



Metodický materiál pro učitele

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

„Domácí nudle aneb variace s nudlovým těstem“

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

Očekávaný výstup:

Žák:

- připraví těsto na nudle
- vykrájí nudle
- připraví pokrm z čerstvých nudlí podle vlastní fantazie nebo receptu
- odváží potřebné množství gramů mouky
- naučí se pojmenovávat rozmanité druhy těstovin

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 „Nejen nudle“ (15 minut)

Pomůcky: různé druhy a tvary těstovin (např. špagety, penne, vruty, mušličky, lasagne, tortellini, vlasové nudle, písmenka, motýlci)

Děti sedí v kruhu, uprostřed jsou na tácku rozložené těstoviny, každý si vybere jeden druh, který se mu líbí, a zkusí jej sám nebo s pomocí učitele pojmenovat.

Aktivita „kdo má rád“ (10 minut)

Děti stojí v kruhu a učitel dává pokyny:

Kdo má rád písmenka, tak vyskočí co nejvýš, komu nechutnají špagety, tak se zamračí, kdo má rád nudlovou polévku, tak zatleská...

Možné rozšíření:

- skupinka dětí pantomimicky předvádí nějaký druh těstoviny a ostatní hádají, o jaký druh se jedná,

- děti se mohou pokusit těstoviny určovat pouze hmatem (práce ve dvojicích, jedno dítě dává ohmatat druhému ve dvojici nebo si děti těstoviny posílají po kruhu a zkusí si danou těstovinu ohmatat a nakonec hádají název),
- děti mohou z těstovin tvořit obrázek, navlékat náhrdelník.

Aktivita: (ne)obyčejné nudle (10 minut)

Učitel oznámí, že na příští hodině vaření si děti vyzkouší přípravu nudlí. Samy si udělají těsto a vytvoří nudle. Pak děti samy navrhnou, jaký pokrm z nudlí by mohly uvařit. Učitel zapisuje, kreslí na tabuli návrhy dětí.

Příprava na další hodinu vaření (10 minut)

Žáci si po skupinkách rozdělí suroviny a případně pomůcky na příští hodinu vaření. Ve skupinkách se dohodnou, jaký pokrm z nudlí uvaří a jaké ingredience bude potřeba donést. Učitel může dát na výběr, zda nudle naslano, nebo nasladko, případně taštičky se sladkou nebo slanou náplní. Případně to, co se bude vařit, může rozhodnout učitel.

Blok II

Vaření (80 minut)

Pomůcky: vál, váleček, ostrý nebo příborový nůž na krájení nudlí (případně nůžky, ostré vykrajovačky, rádýlko), pečicí papír, hrnec, cedník, naběračka

Suroviny: na 100 gramů mouky jedno vejce (mouku lze použít hladkou, pohankovou, žitnou, špaldovou, nebo jejich kombinaci), špetka soli

Postup: nejprve vypracujeme tuhé těsto, rozválíme co nejvíce do tenka a krájíme nudle. Děti mohou krájet nudle nožem, rádýlkem, stříhat, vykrajovat formičkami. Při práci s těstem je důležité dostatečně podsypávat moukou, aby se nudle k sobě nelepily.

Hotové nudle různých tvarů klademe na pečicí papír, aby se neslepily. Část nudlí můžeme usušit a schovat, část můžeme použít na přípravu pokrmu.

Možná inspirace k přípravě pokrmu:

- nudle uvaříme a podáváme buď nasladko (s trochou sušené třtinové šťávy, mákem, semínky, kokosovým tukem) nebo naslano,
- taštičky: z nudlového těsta vytvoříme obdélníčky, plníme buď ovocem (jablky, švestkami nebo jinou náplní), okraje lehce potřeme vodou, aby dobře držely u sebe, a vaříme.

Možné rozšíření:

- děti zajímavě pojmenovávají pokrm z nudlí,
- skupinky dětí mohou sepsat svůj recept, doplnit fotografií a celá třída může prezentovat „zdravou nudlovou kuchařku“.

Blok III

Reflexe (10 minut)

Pomůcky: nudle

Děti z nudlí na lavici vytvoří takovou známku, jakou by ohodnotily svoji práci v hodině. Známkou mohou, ale nemusí komentovat v kruhu. Předškoláci mohou vytvořit smajlíka (obličej, který se usmívá nebo mračí) nebo dát na hromádku počet těstovin, podle toho, jak se jim vaření dařilo (např.: tři těstoviny nejvíc, dvě méně, jeden „vůbec se nám nedařilo“).

Autorka metodiky: Mgr. Jitka Sedláčková, Lesní klub Oříšek