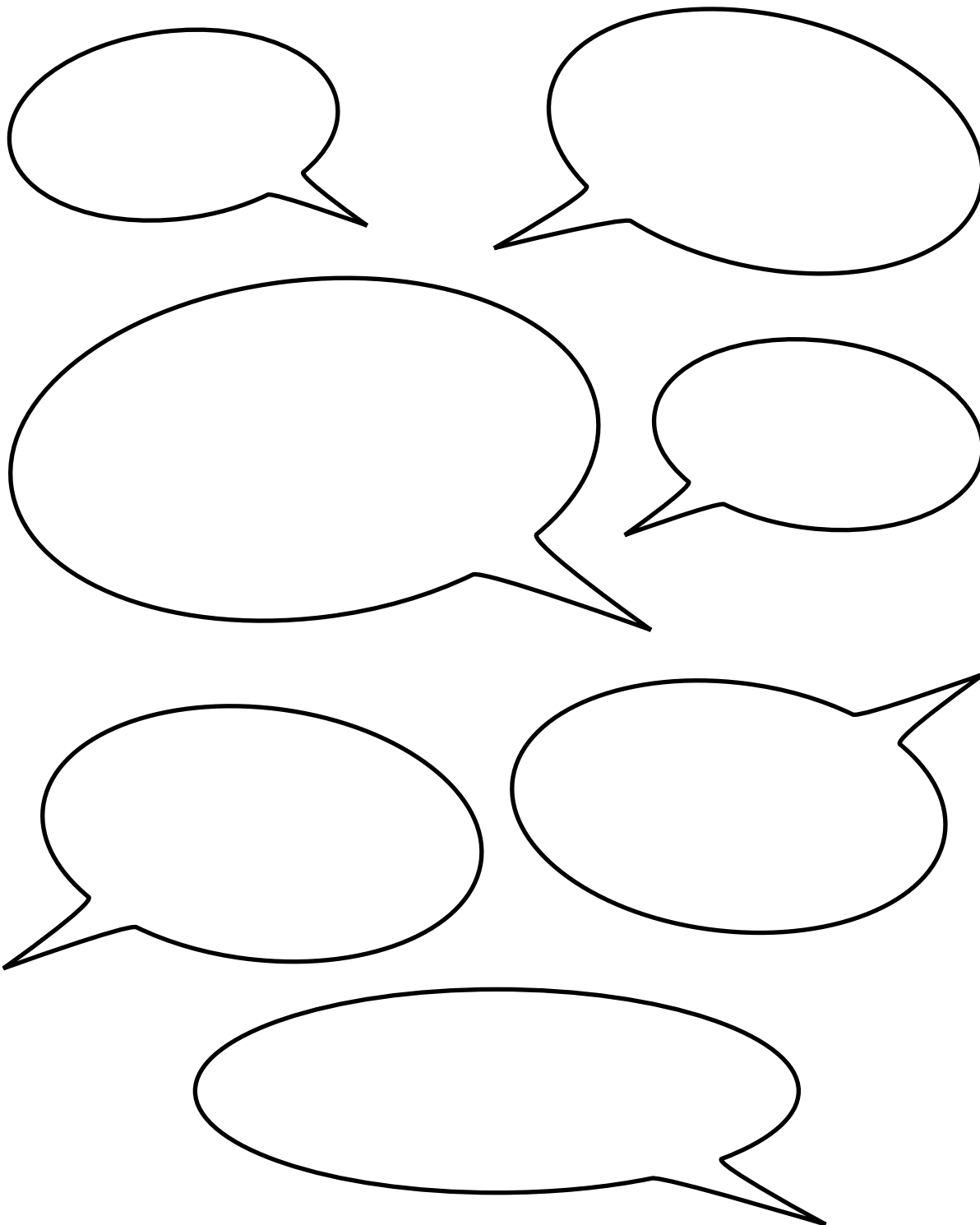


PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2

Co by řekli ostatní?

Vepište do bublin typické argumenty a výroky, které určitá osoba nebo společnost používá pro to, aby vás přesvědčila konzumovat určité druhy potravin.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3

Jak nás ovlivňuje reklama

Výjimečně tě požádáme, aby ses díval na televizi. Sleduj program, ve kterém jsou často uváděny reklamy. V průběhu sledování televize si vyber tři reklamy na potraviny, které tě nejvíce zaujaly a doplň do tabulky.

	REKLAMA č. 1	REKLAMA č. 2	REKLAMA č. 3
Kterou značku potravin reklama propaguje?			
Co reklama vyjadřuje?			
Podněcuje tě reklama k tomu, abys potravinu ochutnal?			
Proč ano? Proč ne?			
Myslíš si, že jde o zdravou potravinu?			

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

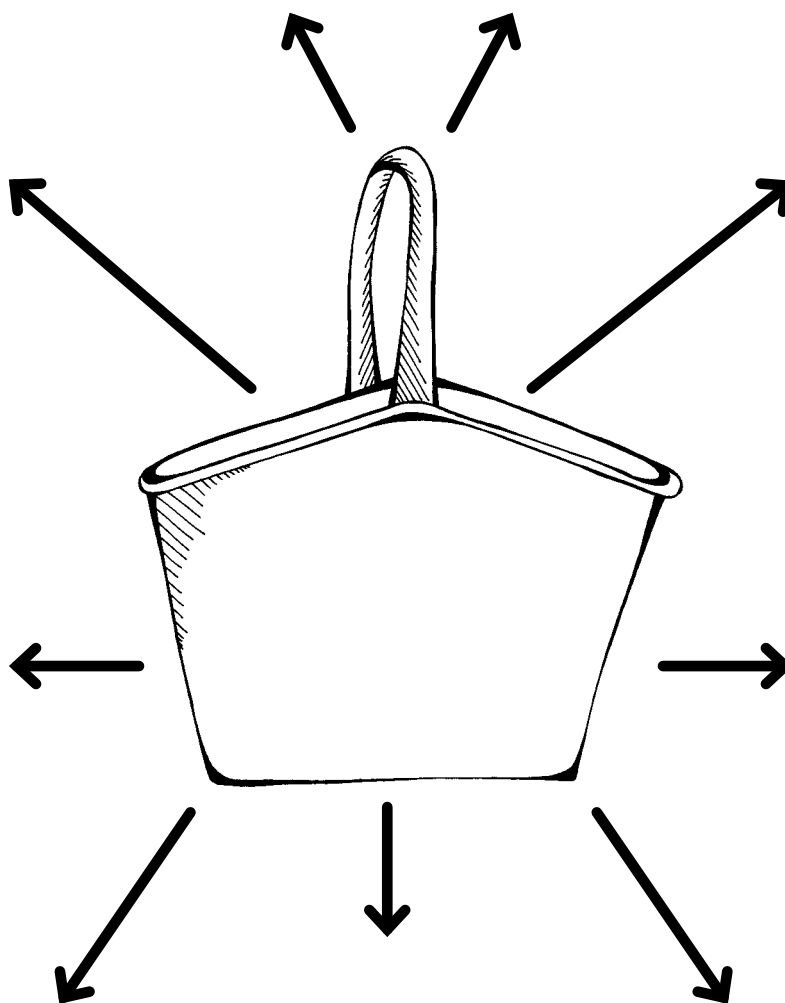
SŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

5

Co mám koupit: Myšlenková mapa ROZHODOVÁNÍ

Doplňte do myšlenkové mapy, co ovlivňuje vaše rozhodování při nákupu potravin

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

2

Charta práv zvířat

Dokážeš sepsat
listinu práv
hospodářských
zvířat?

Pokus se vymyslet
alespoň šest bodů,
jak zajistit jejich
„důstojné životní
podmínky“.

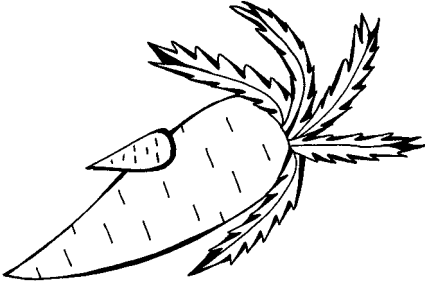
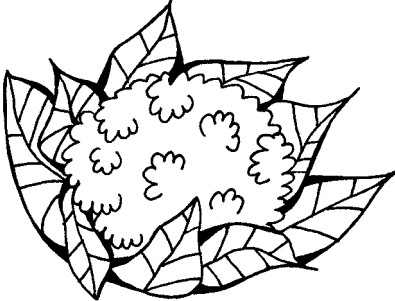
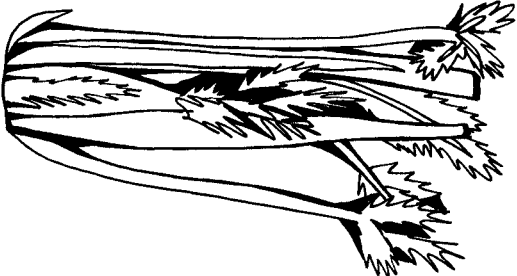
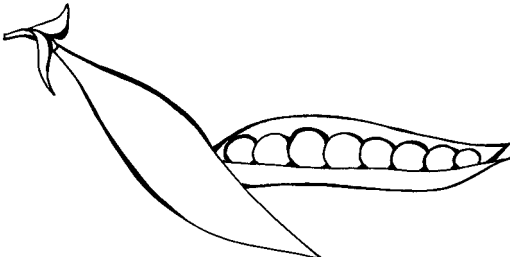
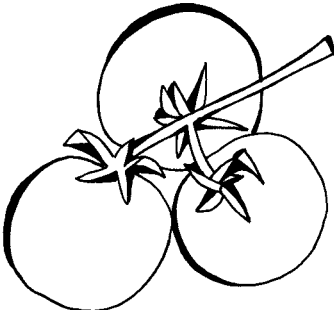
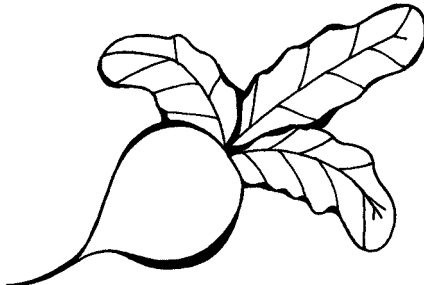

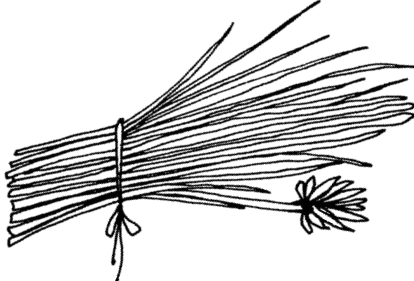
I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA 2

Plod nebo kořen?

Dopiš ke každému obrázku název zeleniny, označ a pojmenuj části vhodné ke konzumaci. Obrázky si můžeš vybarvit.

I. st.
ZŠ

II. st.
ZŠ

SS

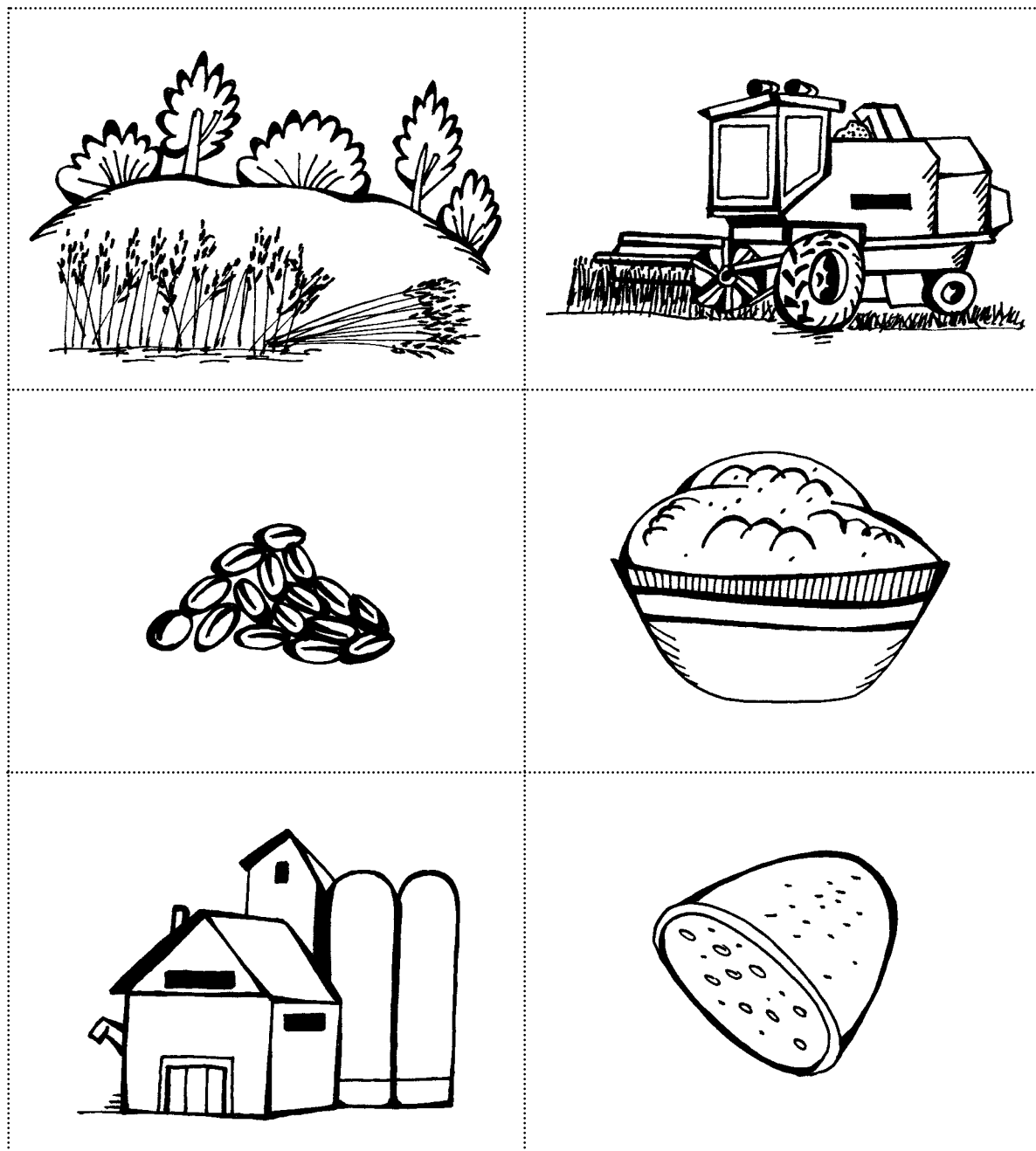
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3a

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH CHLEBA

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Příběh chleba začíná od semínka obilí, které farmář zaseje do předem připravené, zorané a pohnované půdy. Pšenice i žito, což jsou základní obiloviny pro přípravu chleba, se zpravidla sejí na podzim, proto se jim říká ozimy. Obilí nejprve vyklíčí, vrostle do výšky a poté vykvetne (říká se tomu metání). Obilné klásky pomalu dozrávají a obilí postupně usychá. Čas na sklizeň – žně – pomocí kombajnů nastává na přelomu července a srpna. Obilí se odveze do mlýna, kde se mele na mouku. Pytle s moukou se dopraví do pekárny, kde pekaři mouku zpracují společně s dalšími přísadami v těsto, které se nechá nakynout. Pro kynutí se používá droždí nebo kvásek. Pecen chleba patří mezi naše základní potraviny.



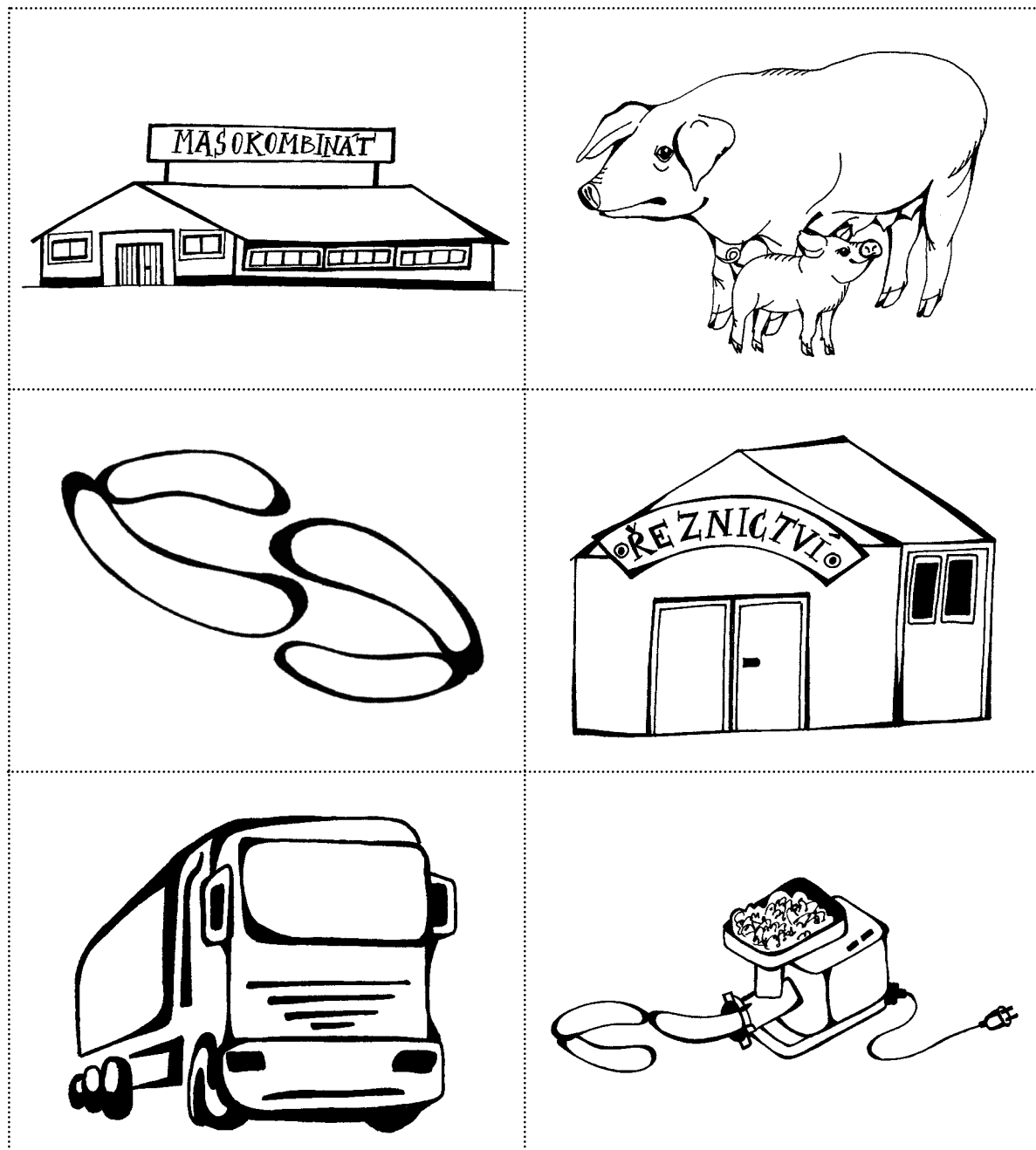
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3b

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH KLOBÁSY

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Na začátku příběhu vzniklo klobásy ze prase. Prasnice může mít v jednom vrhu až 12 selat. Prasata mají ráda volný výběh, možnost bahenní koupele a škrábání drsné srsti o kůru stromu. V jídle nejsou náročná a sežerou téměř vše, co jim farmář nabídne, nejčastěji zeleninu a obiloviny. Prasata, která dosáhnou jatečné hmotnosti, se na jatkách usmrtí a jejich maso se zpracuje na speciálních masových mlýncích na párky nebo uzené klobásy. V řadě míst České republiky se dochovala tradice regionálních receptů na výrobu kvalitních kořeněných klobásek, které si můžeme koupit v místním řeznictví. Pozor na levné a tučné náhražky kvalitního masa, obsahující jiné příměsi než pravé maso.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

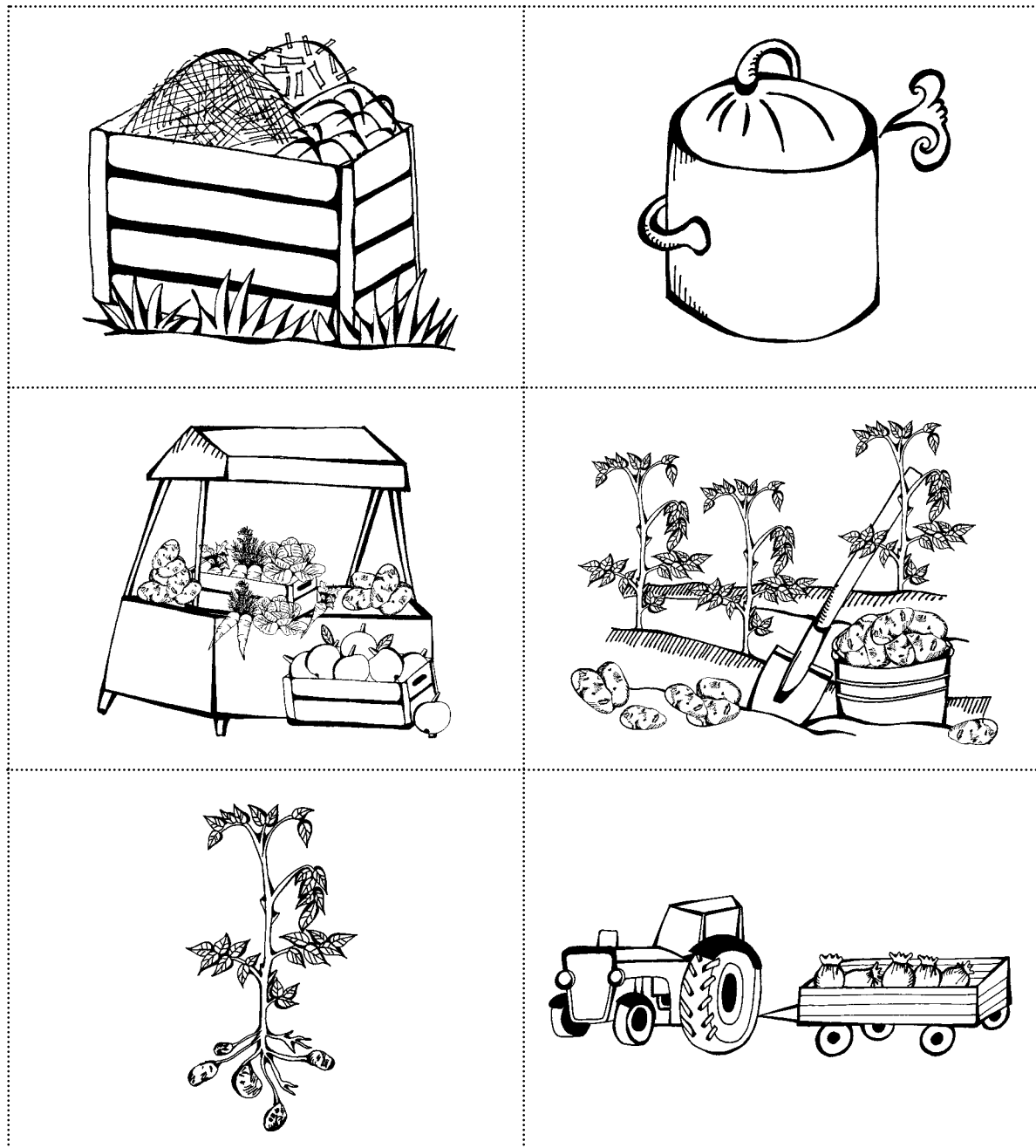
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3c

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH BRAMBOR

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Brambory patří mezi vděčné plodiny, obsahující hodně živin, bílkovin i sacharidů. Jejich pěstování není nijak zvlášť náročné – na jaře se pod zem zasadí naklíčené hlízy, z nich roste zelená rostlina, zatímco pod zemí se z mateřské hlízy postupně vyvíjí další hlízy. Je třeba si dát pozor na hnilobu brambor nebo mandelinku bramborovou. Farmář brambory sklízí buď ručně, nebo pomocí vyorávače brambor, poté jsou nasypany do pytle a odvezeny traktorem s vlečkou. Jednou z možností prodeje zeleniny včetně brambor, je stánkový prodej na farmářském trhu. Čerstvě vařené brambory jsou výbornou přílohou k obědu. Slupky z brambor nebo další zbytky najdou své místo v kompostu, kde se rozloží a vytvoří organické hnojivo.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

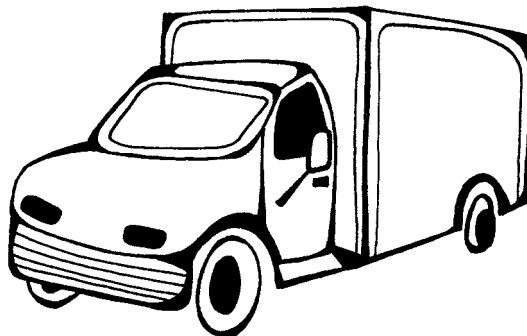
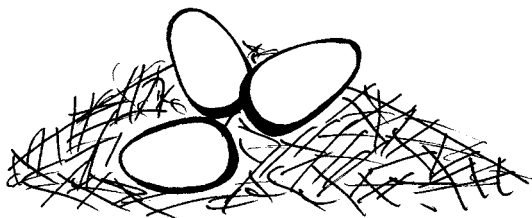
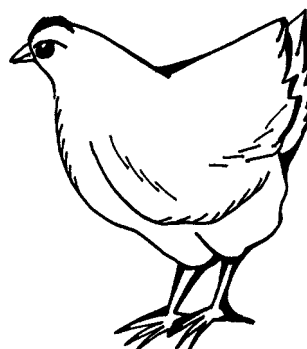
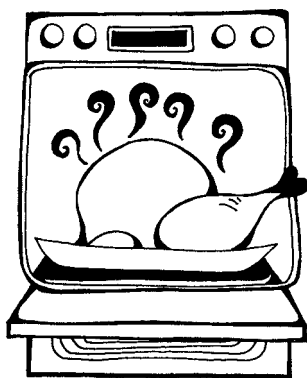
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3d

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH KUŘETE

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Slepice mohou snášet neoplozená vajíčka po celý rok. Pokud jsou v hejnu s kohoutem, mohou snést i oplodněná vajíčka, a z těch může kvočna v kukani na podestýlce zhruba po třech týdnech vysedět kuřátka. Ta jsou ihned po vylíhnutí samostatná, pobíhají po dvoře a zobou zrní. Kuřata se chovají v různých podmínkách, v klecích ve velkochovech, na podestýlce, v případě malé rodinné farmy ve volném výběhu. Kuřata na maso, tzv. brojleři, se prodávají po dosažení věku zhruba jednoho až dvou měsíců, v ekologických chovech po dosažení minimálně 81 dnů. Dodávka odveze brojleři do řeznictví, kde je maso skladováno v chladu, aby se nezkazilo, až si je zákazník koupí. Doma si z něj připraví do křupava vypečené kuře, které je výborným zdrojem bílkovin.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

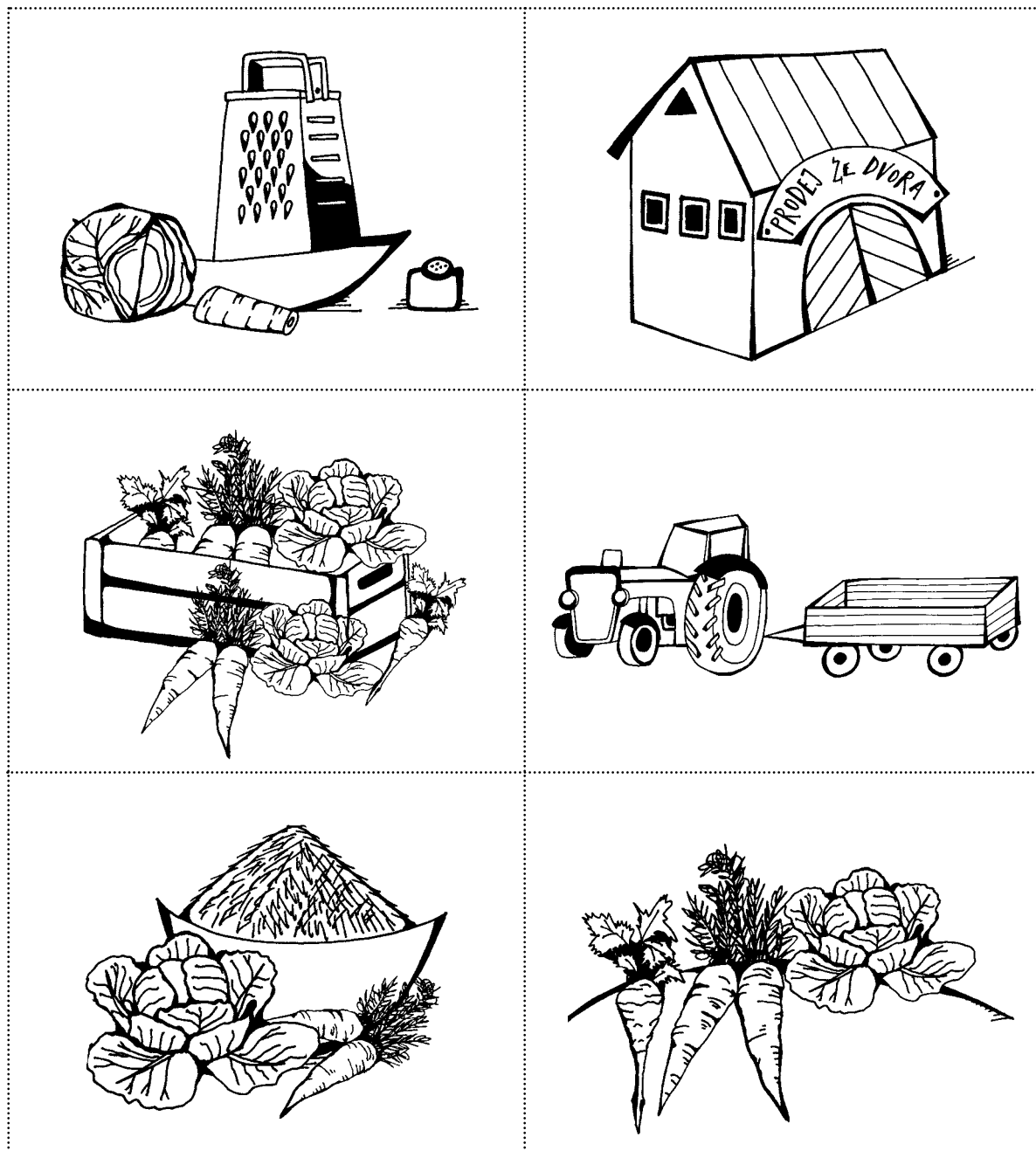
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3e

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH SALÁTU

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Farmář pěstuje na své zeleninové zahradě různé druhy zeleniny, což vyžaduje hodně péče: kypření půdy hnojení, pleť plevelů, ochranu proti škůdcům a zajištění závlivy. Čerstvá zelenina obsahuje mnoho minerálních látek, vitamínů, vlákniny a dalších zdravých prospěšných látek. Sklizenou zeleninu, v tomto případě mrkev, zelí a petrželku, naskládá farmář do bedniček a odveze na traktor s vlečkou na svůj statek. Čerstvou zeleninu pak prodává zájemcům přímo ze dvora. Zákazníci tak mají osobní kontakt s farmářem a znají jeho hospodářství. Zeleninu si očistí, nastrohají na struhadle a připraví si výborný čerstvý zeleninový salát.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

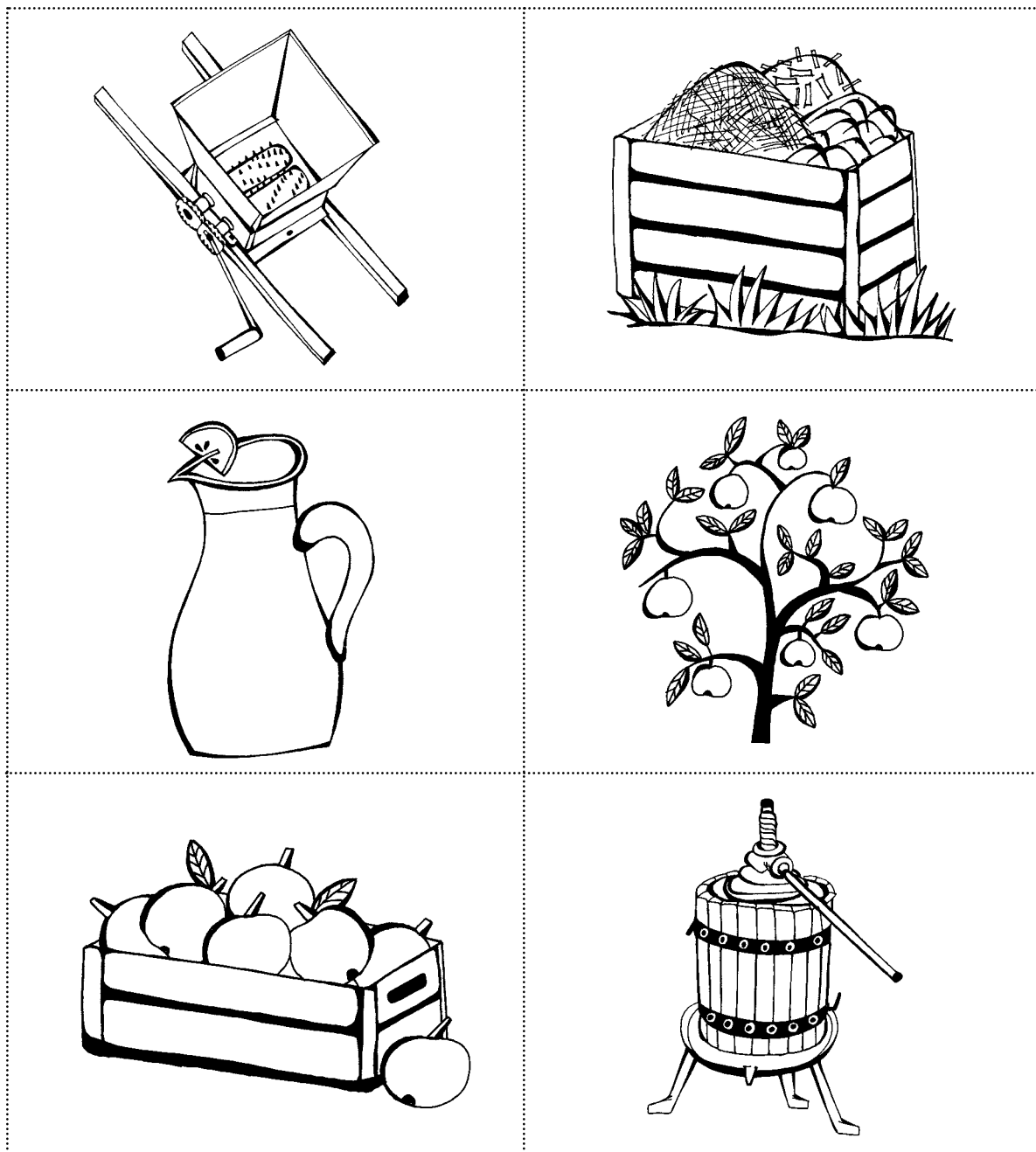
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3f

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH MOŠTU

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Různé odrůdy jabloní plodí jablka, které u nás patří mezi nejoblíbenější a nejdostupnější ovoce. V průběhu léta a podzimu se sklízí a poté opatrně skládají do beden. Z jablek, která nejsou vhodná na skladování přes zimu, se s oblibou připravuje mošt. Mošt si můžeme připravit i doma po starém způsobu vylisováním šťávy na ručním lisu. Jablka se nejprve omyjí a poté rozdrtí v ručním drtiči, jablečná drť se poté naskládá do lisu a postupně se utahuje, stoupající tlak vytlačuje sladkou šťávu. A tak získáme čerstvou jablečnou šťávu, které se u nás říká mošt. Zbytky jablek i výlisky si najdou jistě své místo na kompostu, kde přispějí k tvorbě hodnotného hnojiva.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

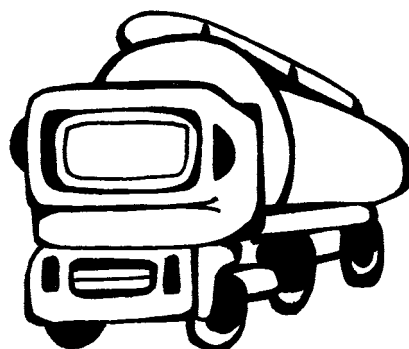
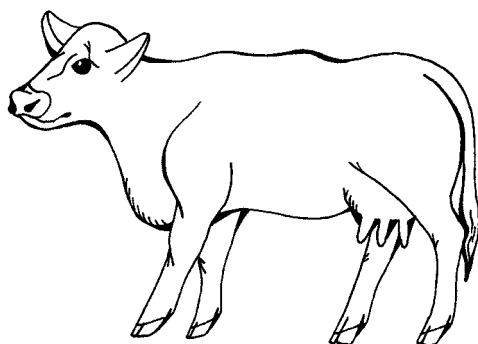
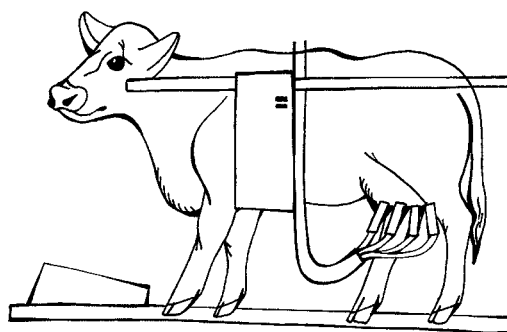
PRACOVNÍ LIST PRO ŽÁKA

3g

Od vidlí až po vidličku: PŘÍBĚH JOGURTU

Rozstříhejte jednotlivé obrázky a seřadte je, jak probíhá jejich příběh.

Mladé jalovice mohou mít zhruba po dosažení třech let telátka, a poté poskytují lidem mléko. Pokud jsou krávy vyháněny každý den na pastvu, jsou vždy před odchodem a příchodem podojeny. Zatímco dojící zařízení čerpá mléko, krávy si pochutnávají na krmivu. Mléko je poté stáčeno do chladicí nádrže a dále přepravováno v chlazených cisternách do mlékárny, kde je pasterováno (proces, kdy se mléko krátce zahřeje na vysokou teplotu, aby se zbavilo nebezpečných bakterií). Mléko je vstupní surovinou pro další zpracování celé řady mléčných výrobků. V tomto případě se z něj v mlékárně připravuje jogurt, kdy se do mléka přidají bakterie mléčného kvašení. Bílý jogurt je v našem případě ideální jako zálivka do zeleninových salátů.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

SŠ

