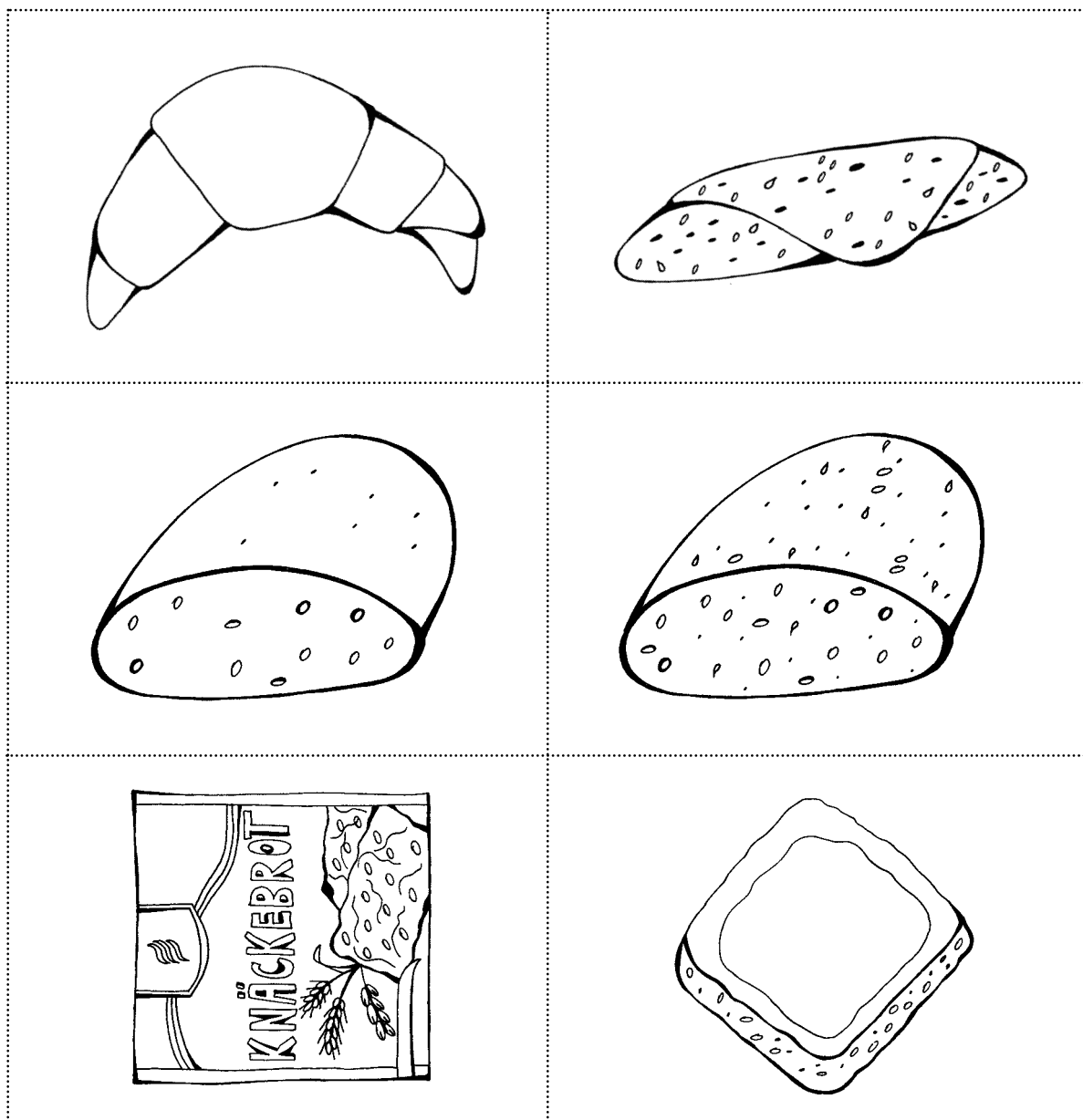


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1a

## Farmářské snídaně

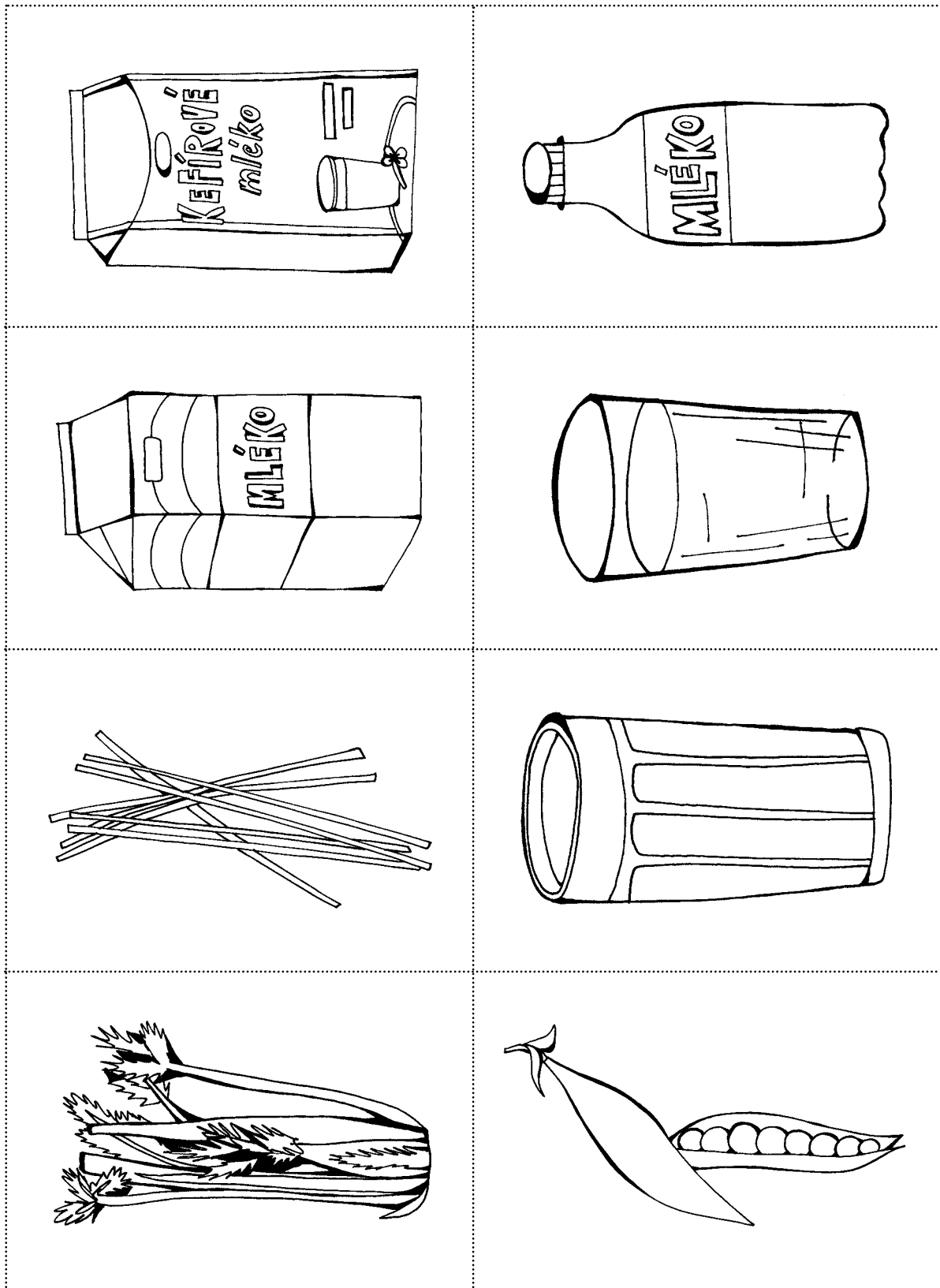
Dle návodného textu sestav z vystřižených obrázků následující druhy snídaní:  
farmářská sýrová, farmářská medová, ovesná kaše, farmářská vaječná.  
Snídaně můžete doplnit dalšími potravinami dle vlastního uvážení.

I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1b

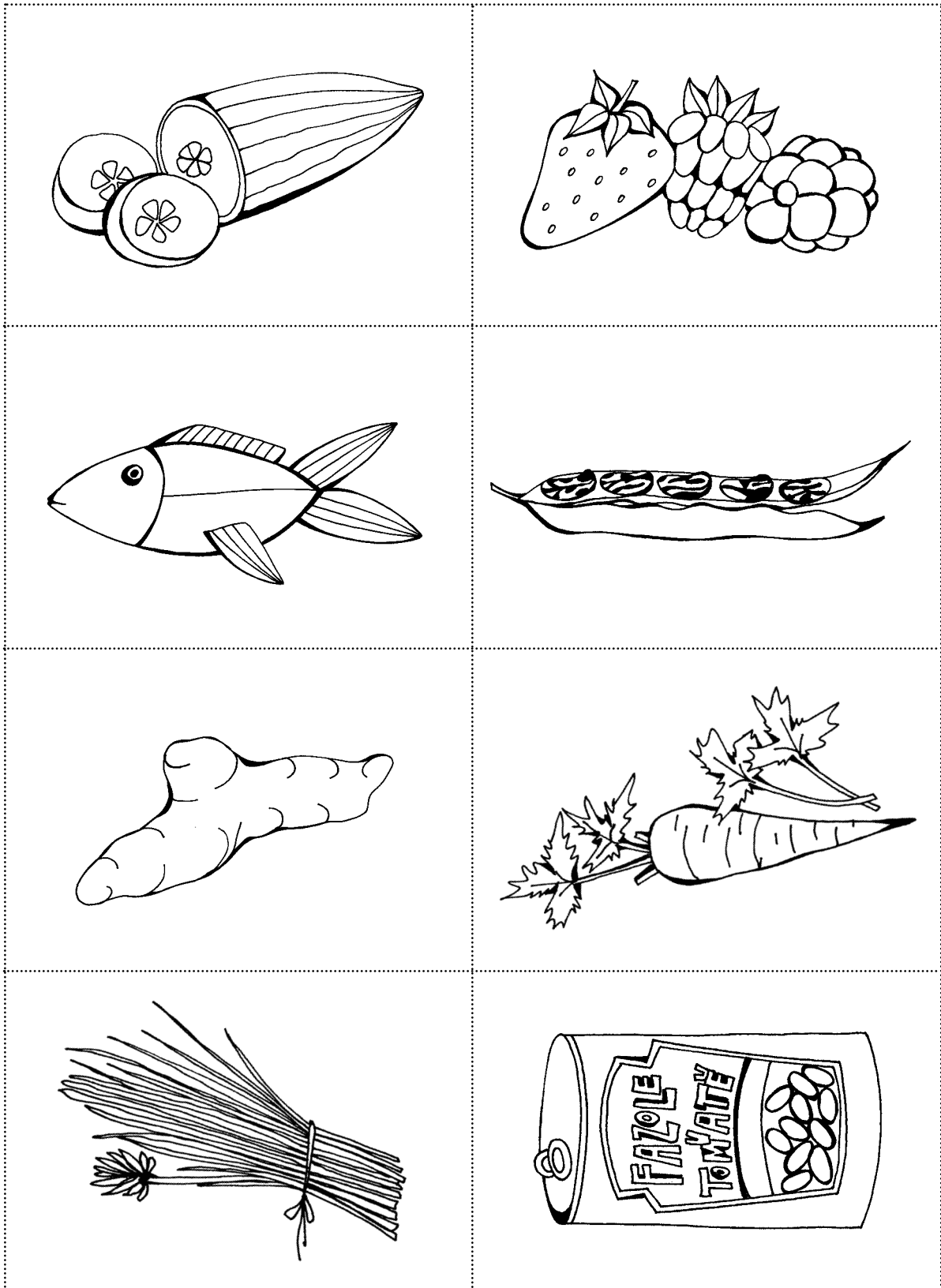


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1c

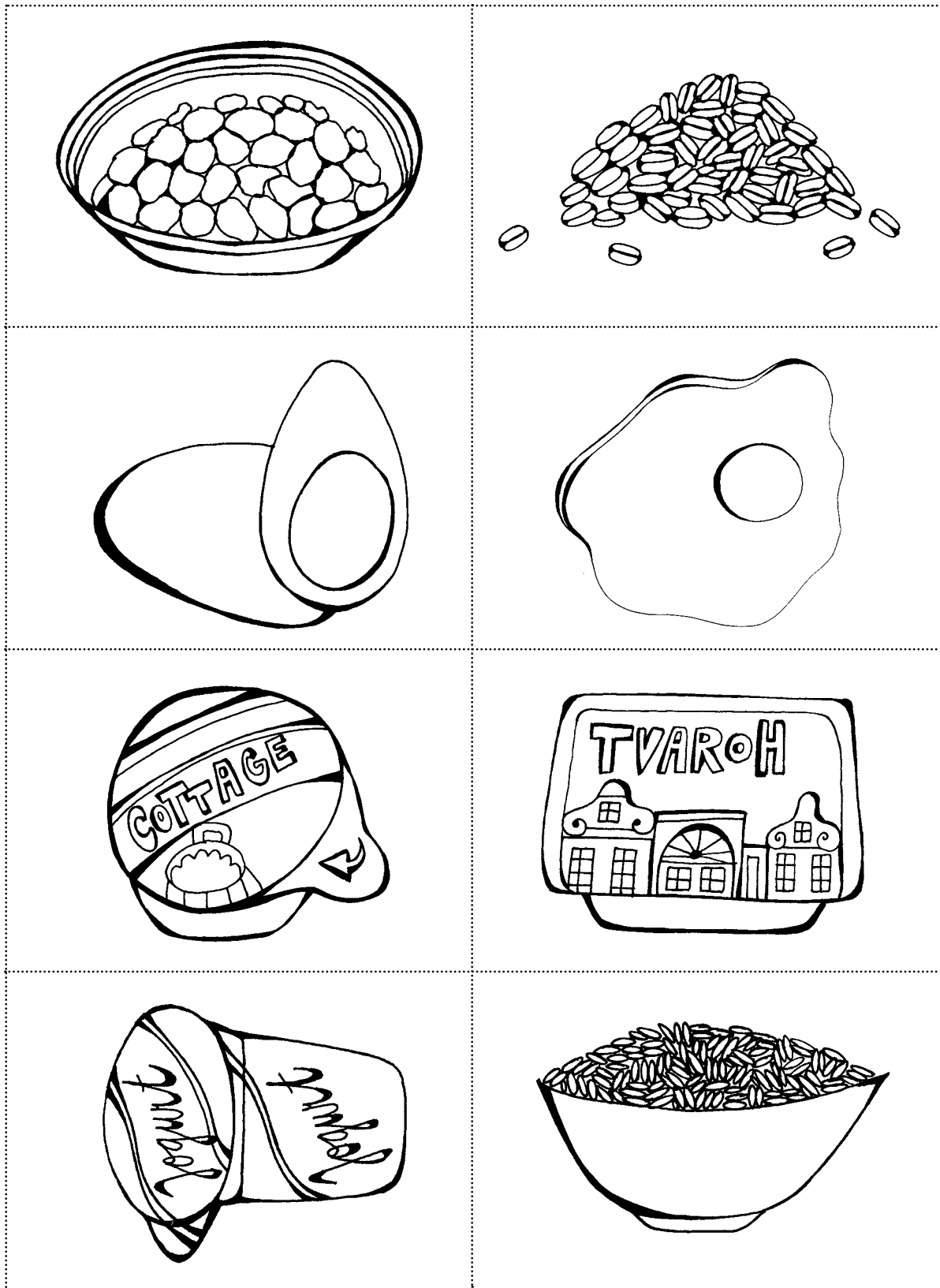


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1d



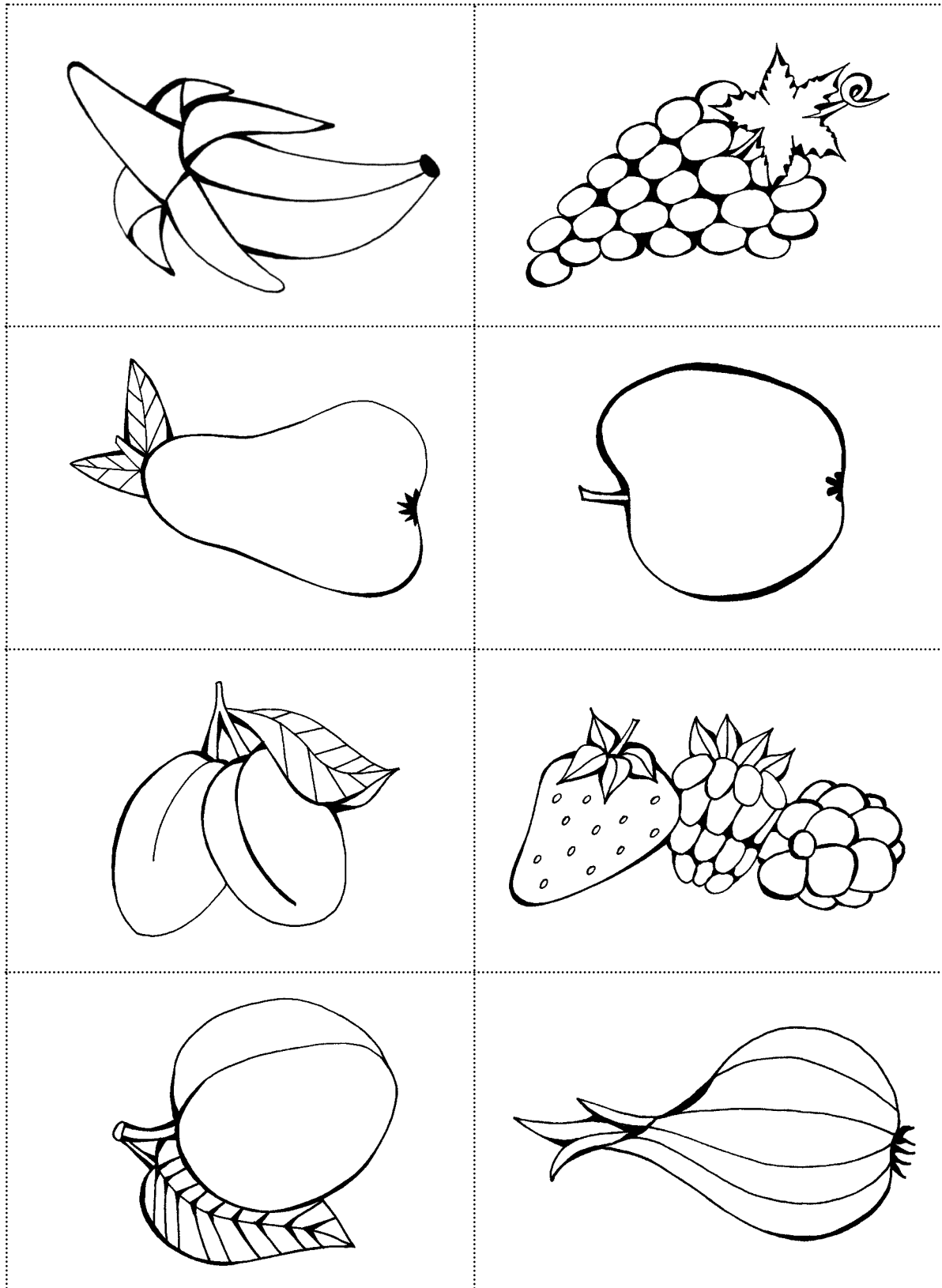
I. st.  
ZŠ





# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1e

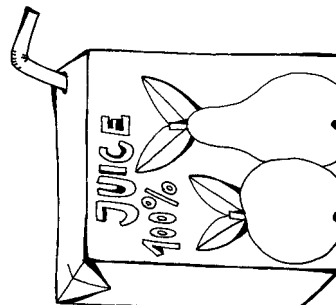
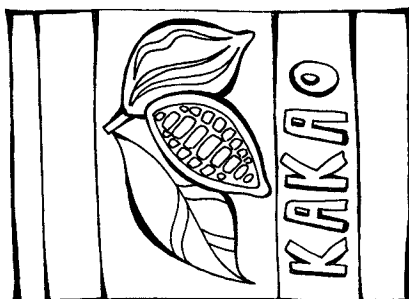
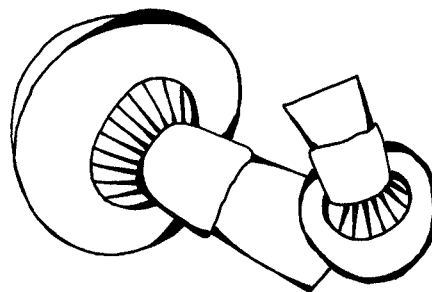
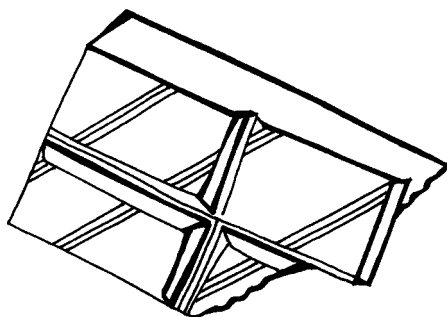
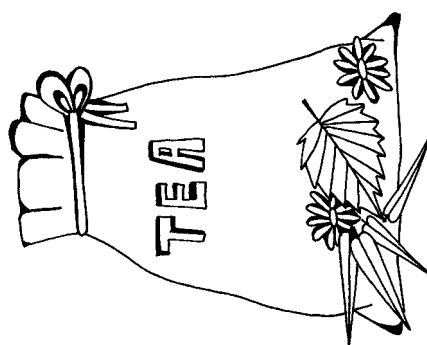
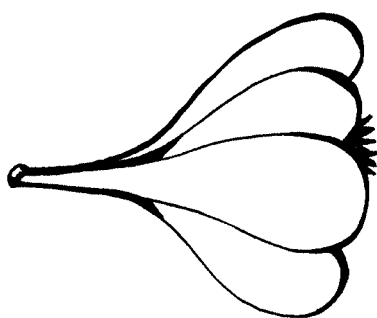
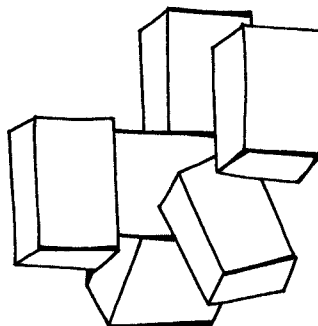
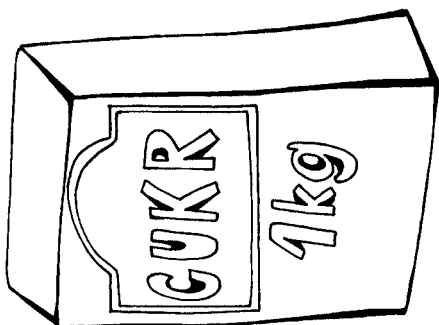


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1f

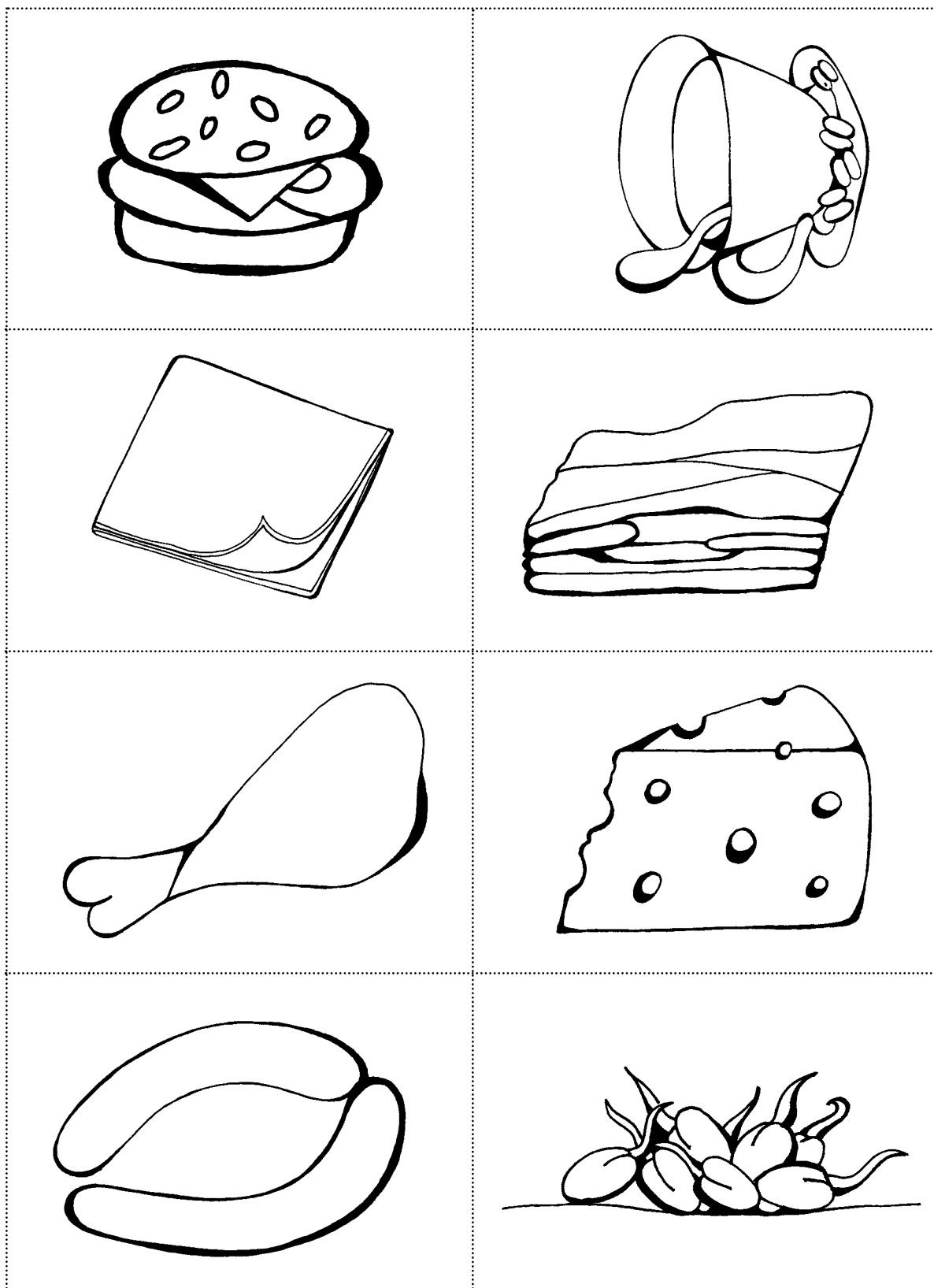


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1g

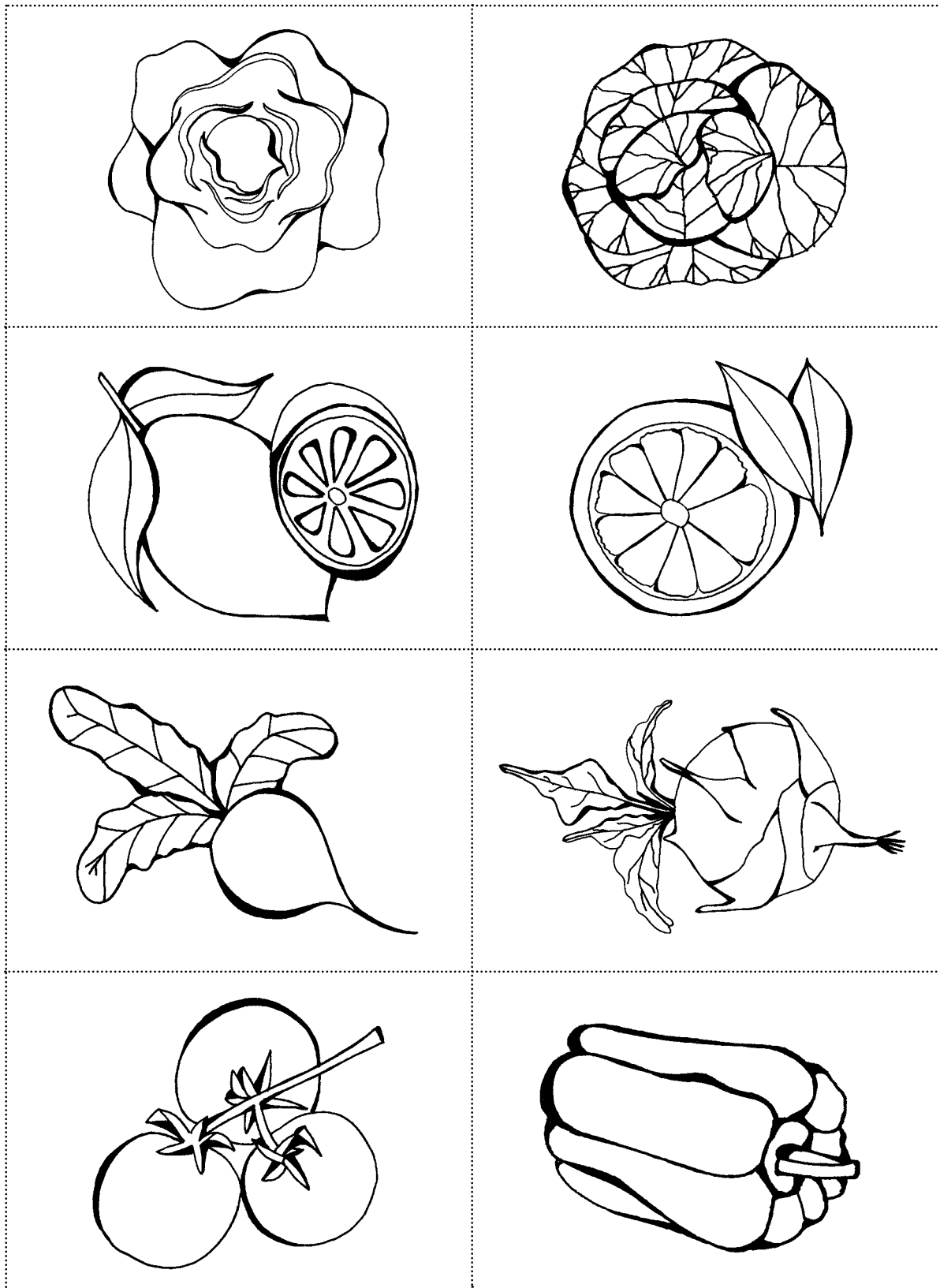


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1h



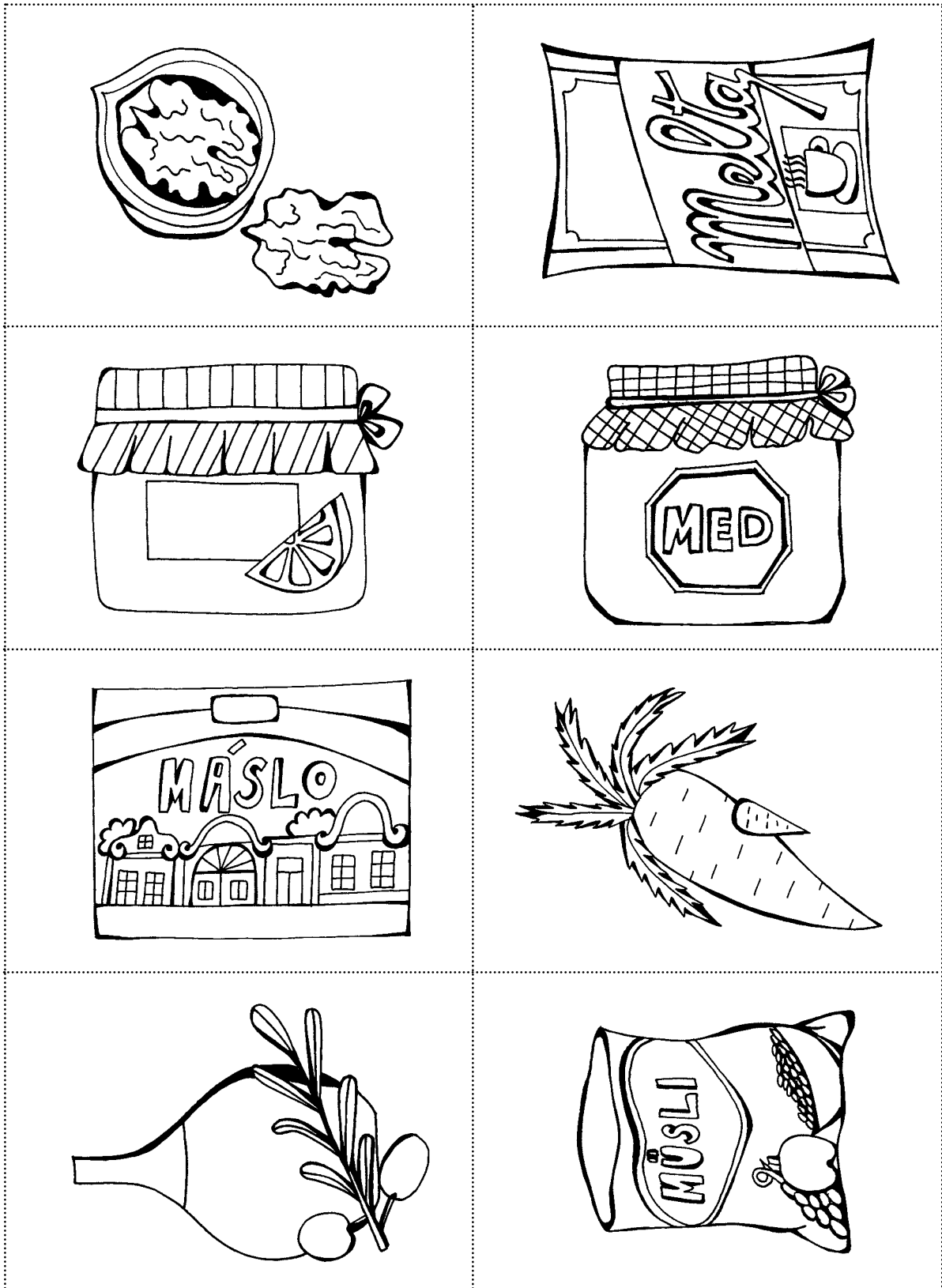
I. st.  
ZŠ





# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1i

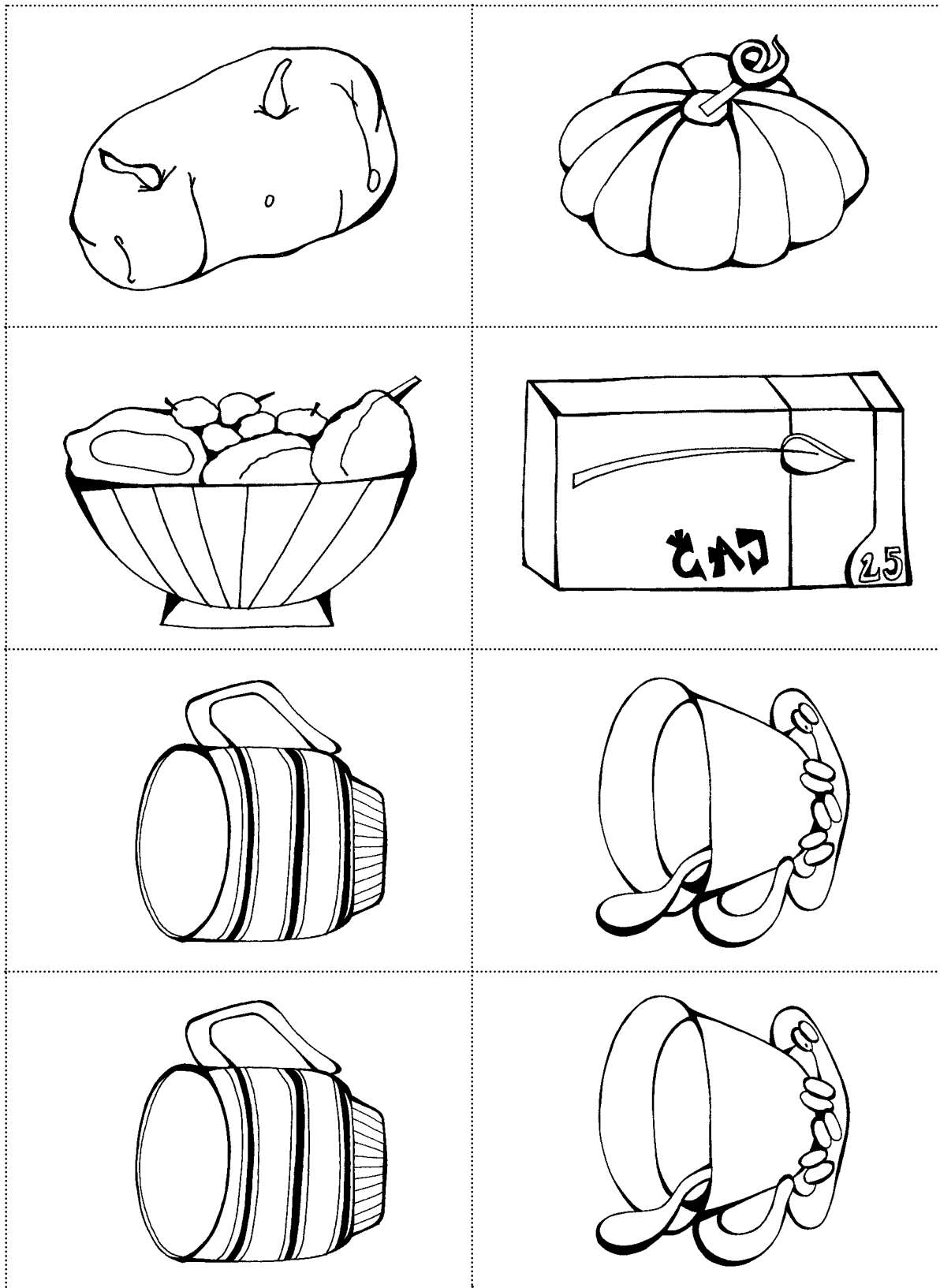


I. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1j



I. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1k

**FARMÁŘSKÁ MEDOVÁ**

U této snídaně tvoří základ chleba, máslo, med.  
Zapíjí se mlékem, kakaem nebo bylinným čajem.

**Doporučený postup:**

Chleba nakrájíme na plátky, namažeme máslem a poté medem.  
Můžeme si předtím namíchat medové máslo. Máslo necháme v pokojové teplotě změknout,  
utřeme ho do pěny a postupně do něj zamícháme med,  
vytvoříme tak sladkou pomazánku.

**FARMÁŘSKÁ SÝROVÁ**

U této snídaně tvoří základ chleba, máslo, sýr, zelenina.  
Zapíjí se mlékem, meltou nebo bylinným čajem.

**Doporučený postup:**

Chleba nakrájíme na plátky, namažeme máslem a k tomu nakrájíme domácí sýr.  
Ozdobíme čerstvou zeleninou a zelenou petrželkou nebo pažitkou.

I. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

11

**OVESNÁ KAŠE**

U této snídaně tvoří základ ovesné vločky, mléko, ořechy, med, ovoce.  
Zapíjí se bylinným čajem.

**Doporučený postup:**

Ohřejeme mléko a přidáme ovesné vločky, případně sušené ovoce.  
Několik minut vaříme a průběžně mícháme. Přisladíme medem, pokud je třeba.  
Kaši můžeme ozdobit drobným čerstvým ovocem.  
Zapíjíme bylinkovým čajem.

Poznámka: sušené ovoce je vhodné přes noc namočit, aby změklo.

**FARMÁŘSKÁ VAJEČNÁ**

U této snídaně tvoří základ vejce, chleba, olej, čerstvá zelenina, zelené bylinky.  
Zapíjí se bylinným čajem nebo meltou s mlékem.

**Doporučený postup:**

Na pánvi zahřejeme olej nebo sádlo a rozklepneme vajíčka.  
Několik minut smažíme, až žloutek mírně ztuhne. Mírně osolíme.  
Dáme na talíř, k tomu přikusujeme chleba. Ozdobíme čerstvou zeleninou.  
Zapíjíme bylinkovým čajem nebo meltou s mlékem.

Poznámka: vaječnou snídani si můžeme udělat na několik způsobů. Zde je uveden příklad volského oka.

I. st.  
ZŠ



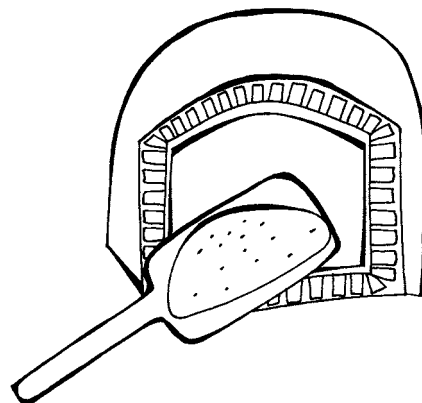
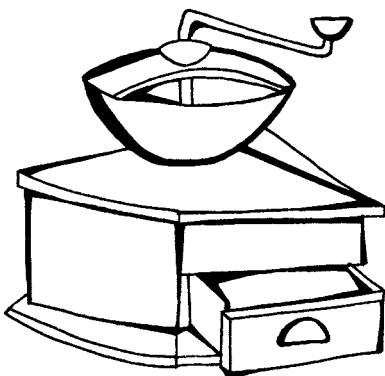
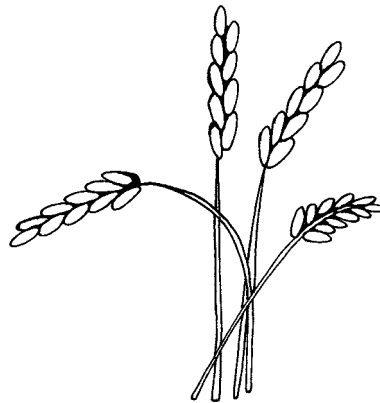
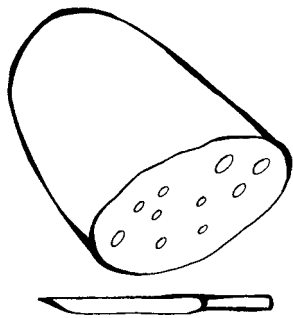


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2a

## Příběhy jídla – příběh chleba

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.  
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ

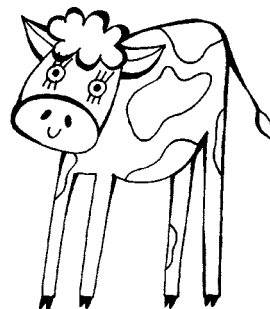
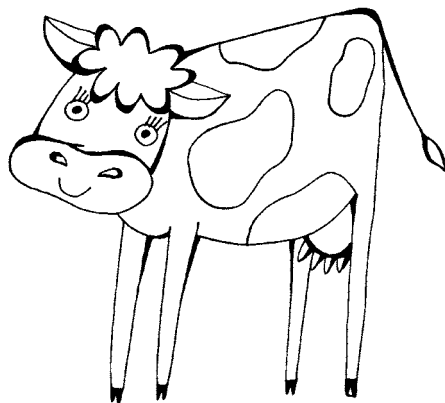
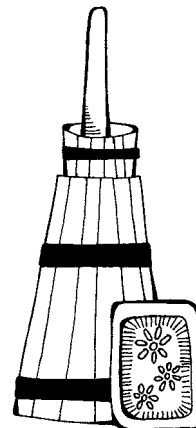
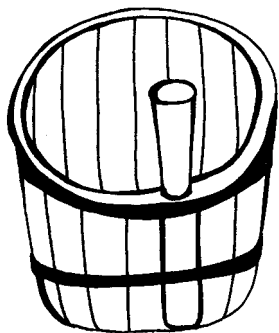
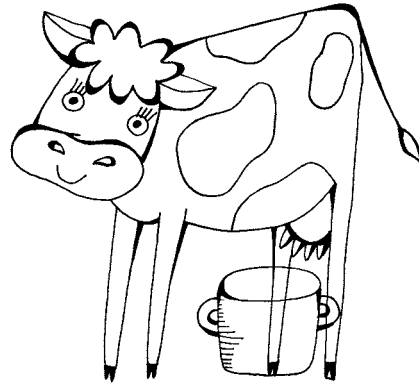
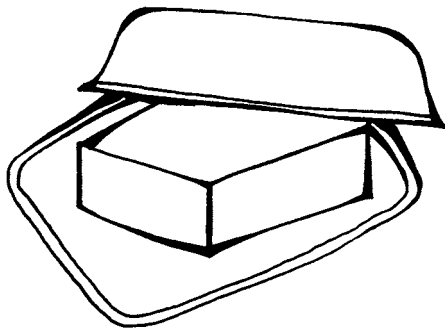


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2b

## Příběhy jídla – příběh másla

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.  
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ

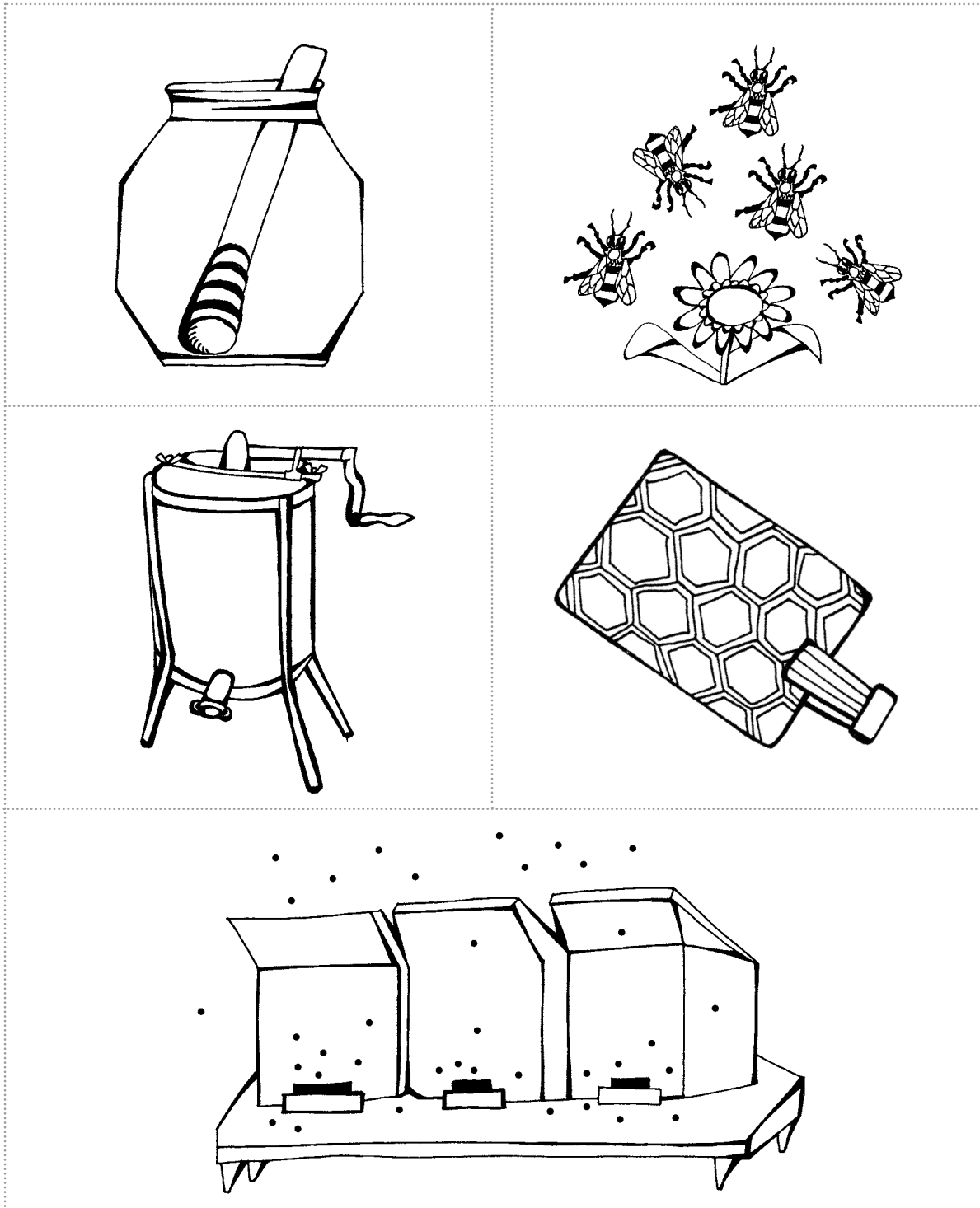


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2c

## Příběhy jídla – příběh medu

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.  
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ

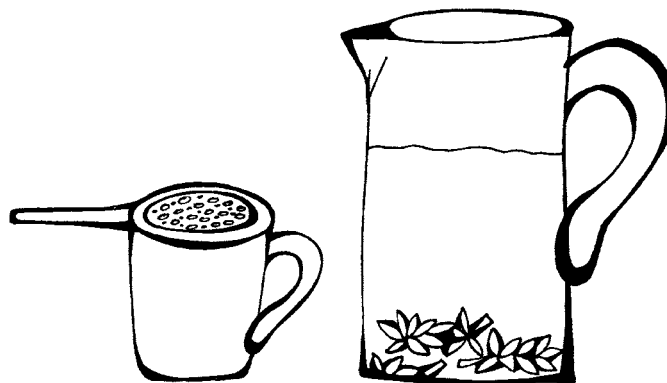
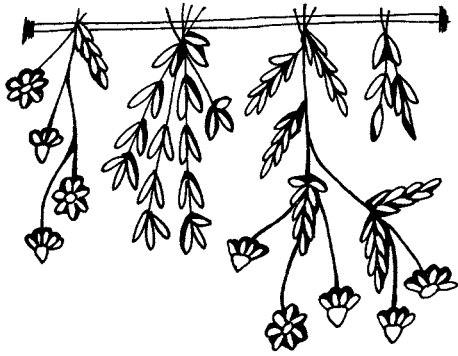
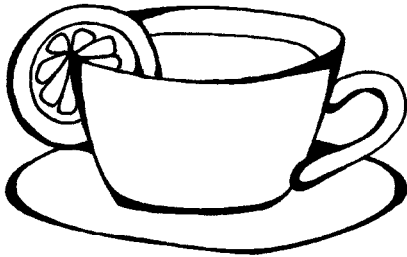


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2d

## Příběhy jídla – příběh bylinkového čaje

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.  
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



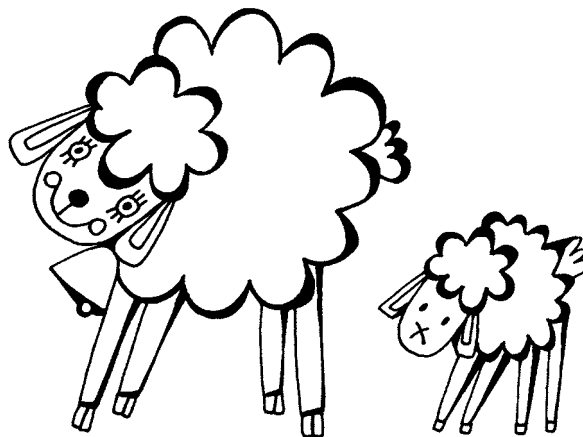
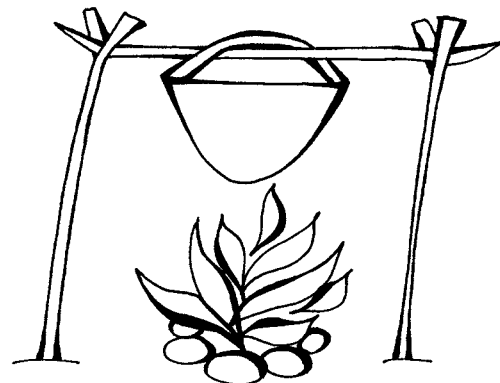
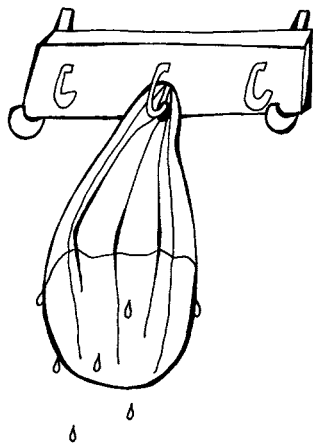
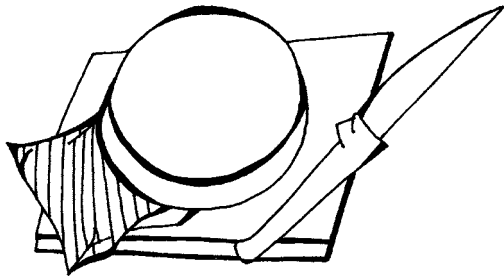


## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2e

## Příběhy jídla – příběh sýru

Vystříhni a zamíchej jednotlivé části příběhů výroby sýru, bylinného čaje, medu, chleba a másla.  
Dle návodného text se pokus jednotlivé příběhy správně sestavit.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2f

**Příběh chleba**

- Hlavní surovinou pro přípravu chleba je obilí – pšenice a žito, které se vypěstují na poli. Jakmile obilí uzraje, sklídí se a vymlátí.
- Zrní se pomele na mouku ve velkých mlýnech nebo po menších dávkách v malých domácích mlýncích. Pokud se zrní nezbavuje všech obalů a klíčků, získává se tak celozrnná mouka, která obsahuje vlákninu a řadu prospěšných minerálních látek.
- Pšeničná a žitná mouka se prosejí do mísy, přidá se droždí, vlažná voda, špetka soli, kmín. Veškeré suroviny se důkladně prohnětou a těsto se nechá vykynout na teplém místě.
- Poté se tvoří bocháňky chleba, které se vkládají na lopatě do rozpálené pece.
- Po upečení a vychladnutí se chléb zabalí od utěrek nebo sáčku ušitého z lněného plátna, aby se nevysušoval.

**Příběh másla**

- Krávy se spokojeně pasou od jara do podzimu na pastvině. Kráva začne dojit až poté, co se otelí.
- Kráva se dojí dvakrát denně – ráno a večer. Čerstvě nadojené mléko obsahuje poměrně hodně tuku – smetany, což je základní surovina pro výrobu másla.
- Mléko se nechá několik dní zkysnout, a když smetana na povrchu mléka vystoupne, opatrně sebere se sběračkou.
- Smetana se stlouká v dřevěné máselnici (tlučce) dřevěným tloučkem s dírkami, kde se postupně oddělí tuhnutí máslo od tekutého podmáslí, podmáslí se poté procedí v cedníku. Hotové máslo se pak lehce propere minimálně dvakrát ve studené vodě a poté se modeluje do žádaného tvaru nebo se vloží do formy a vyklopí.
- Máslo se poté uloží na chladné a temné místo.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2g

**Příběh medu**

- Med pochází z pilné práce včel, které od jara do pozdního léta sbírají v okolí nektar z květů nebo sladkou šťávu medovici z listů stromů, kterou produkují mšice.
- Včely med uloží do pláství, kde ještě nějakou dobu zraje a dále se zahušťuje. Med postupně zraje a včely jej zavíčkují voskovou zátkou.
- Včelař jednoduše odhadne zralost medu podle toho, že je dostatečný počet pláství již zavíčkovaných a med moc nekape dolů, když s pláství zatřese.
- Poté strhne víčka speciální vidličkou a vloží plástve do medometu, co nejrychleji otáčí klikou a med se odstředivou silou uvolňuje z pláství a vytéká ven do kbelíku.
- Med se plní do sklenic a uloží na chladné, suché a temné místo.

**Příběh bylinkového čaje**

- Louka, lesní mýtiny, meze, remízky nebo vlastní zahrádka jsou místem, kde se vyskytují nejrůznější bylinky. Sbírají se květy, listy nebo celé rostliny, dokonce i kořeny.
- Byliny se sbírají do proutěných košíků nebo látkových pytlíků. Igelitové sáčky nebo tašky nejsou vhodné, protože by se v nich zapařily.
- Bylinky se suší většinou na tmavém, teplém a dobře větraném místě, na síti nebo svázané do kytičky a pověšené. Dobře usušené se skladují v uzavíratelných nádobách, aby si uchovaly cenné obsahové látky.
- Čaj se zpravidla připravuje tak, že se hrst bylin zalije vroucí vodou a nechá zhruba 15 minut vyluhovat.
- Bylinkové čaje se pijí neslazené, výjimečně slazené medem.

**Příběh sýru**

- Ovce se pasou většinu roku na pastvině. Ovci můžeme dojit až poté, co se ovce obahní.
- Dojení probíhá dvakrát denně ráno a večer v ohradě (košáru), kam se ovce shánějí.
- Nadojené mléko se nalije do hrnce a přidá se do něj syřidlo, což je prostředek k urychlení srážení mléka. Mléko se pomalu zahřívá na 30 °C, po chvíli se mléko srazí – oddělí se pevná sražená sýřenina od tekuté syrovátky. Směs se poté opatrně promíchá, vznikne taková zrnitá sýřenina.
- Ta se odebírá naběračkou s otvory a dá do plachetky, která se přes noc pověsí, aby ze vzniklého sýra odkapala zbylá syrovátka (z ní se může vyrobit tvaroh).
- Sýr se poté prosolí, lze do něj přidat bylinky a další ochucující příměsi a nechává se zrát.

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1a

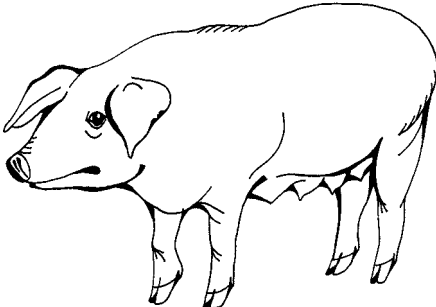
## Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytuje.

Co potřebuji k životu?

Já jsem .....

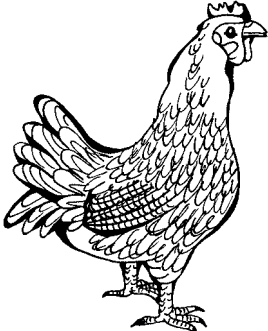
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem .....

Jaký je ze mě užitek?


I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ





# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA 1b

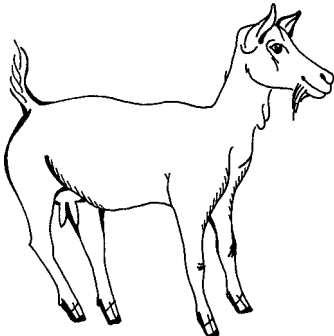
## Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem  
 .....

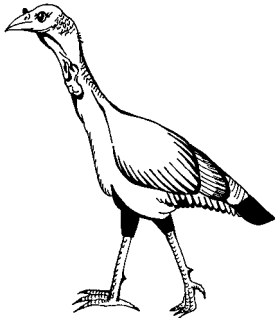
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem  
 .....

Jaký je ze mě užitek?



I. st.  
ZŠ

II. st.  
ZŠ



# PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1c

## Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

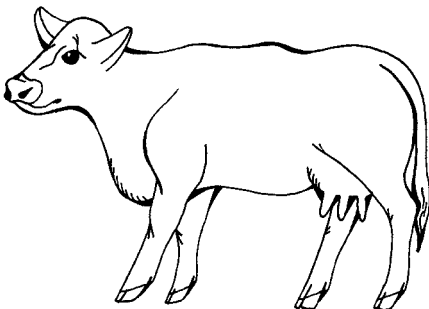
- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

.....

Jaký je ze mě užitek?

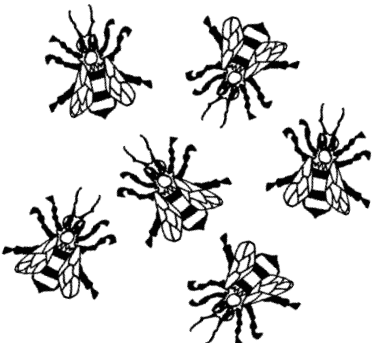


Co potřebujeme k životu?

My jsme

.....

Jaký je z nás užitek?



I. st.  
ZŠ

II. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1d

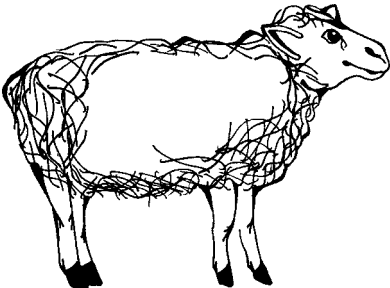
## Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

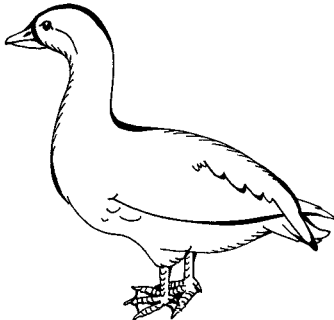
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

1e

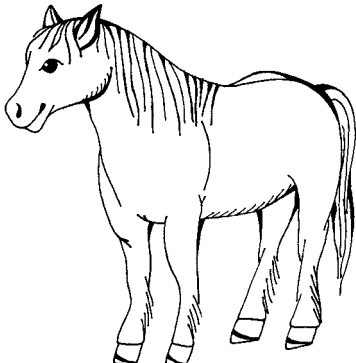
## Co potřebuji a jaký je ze mě užitek

- Jak se jmenuje hospodářské zvíře na obrázku?
- Dopište nebo dokreslete pro něj vhodné životní podmínky (prostředí, potrava, útočiště).
- Dopište nebo dokreslete, jaké produkty a výrobky nám poskytují.

Co potřebuji k životu?

Já jsem

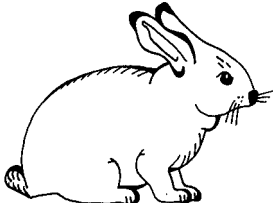
Jaký je ze mě užitek?



Co potřebuji k životu?

Já jsem

Jaký je ze mě užitek?


I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



















## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2

## U nás na farmě

Sestav mapu farmy a okolí dle návodné legendy.

Pokud potřebuješ, do zbývajících prázdných políček si doplň vlastní mapové značky i s popisem.

	jehličnatý les		farma		cesta		louka, pastvina
	listnatý les				vodní tok		
	ovocný sad				pole		
					zahrada		

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ



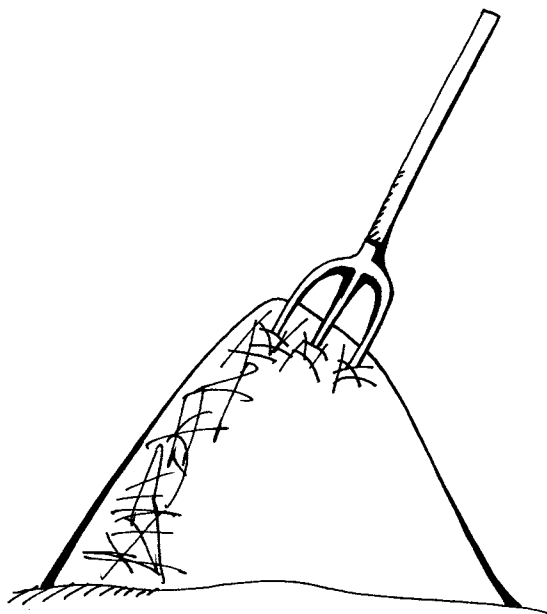
## PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

4

## Test farmářských znalostí

Doplňte správné odpovědi:

1. Vyjmenuj 3 druhy kořenové zeleniny (3 body)  
.....  
.....  
.....
2. Vyjmenuj 3 ovoce s pečkou (3 body)  
.....  
.....  
.....
3. Vyjmenuj 5 druhů mléčných výrobků (5 b)  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....
4. Jaké je nejvhodnější prostředí pro pěstování kukuřice a proč? (2 body)
  - a) hornatina
  - b) nížina
  - c) vrchovina
5. Co znamená, když se řekne, že se kráva otelí? (1 body)  
.....
6. Kolik kilo váží zhruba kráva ve věku dvou let? (1 body)
  - a) 250 kg
  - b) 500 kg
  - c) 1 000 kg (1 tuna)
7. Jaká zemědělská plodina nepatří mezi obilí? (1 body)
  - a) žito
  - b) pohanka
  - c) kukuřice
  - d) oves
  - e) proso
8. Z jakého druhu obilí se vyrábí jáhly? (1 bod)  
.....
9. Kolik vajíček snese slepice za rok? (1bod)
  - a) 50–100
  - b) více než 1000
  - c) více než 360
10. Co dát do mléka, aby se srazilo a vytvořil se z něj tvaroh? (3body)  
.....

I. st.  
ZŠII. st.  
ZŠ

