INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

METODIKA setkání zájmového kroužku
projekt „Chci být jako vy“
Základní škola Veltrusy, okres Mělník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.2.33/02.0056
Název projektu: Chci být jako vy
Název a číslo globálního grantu| CZ.1.07/1.2.33 Rovné příležitosti dětí a žáků ve vzdělávání ve Středočeském kraji II:
Název a číslo oblasti podpory: 1.2 Rovné příležitosti dětí a žáků včetně dětí a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami
Název kroužku: **Sladká cukrárna**
Školní rok: **2013/2014**
Vedoucí kroužku: **Mgr. Jindřiška Stránská**
Datum setkání: **24. 9. 2013**

Jednotlivá setkání zájmového kroužku:

Téma setkání

- **Lívanečky**

Konkrétní užitá motivace

- Básnička o lívancích

Upocené, s puchýři, leží si na talíři,
tvaroh s džemem ozdobí je,
s radostí pak všichni sní je.
přesto, že jsou nafoukané,
tak jsou námi přímo zbožňované.

Cíl činnosti na setkání kroužku

- Droždí – původ, druhy, jeho zdravotní přínos
- **Lívanečky**

Co rozvíjíme a podporujeme

- Kompetence ke kooperaci / společný cíl, atmosféra skupiny, reakce a zpětná vazba/
- Příjem, získávání, aplikování a zpracovávání informací
- Kompetence k celoživotnímu učení /zpracování poznatků/
- Kompetence k podnikavosti /tvořivost, realizace vlastního plánu…/

Základní užívané pomůcky

- Nádobí / pánvičky, hrnce, kvedlačky, obracečky, nože, lžičky, talíře větší velikosti/
- Utěrky, jar, houbičky

- Zástěrka
- Suroviny – 300 ml mléko, polohrubá mouka cca 5 lžic, cukr 1lžíce, 3 vajíčka,1/2 kostky droždí, máslo nebo olej /na smažení/, sůl, tvaroh, marmeláda, skořice
- Na zápis – notýsek, psací potřeby

Postup práce

1. Připravíme kvásek – z trochy mléka a droždí /po chvíli nabobtná/
2. Mléko nalijeme do mísy, přidáme vajíčka, trochu osolíme a zašleháme kvedlačkou
3. Přidáme hotový kvásek a hladkou mouku a znovu zašleháme kvedlačkou
4. Necháme vykynout
5. Na pánvičce (lívanečníku) opékáme z obou do zlatova
6. Vyndáme na talíře větší velikosti
7. Nazdobíme podle fantazie (skořice, ovoce, marmeláda, šlehačka…)

Zdroje

- FIALOVÁ, Juliana. Česká kuchařka. 1989. vyd. Praha: Merkur, 1989.
- Básnička - http://www.verse.cz/basnicky-o-jidle-a-piti-4/
- Droždí - http://www.vseodrozdi.cz/cs/zdravotni-prinos-drozdi.php

Časové a obsahové rozvržení práce setkání kroužku

- **24. 9. 2013, 90 minut**

Výstupy ze setkání

- Lívanečky
- Nové poznatky o významu droždí pro lidský organismus

Hodnocení:

1. Děti
- Obrázky - http://office.microsoft.com

2. Učitel

Navrhované změny, úpravy

- Čas na práci nám stačil, dobu kynutí jsme využili k vyhledávání informací o droždí – výhodou je třída s interaktivní tabulí hned vedle kuchyňky, lepší je využít pánviček s nepřilnavým povrchem /lépe se pak lívanečky otáčí/

Inovace

- Rozvoj manuální činnosti, práce s informací – recept využijeme nejprve podle předepsaného návodu, vyhodnotíme a pomocí vlastního nápadu „vylepšíme“
    - Místo mléka můžeme použít kefír nebo podmáslí
    - Plnit můžeme též povidly nebo borůvkami

- Výborně chutnají lívance i takové, kdy do těsta vmícháme vařenou rozmixovanou rýži /asi 4polévkové lžíce/
- Pro „slavnostnější“ příležitost můžeme naskládat na sebe 3-4 lívanečky, které proložíme borůvkami, jahodami…a dozdobíme čokoládovou nebo bílou šlehačkou

Přílohy

- Foto z práce
- Hodnocení dětí – Obrázky

Vedoucí kroužku
Jméno a příjmení: Mgr. Jindřiška Stránská

Podpis: _____

Metodické pokyny – obecně

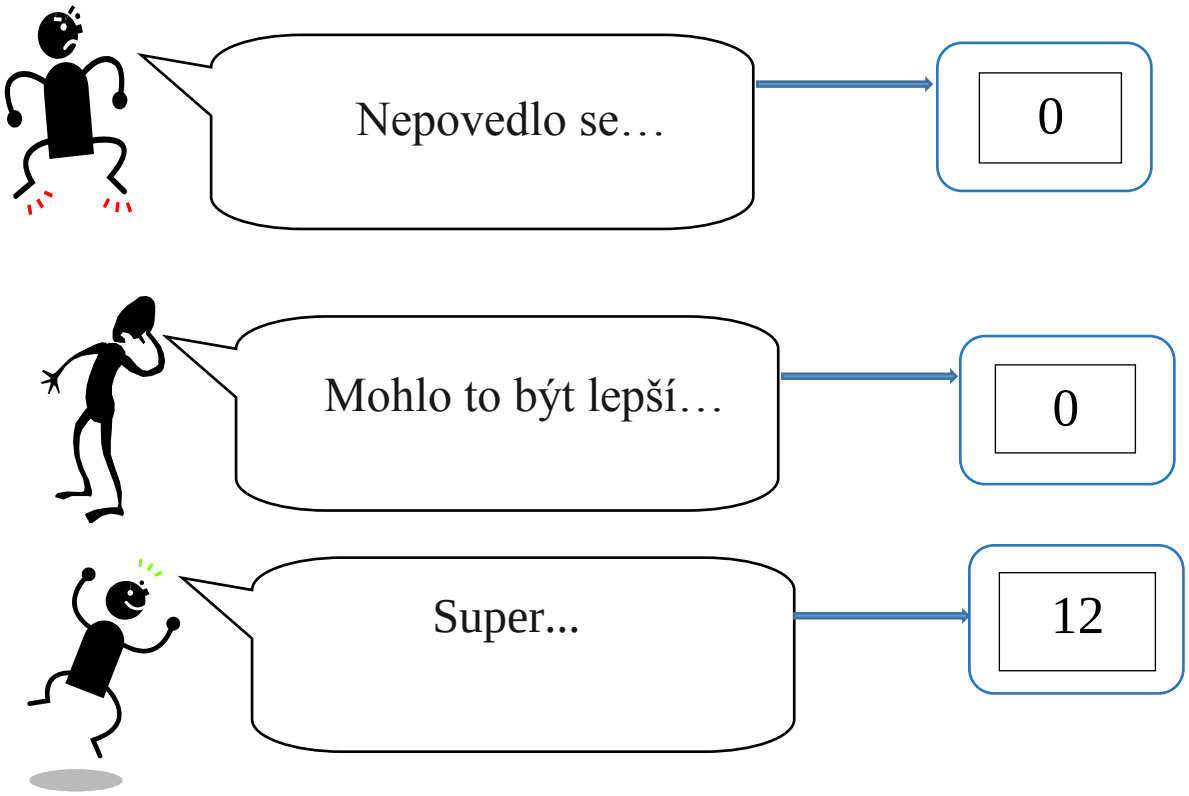
- Před každým setkáním si vždy připravíme dostatečný počet surovin, raději mějme v zásobě o 1kg mouky více, o 1 kg cukru více a pokud používáme vajíčka, koupíme raději o 5 vajec více
- Pečící papír si nakoupíme do zásoby – lze skladovat po celý rok
- Suché suroviny – skladujeme v suchu a při pokojové teplotě
- Tuky, mléko apod. – zásadně skladujeme v ledničce v chladu - cca 4-6°C
- Neotevřené kompoty, džemy a marmelády stačí skladovat při pokojové teplotě, po otevření ponecháme v ledničce
- Při koupi surovin zkontrolujeme datum spotřeby
- Zkontrolujeme si pravidelně váhy – někdy je nutno opravdu přesné vážení
- Před příchodem do kuchyňky se ujistíme, že je vše z hlediska bezpečnosti v pořádku
- Zkontrolujeme, aby veškeré nádobí bylo před použitím vždy čisté
- Nádobí – nejlépe se hodí nerezové misky, na pečení doporučuji pekáče a plechy s nepřilnavým povrchem, formy jsou vynikající silikonové – jsou ze zdravotního hlediska nezávadné a pečené moučníky se v nich nepřipékají a jdou výborně vyklopit
- Na míchání těst „ručně“ jsou nejlepší klasické dřevěné vařečky
- Po skončení práce opět zkontrolujeme stav kuchyňky – vypnutí trouby apod.…umyjeme použité nádobí a náčiní a uklidíme na místa, kam patří

Metodické pokyny ke zdrojům

- Internetové zdroje i „Recepty našich babiček a maminek“ – slouží jako výborná inspirace, v metodických pokynech je zde znova neuvádím, neb **přesné množství surovin a přesný postup práce je uveden výše v Metodice**

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

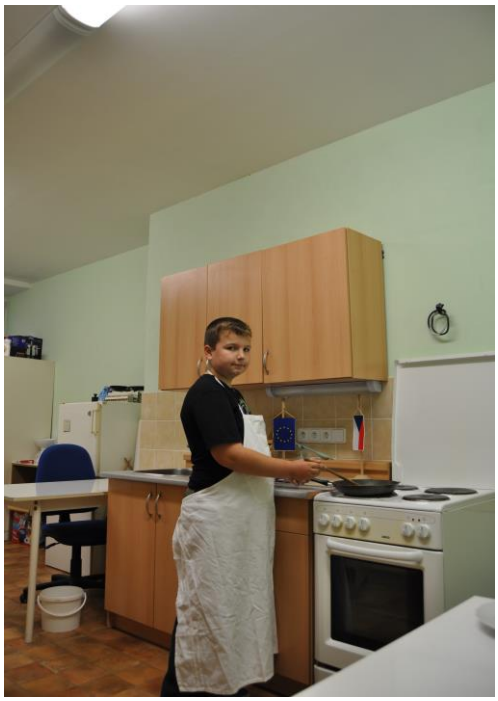
Hodnocení žáků – 24. 9. 2013



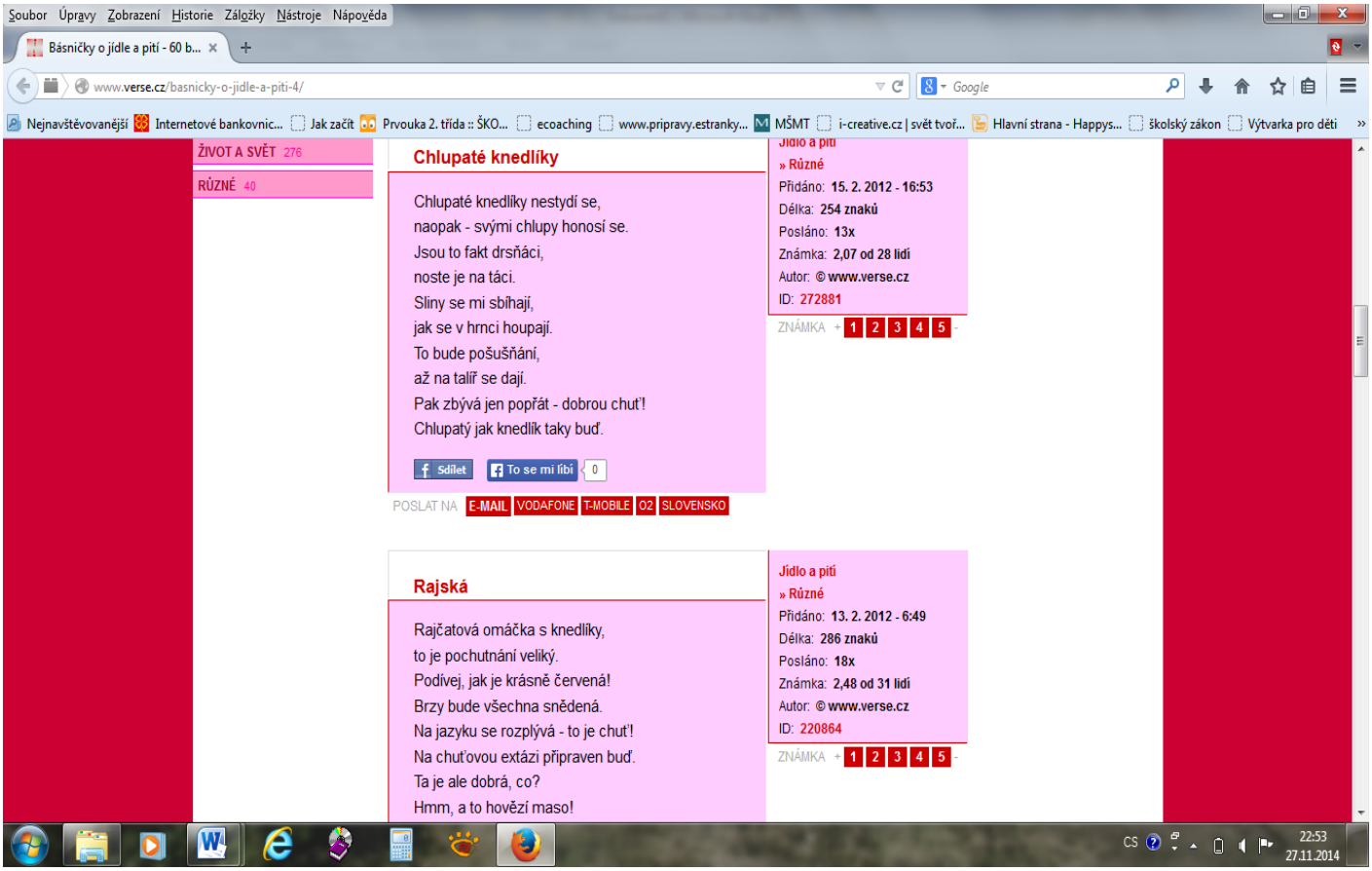
evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

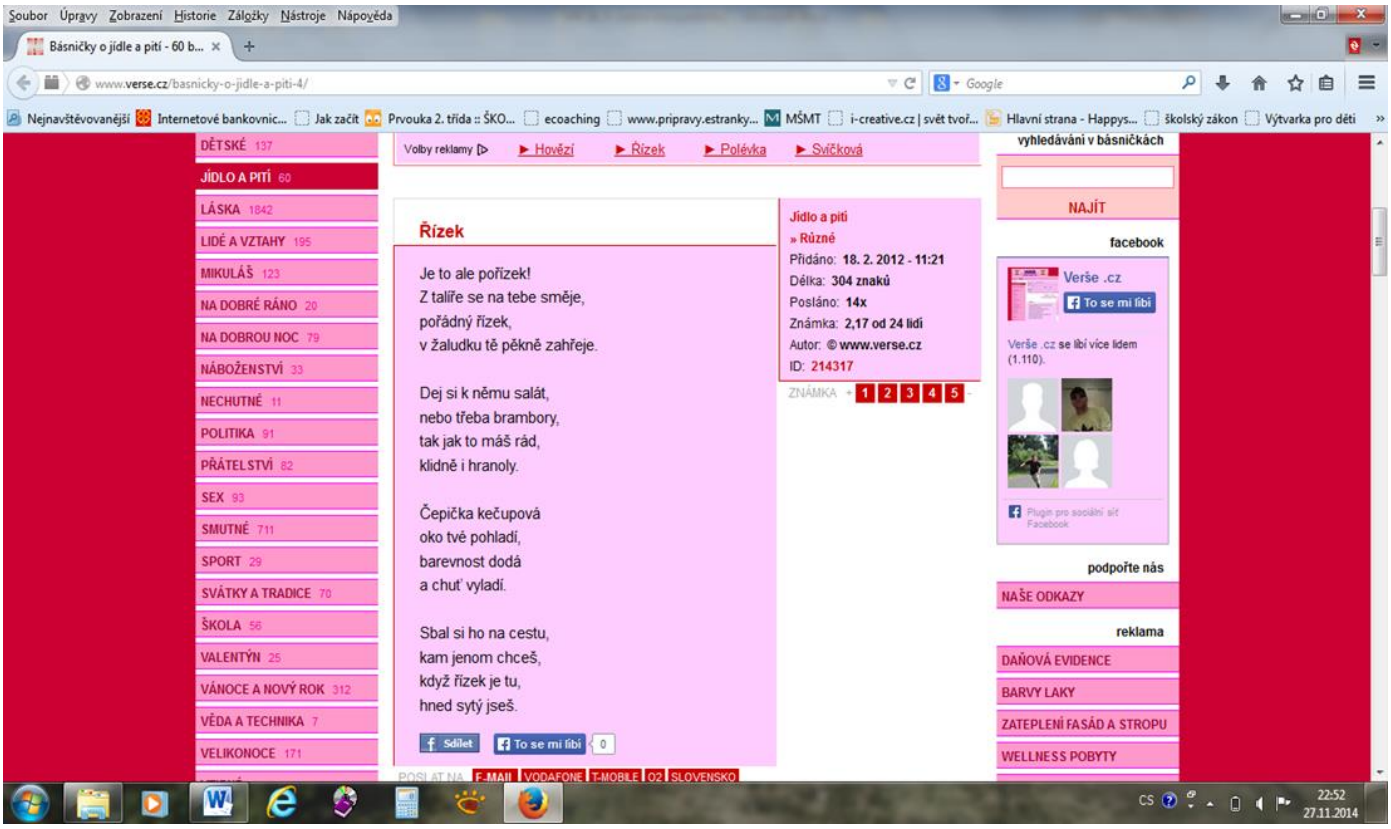
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

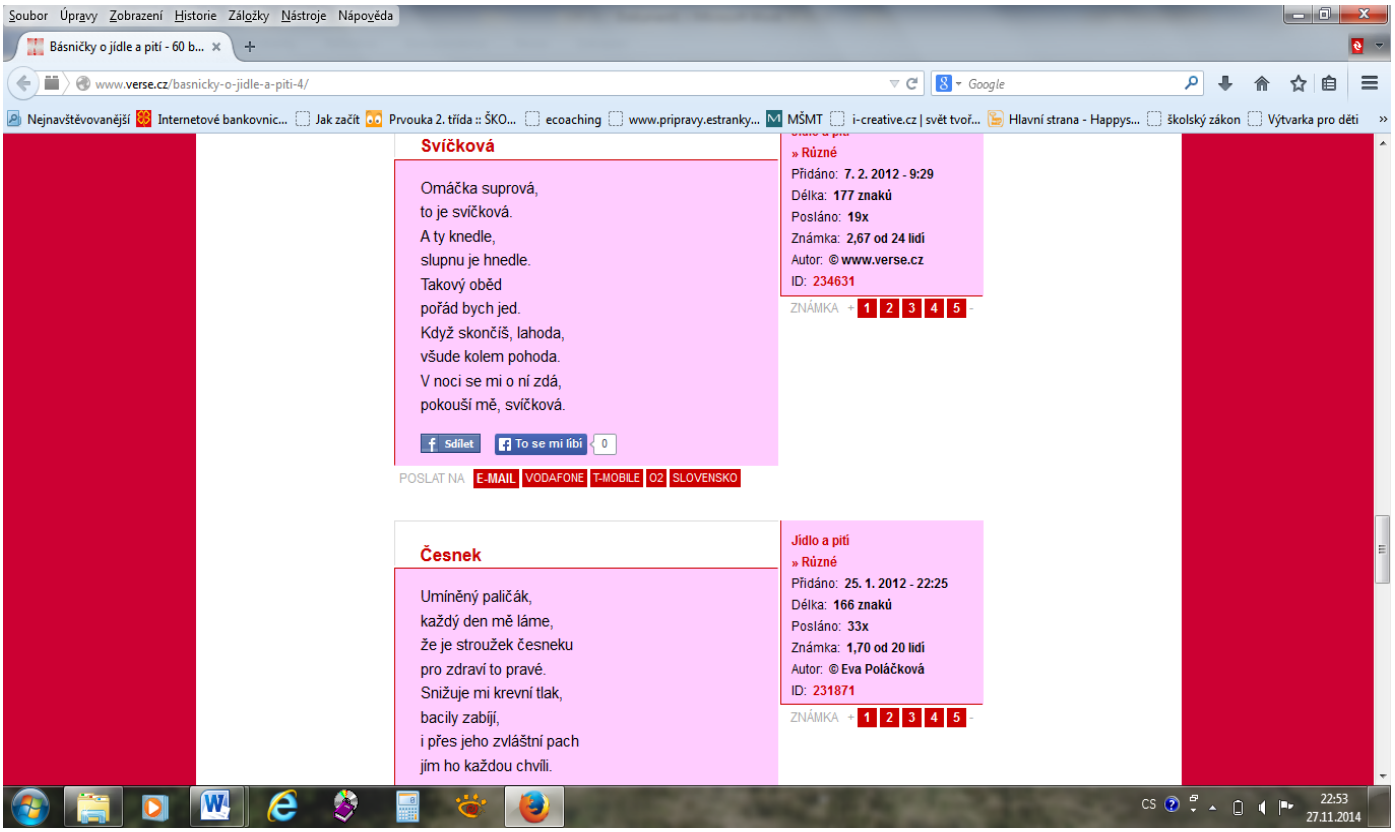
Foto 24. 9. 2013



evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ





evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ