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: **„TAK VAŘÍ DĚTI“**
Školní rok: 2013 – 2014
Vedoucí kroužku: Mgr. Marie Řeháková
Datum setkání: 23. 5. 2014

Jednotlivá setkání zájmového kroužku:

Téma setkání: *Tvarohové šátečky*

Konkrétní užitá motivace: „Učíme se vařit a péct, protože nás to baví“

Cíl činnosti na setkání kroužku: aktivní využití volného času při společném prožitku

Co rozvíjíme a podporujeme: dodržování stanovených pravidel a postupů při respektování bezpečnostních zásad, rozvíjení zájmů a schopností žáků, využívání různých informačních zdrojů, utváření smyslu pro zodpovědnost za svou práci, začleňování handicapovaných žáků do kolektivu, rozvíjení u žáků schopnost pomoc druhým, respektování dohodnutých pravidel ve skupině, aktivní zapojení do práce, rozvoj samostatnosti, spolupráce, prezentování své práce.

Základní užívané pomůcky: vybavení školní kuchyně

Zdroje: recepty našich maminek a babiček

Časové a obsahové rozvržení práce setkání kroužku:

14:00 – 14:10 – bezpečnostní pravidla, recepty, pracovní postup, rozdělení žáků do skupin
14:10 – 14:20 – příprava surovin
14:20 – 15:40 – vlastní příprava pokrmu
15:40 - 15:50 – prezentace, fotodokumentace
15:50 - 16:00 – úklid

Pracovní postup:

Suroviny:
250g tučného tvarohu, 250g Hery, 250g hladké mouky

Postup:
Těsto děláme z dvojnásobné dávky (500g +500g +500g). Všechny suroviny vložíme do velké mísy a vytvoříme z nich těsto. Je vláčné, hezky se s ním pracuje. Další postup je stejný jako u mrkvových šátečků. Hotové těsto rozdělíme na tři díly, každý rozdělíme na plát a vykrajujeme větší obdélníčky. Poklademe lžičkou povidel a vytvarujeme šáteček. Kraje dobře stiskneme, aby náplň nevytekla. Šátečky klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme dozlatova při 180° C asi 15 – 20 minut. Při pečení trochu nabydou, ale neměly by se otvírat. Ještě horké je obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.

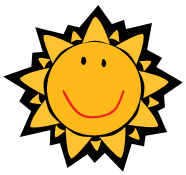
Inovace:
Jiná varianta přípravy šátečků (ty mrkvové jsou pracnější). Děti se projevily jako zkušení kuchtíci, s válečkem a rádýlkem, jako by se narodily. Maminky a babičky by z nich měly jenom radost. Naučily se dokonaleji vyvalovat těsto, dělat pravidelné tvary, vykrajovat tak, aby nevznikalo příliš odkrojených částí těsta, které neustálým přidáváním mouky samozřejmě tvrdne. Vylepšily se také v rozplánování úklidu.

Výstupy ze setkání: přiložená fotodokumentace, hotový výrobek

---

Na závěr setkání nebo ukončení tematického celku pro více setkání kroužku:

1. **Hodnocení:**
   - **děti:**



   - **učitel:**

Přípravu šátečků už si děti vyzkoušely, menší obměna surovin jim nedělala problém, navíc s tímto těstem se pracuje ještě lépe než s mrkvovým. Děti si nejprve vše pečlivě připravily, ve skupinách se potom pustily s chutí do práce. Pracovaly podle receptu a rad vyučující, a tak jim vše šlo rychle od ruky. Při práci se vzájemně doplňovaly, pomáhaly si, dodržovaly pravidla bezpečnosti, a proto se nikdo nespálil ani jinak nezranil. Také úklid probíhal organizovaně a v klidu. Společně jsme prožili příjemné odpoledne. Strávníkům upečená dobrota moc chutnala, a proto chválou nešetřili.

2. **Navrhované změny, úpravy: -**

Vedoucí kroužku:
Jméno a příjmení: Mgr. Marie Řeháková.....

Podpis: .....Řeháková.....

Fotodokumentace:

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

Metodický list:

Před začátkem kroužku provedeme krátké školení bezpečnosti práce v kuchyni a připomeneme si základní pravidla hygieny.

Tvarohové šátečky:

Připravíme si pomůcky:

kuchyňská váha, mísa, rádlo, vál, váleček, plechy, pečicí papír, lžička

Suroviny:

250g tučného tvarohu, 250g Hery, 250g hladké mouky

Pracovní postup:

Těsto děláme z dvojnásobné dávky (500g +500g +500g). Všechny suroviny vložíme do velké mísy a rukama z nich vytvoříme těsto. Je vláčné, hezky se s ním pracuje. Další postup je stejný jako u mrkvových šátečků. Hotové těsto rozdělíme na tři díly, každý rozdělíme na plát a vykrajujeme větší obdélníčky. Poklademe lžičkou povidel a vytvarujeme šáteček. Kraje dobře stiskneme, aby náplň nevytekla. Šátečky klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme dozlatova při 180° C asi 15 – 20 minut. Při pečení trochu nabydou, ale neměly by se otvírat. Ještě horké je obalujeme v moučkovém a vanilkovém cukru.