



## Metodický materiál pro učitele

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

#### Fairtradová čokoláda

Cílová skupina: žáci základní školy od 3. do 9. ročníku

Časová náročnost: 3 vyučovací hodiny

Výstupy:

- žák dle vlastního receptu připraví vlastní fairtradovou čokoládu
- žák se seznámí s pojmem fair trade
- žák porovná složení vlastní čokolády s kupovanou

Zařazení do předmětů:

- pracovní činnosti – vaření a příprava pokrmů
- český jazyk (psaní, sloh)
- občanská výchova
- Člověk a jeho svět – prvouka
- přesah i do zeměpisu
- Člověk a zdraví - výchova ke zdraví
- anglický jazyk (vzhledem k původu značky lze ve vyšších ročnících shrnout celý tento naučný blok formou prezentace v cizím jazyce)

#### Blok I

Volné psaní na téma čokoláda (3 minuty) nebo brainstorming na téma čokoláda (učitel zapisuje).

Alternativa pro první stupeň ZŠ místo volného psaní:

žáci pracují ve skupinkách (3 – 4 žáci) a každý ze skupiny napíše jednu větu.

Časový limit: 5 minut

Úkol č. 1 z pracovního listu (5 minut)

Co nám řekne obal (10 minut)

Pomůcky: každý žák si přinese obal oblíbené čokolády, učitel zajistí obal fairtradové čokolády.

Postup: žáci zjišťují první tři ingredience (učitel vysvětlí, že pořadí odpovídá množství, tj. první uvedené ingredience je v čokoládě nejvíce), postupují dle úkolu č. 2 v pracovním listu.

Následně si žáci stoupají dle instrukcí učitele ti, kteří

- našli cukr na prvním místě
- našli kakao na prvním místě

Dále učitel položí otázku, jaké další ingredience jste ve složení čokolády našli, děti vyjmenují.

#### Fair trade (10 min)

Učitel ukáže známku fair trade a vysvětlí, co znamená:

- doporučujeme 2 základní charakteristiky (nesmí pracovat děti, dělníci dostávají spravedlivou mzdu)
- žák vyplní úkol č. 3 v pracovním listu

#### Můj recept na fairtradovou čokoládu bez cukru (5 – 15 minut)

Žáci hledají recepty na internetu nebo učitel recept předloží.

Recept: rozpustíme půl šálku kokosového tuku, přidáme sypkou sladěnku (sladovit) dle chuti, fairtradové kakao, můžeme přidat drobně nakrájené sušené ovoce (rozinky, meruňky, švestky), rozmícháme do hustší kaše a nalijeme do krabičky nebo do formičky. Necháme ztuhnout.

Kokosový tuk: informace najdete zde: <http://www.margit.cz/encyklopedie/tuky-a-oleje/>

Sladovit: informace najdete zde: <http://www.margit.cz/encyklopedie/sladenky-a-sladovit/>

### **Blok II**

#### Vaření čokolády (40 minut)

Pomůcky: nůž, prkénko, miska, vaříč, hrnec, vařečka, naběračka, formičky.

Děti si během vaření zaznamenávají množství použitých surovin (netřeba přesně vážit, postačí míry jako lžice, lžička, šálek... pro potřeby úkolu v prac. listu č. 5).

#### Můj recept (10 minut)

Úloha č. 4 v pracovním listu, může být zadána jako domácí úkol.

### **Blok III**

#### Úloha č. 5 v pracovním listu (5 minut)

#### „Aha“ (5 – 15 min)

Žáci sedí v kruhu a vzájemně si sdělí, co nejdůležitějšího se během lekce o čokoládě naučili.

#### Další možné náměty k tématu:

Reklama na čokoládu bez cukru (leták, slogan, videospot).

Vzájemná ochutnávka čokolád.

Kreslení obalu a vymýšlení názvu čokolády.

Autor metodiky:

Mgr. Jitka Sedláčková, ZŠ a MŠ Choryně

Odborný garant:

Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček, Skutečné zdravá škola, z.s.

Spolupracující pedagogové:

Mgr. Katerina Vondrová, ZŠ Lednice

Mgr. Eva Moravcová, ZŠ Horní Jelení

Mgr. Petra Barveníčková, ZŠ Loučka

Odborný specialista na výživu: PharmDr. Margit Slimáková, Skutečné zdravá škola, z.s.

Jazyková korektura:

PhDr. Helena Burianová, Skutečné zdravá škola, z.s