

Jak se rodí perníček

42

CÍL:

- Utváření ohleduplného vztahu k tradicím a kulturnímu dědictví.
- Osvojení vědomostí, dovedností a pracovních postupů k výrobě vlastních perníčků.
- Pochopení podstaty lidské práce a zručnosti (uvědomit si jak dlouhá je cesta k hotovému perníčku, jaká je náročnost přípravy jednoho druhu cukroví apod.).
- Poznání podstaty dárku (dokázat udělat radost vlastnoručně vyrobeným dárkem, přirozeně vyjádřit radost a pozitivní city k jiným lidem).

MOTIVACE:

Perníček. Slovo s příchutí koření, voňavé a sladké. Mnohým připomene dobu, kdy jako malí s babičkou nebo maminkou pekli vánoční perníčky. Perníček je voňavý dárek, kterým vždy uděláme radost. Můžeme jím vyjádřit své city, dotvořit atmosféru při různých příležitostech, nebo jen tak potěšit.

Zkuste si pro potěšení upéct a nazdobit perníčky, kterými pak uděláte radost všem kolem sebe.

Motivační rozhovor:

- Jak perníček voní?
- Ve kterém období v roce perníčky nejčastěji pečeme a jíme?
- Znáte i jiné příležitosti nebo místa, kdy můžete perníček koupit?
- Odkud je mouka?
- Odkud je cukr?
- Odkud je med?
- Odkud je koření?
- Kde najdeme návod na pečení a zdobení?

Děti si lépe uvědomí, co všechno předchází jejich mlsání.

CÍLOVÁ SKUPINA:

žáci MŠ, ZŠ

DOBA TRVÁNÍ:

1 až 2 hodiny

MÍSTO:

pracovna, školní kuchyně

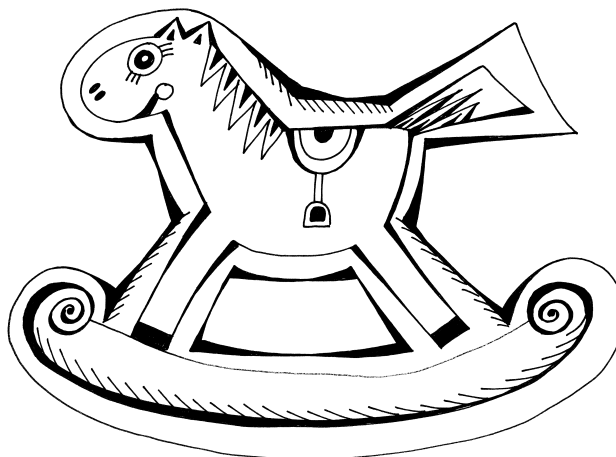
POMŮCKY:

Pomůcky k pečení a zdobení, osvědčený recept:

- 350 g hladké mouky
- 130 g moučkového cukru
- 20–30 g tuku
- 2 celá vejce
- 1/2 čajové lžičky sody bikarbony
- 1 lžička mletého koření (směs)
- 3 lžičce medu
- vejce na potírání

METODY A FORMY PRÁCE:

- motivační rozhovor
- práce ve skupinách
- pracovní činnosti
- výstavka
- reflexe

45
min

MŠ

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

POSTUP:

- Děti rozdělíme do skupin, zadáme jim úkoly.
- Přísady smícháme a uhněteme těsto (mouku přisypáváme postupně), necháme v chladnu odpočinout, vyválíme a vykrajujeme nejrůznější tvary perníčků (vykrajovátka je možné zakoupit ve většině prodejen s potřebami pro domácnost nebo na nějakém řemeslném jarmarku či trhu – například, zvonečky, hvězdičky, rybičky, stromečky apod.)
Perníčky pokládáme na vymaštěný plech nebo použijeme pečící papír do předem vyhřáté trouby. Pečeme 4–6 minut při teplotě cca 160 °C.
- Hotové perníčky potíráme ihned rozšlehaným vajíčkem. Můžeme dobarvit lžící kakaa, perníčky tak získají lesklý povrch a tmavší barvu.

- **Zdatnější děti mohou perníčky i zdobit bílkovou polevou.**

Poleva:

- cukr moučka, velmi jemně prosetý (2–3krát)
- bílek, kapka citrónové šťávy
- kávová lžička solamylu (není nutné)

Cukr postupně přisypáváme do bílku, za stálého míchání, až vznikne hustá, téměř nestékající hmota, kterou naplníme pergamenový kornout, který si vyrobíme podle návodu, nebo zakoupíme. Základ kornoutku tvoří pravouhlý trojúhelník. Špička kornoutku bude uprostřed delší strany trojúhelníku. Roh s pravým úhlem částečně přehneme a oba další rohy stočíme směrem ke středu přeloženého rohu. Přečnívající konce přehneme, jeden dovnitř a druhý vně kornoutku, tím zajistíme to, že kornoutek drží stočený a je připravený k naplnění.

- Uvaříme si čaj, ochutnáváme perníčky a povídáme si s dětmi o Adventu, jeho tradicích a zvycích. Zdůrazníme smysl Adventu a Vánoc.

Děti mohou při této činnosti rozvíjet svůj smysl pro tvořivost a fantazii. Budete sami překvapeni, jaké tvary se Vám objeví. Strávíte s dětmi příjemné chvíle a dopřejete jim skutečný prožitek. Společně tak přispějete k vytvoření předvánoční pohody.

REFLEXE:

- Co bylo těžké, co se vám dařilo, co se vám líbilo?
- Komu svým výrobkem chcete udělat radost?
- Co nového jste se naučili?
- Kdo pomáháte i doma při pečení perníčků?
- Jaké jiné cukroví doma pečete?
- Co všechno děláte, jaké zvyky a tradice doma dodržujete?

TEMATICKÉ OKRUHY PRŮŘEZOVÉHO TÉMATU ENVIRONMENTÁLNÍ VÝCHOVA:

- **Lidské aktivity a problémy životního prostředí** – ochrana přírody a kulturních památek.
- **Vztah člověka k prostředí** – naše obec, náš životní styl.

ROZVÍJENÉ KOMPETENCE: ŽÁK

- respektuje tradice a zvyky, porozumí výrobě perníku,
- používá bezpečně a účinně materiál a nástroje, dodržuje pravidla a postup, dokáže vlastnoručně vyrobit dárek, pozná hodnotu práce,
- podílí se na utváření příjemné atmosféry, přispívá k diskusi, spolupracuje ve skupině,
- sděluje své myšlenky a naslouchá.

MŠ

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

DIDAKTICKÝ TEXT:

Někomu pečení perníčků připomene staré lidové tradice. Perníkářství je jedním z řemesel, která patří neodmyslitelně k naší historii. Nejstarší perník se u nás pekl už v 15. století, to byl perník tlačенý do forem. Dnešní vykrajované medové perníčky jsou o mnoho mladší a i ty byly později vytlačeny sladkostmi z cukru. Perníkářské řemeslo tak postupně na přelomu 19. a 20. století začalo upadat.

Užitečné odkazy: <http://www.ceske-tradice.cz/>
<http://www.i-creative.cz/>

Další dva osvědčené recepty na vánoční perníčky:

TĚSTO 1 (Danka Machalová, Janová):

0,5 kg hladké mouky, 15 dkg tekutého medu, 15 dkg mletého cukru, 10 dkg rozpuštěné Hery, 2 celá vejce, 1 polévková lžice kaka, 1 kypřicí prášek do perníku, špetka mleté skořice, hřebíčku. Vše smíchat a dobře zpracovat v pevné těsto.

TĚSTO 2 (z Valašského muzea v přírodě, Rožnov p. R.):

80 dkg hladké mouky, 28 dkg mletého cukru, 12 dkg tuku, 4 vejce, 4 lžice medu, 3 lžice koření (skořice, anýz, badyán, hřebíček, nové koření, zázvor, fenykl, muškátový oříšek i květ), 2 rovné lžičky jedlé sody.

Další postup je pro obě těsta shodný:

Těsto ponechat zabalené v utěrce minimálně 3 hodiny (ideálně 1-2 noci) uležet v chladu.

Uležené těsto vyválíme na sílu stébla, vykrajujeme různé tvary, klademe na pečicí papír a potíráme rozšlehaným vejcem.

Upečené a vychladlé zdobíme bílkovou polevou.

Perníková chaloupka, František Hrubín

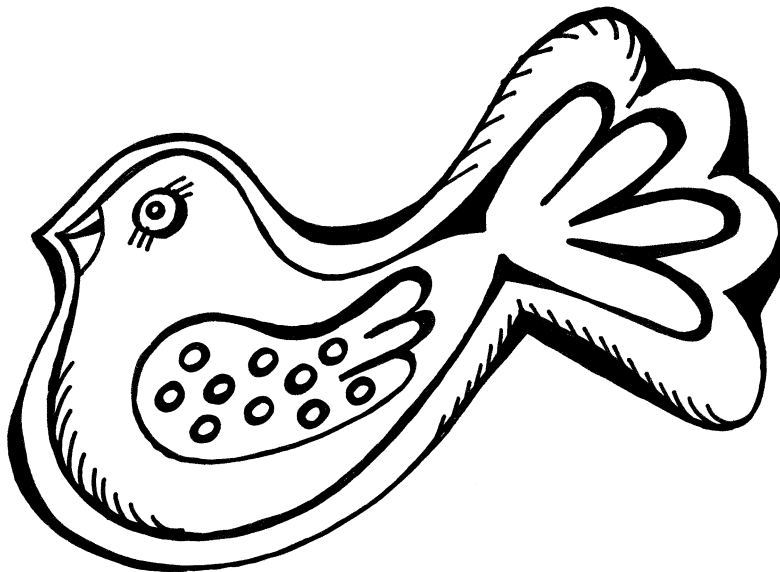
*Odkud ten náš holub letí?
 Letím z lesa, milé děti,
 vrkú, vrkú, vrkú.*

*Cos tam viděl holoubku?
 perníkovou chaloupku
 u černého smrku.*

*Viděls také Mařenku?
 Jakpak by ne, holenku!
 Viděl jsem ji s Jenikem,
 krmili se perníkem.*

*A když z okna na zahradu
 vystrčila baba bradu,
 nebáli se, holoubku?
 Kdepak!*

*Zamkli chaloupku na cukrový klíč
 a už byli pryč!*



MŠ

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ