



## Metodický materiál pro učitele

### Metodický materiál k výuce vaření a přípravy jídel pro učitele základních škol „Vánoční cukroví- plněné košíčky“

Cílová skupina: předškoláci v MŠ a 1. a 2. ročník ZŠ

Očekávaný výstup

Žák:

- Připraví vánoční cukroví – košíčky
- Seznámí se jiným druhem sladidla, než je bílý, rafinovaný cukr
- Porovná chuťové vlastnosti sladidel

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: „Když se řekne cukroví“ (10 minut)

Děti v kruhu říkají asociace na téma: cukroví. Pedagog může asociace zjednodušenými symboly nakreslit na tabuli nebo papír, aby je děti viděly.

Děti mají za úkol zjistit tři věci, které jsou společné všem asociacím, které vytvořily (jedním ze společných věcí je, že všechno cukroví obsahuje cukr, proto se taky jmenuje cukroví)

Aktivita: „Ochutnávka jiných druhů sladidel“ (25 minut)

Pomůcky: některé druhy zdravějších sladidel např: med, sladěnka ječmenná, sladovit, rýžový sirup, datlový sirup, xylitol, nakreslené smajlíky- usmívající se obličej (jeden, který se usmívá a mračí pro každé dítě)

Postup: děti ochutnávají sladidla, snaží se sladidlo poznat a po každém ochutnání sladidla zvednou takový nakreslený obličej, který odpovídá jejich pocitu z chuti daného sladidla.

**Příprava na další hodinu vaření (10 minut)**

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

## **Blok II**

**Vaření (80 minut)**

**Pomůcky:** vál, formičky na košíčky, plech, peroutka

**Ingredience:** 500 gramů grahamové mouky, 250 gramů tuku Ceres, 250 gramů pšeničné sladěnky, 150 gramů mletých oříšků, špetka soli, podle potřeby voda, olej na vymazání formiček.

**Postup:** Tuk smícháme se sladěnkou a zpracujeme s ostatními ingrediencemi na vláčné těsto. Pokud se těsto drobí, přidáme vodu. Formičky na košíčky vytřeme olejem. Vtlačíme dovnitř kousek těsta tak, aby okraje byly zarovnané. Pečeme ve vyhřáté troubě a vyklápíme teplé. Plníme kvalitními povidly nebo marmeládou, zdobíme oříšky, mandlemi.

**Poznámka:** košíčky je třeba dělat velmi tenké, při pečení se „nafouknou“.

**Možné rozšíření:** vernisáž zajímavě nazdobených košíčků

## **Blok III**

**Reflexe (10 minut) „Věž z prázdných formiček“**

**Pomůcky:** formičky na košíčky

Děti staví tak vysokou věž z prázdných formiček, jak se jim pečení líbilo a stavbu komentují. (Například: postavil(a) jsem věž jen ze tří košíčků, protože se mi košíčky při pečení polámaly.... Děti mají předem určený max. počet formiček.

**Inspirace receptu z knihy Makrobiotické nedělní vaření od Dagmar Lužné**

**Autor metodiky:**

**Mgr. Jitka Sedláčková, Lesní klub Oříšek**

**Odborný garant:**

**Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček, Skutečně zdravá škola, z.s.**

**Jazyková korektura:**

**PhDr. Helena Burianová, Skutečně zdravá škola, z.s**

