



Název aktivity:	BRAMBOROBRANÍ námět na zajímavou celoškolskou aktivitu
Cíle:	Seznámit žáky s původem a podmínkami pěstováním důležité plodiny – brambor. Podpořit znalosti o původu surovin potřebných k přípravě jídla (odkud se bere jídlo na náš stůl). Vyzkoušet si zpracování brambor na různá zajímavá nebo netradiční jídla s pomocí rodičů nebo kuchařek.
Motivace	Brambory jsou původem z Peru a na českém území jsou rozšířené už od 18. století. Jejich pěstování není nijak náročné a obsahují řadu důležitých látek potřebných pro výživu člověka. Jsou to především minerální látky, jako například, draslík, hořčík, zinek, vápník, fosfor, železo, měď, fluor, sodík, chrom a další. Brambory jsou tedy skvělým a levným zdrojem minerálů nezbytně nutných pro zdraví našich orgánů a jejich správnou funkčnost. Jsou důležité například pro srdce a cévní systém, hormonální procesy, metabolismus tekutin v těle, krevní oběh, zdravé kosti, klouby, šlachy a svaly, plodnost a potenci, v neposlední řadě také pro kůži, vlasy, nehty, obranyschopnost těla a pevné nervy. V syrovém stavu mají až 80 procent vody. V bramborách se vyskytuje i vitamín C, který se ale tepelným zpracováním ničí.
Cílová skupina	Žáci 2. st. ZŠ, jejich vyučující, mohou být přizváni i rodiče a veřejnost
Doba trvání:	6 – 7 měsíců
Místo:	Pole, zahrada, cvičná kuchyňka, školní kuchyně, venkovní posezení.
Pomůcky:	Brambory na sadbu, nářadí, nádobí, různé ingredience na vaření, poznámkové bloky.

Metody a formy práce:	<p>Činnostní a badatelské metody, pozorování, rozhovor, výstavky, příprava brambor a jejich zpracování, vaření, servírování jídla pro rodiče a další hosty, ochutnávky jídla a prezentace.</p>
Postup:	<p>Seznámení vyučujících a vedení školy s realizací této dlouhodobé akce. Příprava sadby brambor v březnu, dubnu (žáci mohou předběžně vypočítat úrodnost, tzn. poznačit si množství sadby na začátku a odečíst od výnosu), pro sadbu lze využít a vyzkoušet i různé odrůdy pro jejich vzhledové i chuťové srovnání. Zajištění vhodného pozemku a jeho příprava. Sazení, během růstu okopávání, přihrnování keříků brambor, pozorování růstu, sbírání škůdců – mandelinky, pozorování tvorby květu, uschnutí bramborové natě, sklizeň, zaznamenávání těchto dějů a prezentace. Obohacením uvedené akce mohou být i výstavky zajímavých tvarů brambor, nebo výtvarné výrobky z nich (např: razítka, korálky, postavičky atd.) nebo fotodokumentace celého vegetačního období brambor. Příprava pokrmů na ochutnávku pro žáky i rodiče, nebo veřejnost (bramboráky, placky, šlíšky, guláš aj.). Není důležitý výdělek, stačí jen symbolické poplatky umožňující uhradit nákup ingrediencí. Je nezbytné, aby se během celého průběhu vegetace brambor, respektoval zákaz používání jakýchkoliv pesticidů, herbicidů nebo insekticidů.</p>
reflexe	<p>Jak se vám práce dařila? Co vás nejvíce zaujalo? Co nového jste se naučili? Co bylo obtížné? Která jídla lze z brambor připravit?</p>
Rozvíjené kompetence	<p>Žák: osvojí si základní znalosti a dovednosti související s pěstováním brambor, porozumí pokynům související s péčí o růst brambor a jejich sklizení, spolupracuje ve skupině a v případě potřeby poskytne pomoc, nebo o ni požádá volí při práci vhodné doporučené postupy a dodržuje pokyny pro bezpečnost chápe význam brambor jako potravinu</p>
Průřezová témata	<p>EVVO: Základní podmínky života</p>

Zpracovala: Mgr. Marie Kordulová, certifikovaná lektorka DVPP infoevvo@seznam.cz