



Metodický materiál pro učitele

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

Celozrné muffiny

Cílová skupina: žáci základní školy od 6. do 9. ročníku

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví zdravou svačinku
- pracuje s textem, využívá informace pro vlastní práci

Vazby a přesahy v RVP – mezipředmětové vztahy:

- pracovní činnosti – vaření a příprava pokrmů
- český jazyk – rozvoj čtenářské gramotnosti
- výtvarná výchova
- výchova ke zdraví
- člověk a jeho svět

Blok I

Myšlenková mapa

děti tvoří myšlenkovou mapu na téma muffiny (10 minut)

Kritické čtení (10 minut)

pomůcky: text o původu muffinů, tužky

děti si čtou text o původu muffinů, každý si podtrhne tři pro něj nové informace a doplní myšlenkovou mapu (15 minut)

Text ke čtení:

Vznik prvních muffinů se datuje do 11. století do Walesu. Jejich pojmenování je odvozeno od francouzského výrazu „moufflet“, což znamená jemný chléb.

První dochované psané recepty pocházejí z Británie z poloviny 18. století. Muffiny se nejprve vyráběly ze zbytků chleba, sušenek a rozmačkaných brambor a byly pochoutkou pouze pro služebnictvo. Později se jejich obliba rozšířila také do vyšších vrstev společnosti, kde byly servírovány především k proslulému čaji o páté. Pouliční prodavači chodívali městem a nabízeli různé typy těchto pochoutek. Prodavači je nosili je na hlavách a zvonečkem lákali zákazníky k nákupu.

Příprava na další hodinu vaření (15 minut)

Komentář učitele: „Zkusíme si upéct muffin bez cukru a z celozrnné mouky.“

Žáci si prostudují níže uvedenou webovou stránku, rozdělí se do skupinek a dohodnou se, co kdo na příští hodinu vaření donese nebo zajistí.

<http://www.jimejinak.cz/celozrnné-muffiny/>

Blok II

Vaření (70 minut)

Pomůcky: papírové košíčky, miska, hrnek, váha, lžice, vařečka, nůž, prkénko (viz recept)

Ingredience: viz recept

Možné rozšíření: vzájemná ochutnávka muffinů

Muffiny jako ozdoba k nějaké příležitosti (se zapíchnutou vlajkou, symbolem).

Děti tvoří obdobný text, jako dostaly na začátku lekce, ale o svých zdravých muffinech.

Zdroje: <http://www.mlsanicko.cz/recept-na-cokoladove-muffiny/> - text o původu muffinů

<http://www.jimejinak.cz/celozrnné-muffiny/> - recept

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

Jazyková korektura:

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