprava na další vaření
(10 minut)

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

Děti si ve skupinkách rozdělí, kdo přinese 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