



Metodický materiál

Metodický materiál k výuce vaření a přípravy jídel pro učitele mateřské školy

Námět, jak s dětmi vyzkoušet a zažít cestu k původu potravin na našem stole „Výroba sýra“

Cílová skupina:

předškoláci v mateřské škole a 1. a 2. ročník ZŠ

Očekávaný výstup:

Dítě:

- připraví vlastní sýr z kravského mléka a popíše jeho přípravu
- popíše, odkud se bere mléko a z čeho se vyrábí sýr
- pojmenuje a pozná hospodářská zvířata a jejich mláďata
- dokáže na příkladech vysvětlit, k čemu hospodářská zvířata chováme
- umí napodobit zvuky vybraných domácích zvířat

Blok I

(30 minut)

Pomůcky: obrázky nejznámějších hospodářských zvířat a jejich mláďat, obrázky produktů (nebo skutečné produkty) hospodářských zvířat

Postup: děti sedí v kruhu kolem obrázků zvířat. Každé si jedno vybere, zkusí pojmenovat a předvést jeho zvuk. Dvojice dětí zkusí přiřadit hospodářské zvíře a k němu obrázek toho, proč je chováme (koza – sýr, maso, ovce – sýr, vlna, spásání trávy, kráva – maso, mléko, slepice - vejce).

Možné rozšíření:

- pantomima: dítě předvádí zvíře a ostatní hádají, co je zač,
- hledání dvojic: dětem přidělíme názvy zvířat, děti se začnou ozývat dle zadaného zvířete a hledají podle zvuku toho druhého,
- na zem rozprostřeme větší množství obrázků zvířat, některá hospodářská, jiná, která žijí ve volné přírodě, exotická nebo domácí mazlíčky a děti tvoří skupiny zvířat a zdůvodňují kritéria výběru,
- využití básniček z knihy: Hrátky s batolátky od Hany Kišové: „Čáry máry trampolína, moje pusa není líná. Napodobí kravičku, kohoutka i slepičku.“ Děti

napodobují hlasy zvířat z básničky. Nebo „Čáry, máry slepička, snesla pro mě vajíčka. A do hrnku sladké mléko nadojí mi kravička.“ S dětmi si povídáme, čím jsou nám zvířata užitečná.

Blok II

Příprava sýra (20 minut příprava sýra a nejméně 20 minut odpočívání sýra)

- Pomůcky: 1 litr mléka, půl lžičky kyseliny citronové (nebo 4 lžičky citronové šťávy), 2 lžice vody, hrnec, lžice, vařečka, plátno, těžký předmět na zatížení

Postup: <http://www.ekokoza.cz/jednoduchy-syr-%E2%80%93-bez-syridla>

Jednoduchý sýr – bez syřidla

Jedná se o jednoduchý sýr, který si můžete hned vyzkoušet. K jeho přípravě nepotřebujete syřidlo ani mléčnou kulturu.

- 1 litr mléka
- půl lžičky kyseliny citronové (nebo 4 lžičky citronové šťávy)
- 2 lžice vody

Kyselinu citronovou rozpustíme ve vodě. Mléko přivedeme k varu a rozpuštěnou kyselinu citronovou do něj vmícháme. Jakmile se začne oddělovat bílý tvaroh od žluté syrovátky, odstavíme a 4 minuty necháme zakryté. Pak přecedíme přes plátno a vak se sýrem umístíme na tři hodiny pod těžký předmět. Pokud se sýr zatíží jen na 20 minut, bude jemnější a nadýchanější. Po vylisování se sýr může vložit zpět do syrovátky, kterou osolíme. Sýr v této slané syrovátce vydrží cca 14 dní.

V době, kdy sýr tuhne, mohou děti po skupinkách malovat a vytvářet svůj stateček. Každý namaluje (vybarví) oblíbené hospodářské zvíře a umístí je na společný obrázek statku.

Pomůcky: balicí papír, pastelky, lepidla, nůžky

Blok III

Reflexe (10 minut)

Aktivita Krok vpřed – děti stojí na jedné čáře a učitel říká pokyny. Dítě, které souhlasí, udělá krok vpřed.

Příklady otázek: krok vpřed udělá ten, komu sýr moc chutnal, komu vůbec nechutnal, kdo vyráběl sýr poprvé, kdo už někdy sýr vyráběl apod.

Autorka metodiky: Mgr. Jitka Sedláčková, Lesní klub Oříšek