HOSTA VÍTÁME CHLEBEM

Mgr. Simona Špačková, ZŠ Dolní Rožínka

Dvoudenní projekt pro žáky 2. třídy ZŠ Dolní Rožínka.

1. den – HOST a CHLÉB

Úvodní motivace

- HOST - brainwritting na téma
- Kdo přijede? – seznámení s hostem, který navštíví školu
- Co nás čeká?
    1. Povídání a čtení o chlebu
    2. Jaká je cesta ke chlebu?
    3. Pečení chleba
    4. Vítání hosta

Další průběh během dne

1. Povídání a čtení o chlebu

a) Chléb dříve – vyprávění učitelky na téma

- Chléb nevypadal a nechutnal vždy tak, jak ho známe dnes.
- Chlebem nazýváme potravinu připravenou z namletých (rozdrcených) obilných zrn a vody.
- Chlebem v tomto širokém smyslu může tedy být i kaše, placky, pecny.
- Slované jedli chléb nekvašený (hrubé nadrcené obilí se smíchalo s vodou, udělaly se malé placičky a ty se opekly).
- Dodnes různé národy připravují svůj tradiční typ chleba (arabský chléb pitta, jihoamerické kukuřičné placky tortilly, židovský nekvašený chléb maces,…)

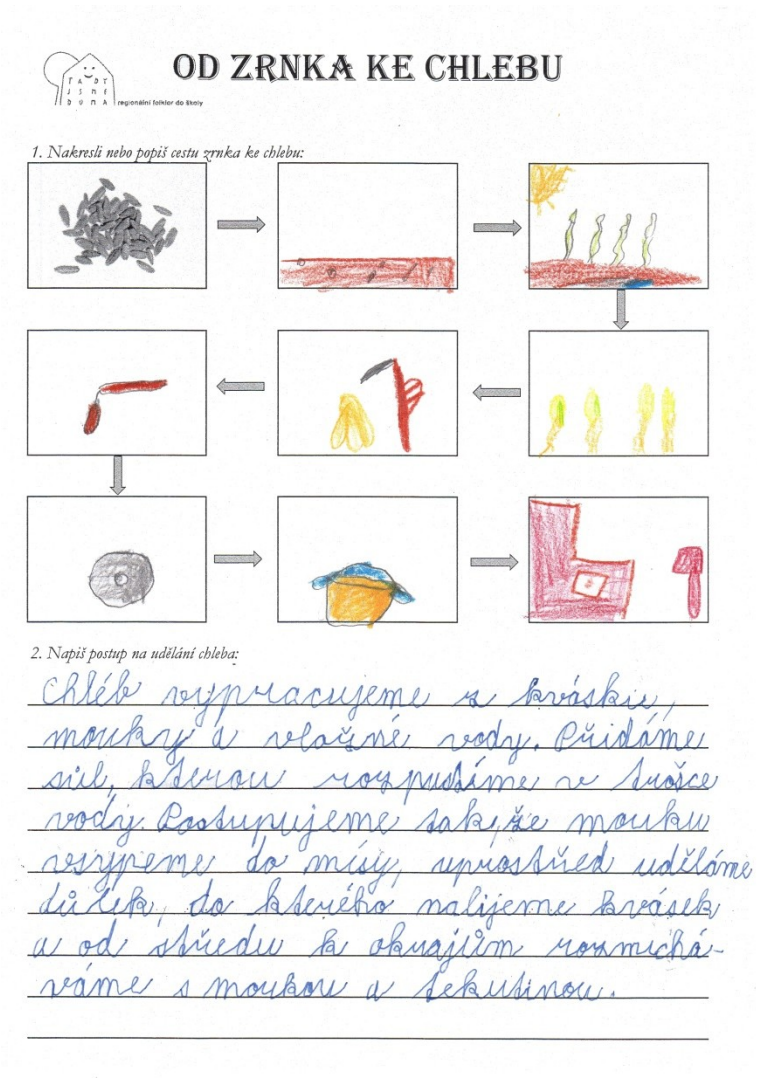
a) Chléb dnes – společný rozhovor učitelky a dětí

- Vývoj chleba postupoval od rozemletých pražených zrnek obilí smíchaných s vodou (kaše nevařená či vařená), přes primitivní sušené, později pečené placky (na rozpálených kamenech), od nekvašeného až k dnešnímu kynutému bochníku.
- Chléb můžeme jíst denně a přece se ho nikdy nepřejíme.
- Mouku na chléb poskytují především dvě základní chlebové obiloviny: žito a pšenice.

- Tradiční žitný chléb kvasný byl už téměř vytěsněn pšeničným chlebem kvasnicovým z důvodu jeho rychlejší a jednodušší přípravy a jistějšího výsledku.
- Na rozdíl od kvasného chleba je však hůře stravitelný (odborně: příliš krátké kvasné procesy nestačí rozložit fytin přítomný v celozrnné mouce). Dnešní kvasnice navíc nejsou čistě přírodní (pivovarnické nebo z pšeničných zrn), jak tomu bylo dříve. Dnešní droždí je uměle obohacováno celou řadou přídavných a „zlepšujících“ přísad, zejména amoniakem či fosfáty.

b) Jaká je cesta ke chlebu? – práce dětí

- Skupinová práce – rovnání lístečků: časový postup prací
- Společné vyhodnocení – práce v pracovním listu úkol č. 1



OD ZRNKA KE CHLEBU

1. Nakresli nebo popiš cestu zrnka ke chlebu:

2. Napiš postup na udělání chleba:

Chléb vypracujeme ze kvásku, mouky a vlažné vody. Přidáme sůl, kterou rozpustíme ve kvašce vody. Postupujeme tak, že mouku vsypeme do mísy, uprostřed uděláme důlek, do kterého nalijeme kvásek a od středu ho okrajům rozmíchávám s moukou a těstovinou.

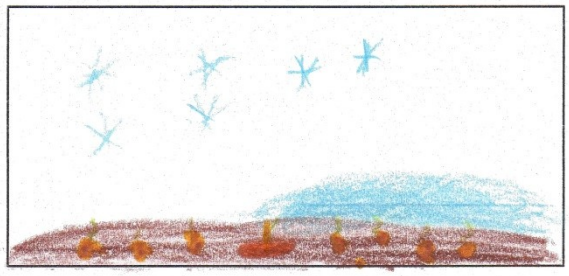
- Zadání domácího úkolu – PL úkol č. 1

KUBA K

1. Přečti si básničku o chlebu a ke každé sloce nakresli obrázek:

CHLÉB

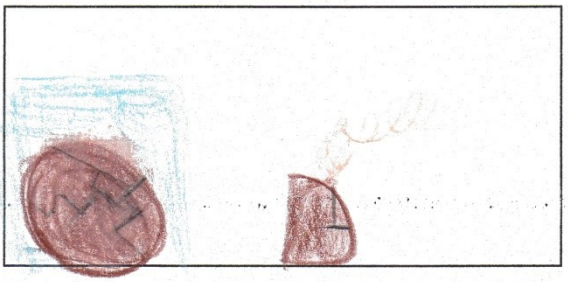
Na podzim je holé pole
a v něm zrno klíčí dole.
Celou **zimu** nehostinnou
ukrývá se pod peřinou.



Přijde **jaro** a v tom čase
jako tráva zelená se,
v létě potom, však to znáte,
má už klasy celé zlaté.

Když ho zkosí promění se
v bílou mouku v bílé míse,
potom v těsto a pak znova
vypeče se a pak znova.

Položíš ho na ubrousek,
ukrojíš si z něho kousek
– a ten krajíc tolik voní,
až ti v uších zvony zvoní.



c) Pečení chleba

- Povídání o pečení chleba – vyprávění učitelky
    - Pečení chleba nebylo jen obyčejným kuchyňským rutinním postupem, ale byl to obřad
    - Doma upečený chléb není jen mouka rozmíchaná s vodou a kváskem upečená v troubě. Do domácího chleba pečeného s láskou je vloženo i naše rodinné teplo
    - Venkovské domácnosti si pekly většinou chléb doma ve vlastní chlebové peci. Pokud stavení nemělo pec, mohl se chleba zadělat a odnést k pekaři nebo do obecní pece.
    - Chléb se pekl podle potřeby – jednou za dva až tři týdny. Nejčastěji se pekl z žitné (režné) mouky, protože byl nejen chutný, ale zůstával i nejdéle vláčný. Většinou jen o svátcích se pekl chléb pšeničný.
- Čtení receptu našich babiček – žáci čtení
- Zadělávání chleba podle přečteného – žáci pracovní činnosti
- Pracovní list – úkol č. 2 – žáci psaní

2. den – CHLÉB a HOST

4. Vítání hosta

a) Boží dárek

- Pověst o obilí – krátký příběh vyprávěný učitelkou.
- Přísloví o chlebu a hostu – význam.
    - *Host do domu, Bůh do domu.*
    - *Host, který nic nepřinese, nechť se vyspí v poli, v lese.*
    - *Kam tě nezvou, tam se nehrň.*

b) Chléb a sůl

- Význam při vítání hosta
- Význam chleba a soli
- Nácvik oficiálního přivítání hosta – práce ve skupinách, mluvené slovo, vzájemné hodnocení žáků, konkurzní výběr nejlepší dvojice (jeden drží chléb a druhý sůl)

Přílohy

Obilí a chléb - *zkráceno*

Elizabeth Klein (Mutter Erde Korn und Brot)

Obrátil se Bůh k rostlinám a keřům země. „Budete sloužit člověku, aby se měl na zemi čím živit.“ Tehdy měly všechny květiny nádherné květy a stvořitel k nim promluvil: „Kdo z vás daruje své květy, aby za ně dostal plody, jimiž by se nakrmil člověk?“ Ale všechny květiny měly své pestré květy rády a žádná z nich je nechtěla darovat. Tu se ještě jednou stvořitel zeptal: „Není mezi vámi jediná, jež by chtěla darovat své květy?“ Nakonec přistoupila plachá květinka. Byla štíhlá, trochu hranatá a měla neohrabané pohyby. Bylo to obilí, které tehdy mělo krásný zlatožlutý květ. Řeklo: „Rádo daruji své květy, mohu-li tím pomoci.“ Stvořitel pohleděl na květinku pln niterné lásky. „Jsem rád, že se z vás někdo přihlásil. A protože jsi tak hodné“, řekl obilí, „chci ti zvlášť požehnat. Staneš se pokrmem lidí. Budeš žít po tisících na velkých polích, stejně jako lidé žijí ve svých národech. Stvořitel mu požehnal, aby bylo plodné a rozšířilo se po celé zemi. Tak darovalo obilí své pestré květy.

Kolik podob má chleba – *originál zkráceno*

J. Brukner

Nejdříve je pole holé
a v něm zrnko klíčí dole.
Celou zimu nehostinnou
přikrývá se pod peřinou.

Přijde jaro a v tom čase
jako tráva zelená se.
V létě ovšem, však to znáte,
má už klásky celé zlaté.

Když ho zkosí, promění se
v bílou mouku v bílé míse,
potom v těsto a pak znova
vypeče se do zlatova.

Položíš ho na ubrousek,
ukrojíš si z něho kousek.
A ten krajíc tolik voní,
až ti v uších zvony zvoní.