

MOJE OBLÍBENÉ JÍDLO – JAK HO VAŘÍM? RECEPT aneb vyjmenovaná slova po M, S a V

Obsahový cíl:

- Žák se seznámí se žánrem textu receptu.
- Žák se naučí naplnit jednotlivé části receptu.
- Žák si uvědomí posloupnost jednotlivých kroků pracovního postupu.
- Žák se naučí řadit informace tak, jak jdou za sebou v čase.

Jazykový cíl:

- Žák si rozšíří slovní zásobu, která se týká množství.
- Žák si rozšíří slovní zásobu, která se týká pokynů.
- Žák se seznámí s tím, že jsou v jazyce slova, která vyjadřují činnost.
- Žák se seznámí s tím, že slova, která vyjadřují činnost, mají speciální formu, pokud má někdo něco udělat – jde o rozkazovací způsob, imperativ.
- Žák si se seznámí s tzv. textovými orientátory.

Slovní zásoba:


názvy zeleniny, loupat, škrábat, mýt, krájet, přidat, smažit, míchat, osmahnout, rozdělit, nechat, zalít, osolit, ztlumit, zakrýt, promíchat, doplnit, ochutnat, podávat, nastrohat

Jazykové struktury:

rozkazovací způsob

Úvod do tématu

Učitel se buď ptá žáků ve skupinkách, nebo zadá jako samostatnou práci ve dvojicích nebo skupinkách. Žáci mají odpovědět, které jídlo mají rádi.

	<p>Odpověz na otázky:</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jaké jídlo máš rád/a? 2. Kdo jídlo pro tebe vaří? 3. Umíš ho uvařit sám/sama?

Jídla pak učitel zapíše na tabuli. Může jídla dělit do různých skupin, buď podle toho, zda to je předkrm, polévka, hlavní jídlo, dezert, nebo zda jde o jídlo španělské, české, turecké atp.

Učitel se zeptá žáků, jestli vědí, co to je recept. A ukáže jim recept na boloňské špagety, protože ty má rád on.


Boloňské špagety

Ingredience

- 1 středně velká cibule
- 1 velká mrkev
- 1 řapík celeru
- 400 g syrového mletého hovězího masa
- 2 lžičky olivového oleje
- 1–2 lžičky rajčatového protlaku (= 1 konzerva 70 g)
- 1/2–1 lžička soli
- 1 špagety
- 100 g sýru parmazán na posypání

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel nejprve seznámí žáky se slovní zásobou receptu.






	<p>Přečti první část receptu - ingredience, přiřaď slova k obrázkům.</p>
---	---

Boloňské špagety




Ingredience

- 1 středně velká cibule
- 1 velká mrkev
- 1 řapík celeru
- 400 g syrového mletého hovězího masa
- 2 lžíce olivového oleje
- 1–2 lžíce rajčatového protlaku (= 1 konzerva 70 g)
- 1/2–1 lžička soli
- 1 špagety
- 100 g sýru parmezán na posypání


<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

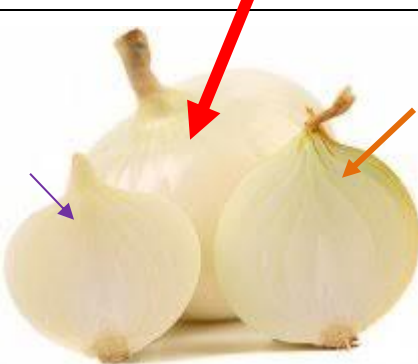
	řapíkatý celer
	
	
	
	


Autorka: Markéta Slezáková


	
	
	
	

Žáci vědí, jaké suroviny potřebují. Teď musí zjistit, jak velké potřebují a kolik jich potřebují. Žáci se seznámí se slovní zásobou týkající se množství.

	<p>Jak je to velké? Kolik toho potřebuju?</p>
---	--

	<p>malá cibule = cibule velikost S střední cibule = cibule velikost M velká cibule = cibule velikost L</p>
---	---


	<p>100 gramů 200 gramů 300 gramů 400 gramů 500 gramů = půl kila (1/2 kila) 1000 gramů = 1 kilo</p>
---	---

	<p>lžička lžíce</p>
---	---------------------------------------

Učitel dále probere s žáky slovní zásobu, která se týká tvarů. Žáci musí vědět, jak mají zeleninu nebo maso nakrájet.

	<p>Jaký to má tvar?</p>
---	--------------------------------

	<p>kostička</p>
	<p>nudlička</p>
	<p>kolečko</p>
	<p>řapík</p>

	<p>Přečti první část receptu - ingredience, najdi v receptu zeleninu a maso. Napiš vše do tabulky.</p>
---	---

zelenina	maso
<i>cibule</i>	

Nyní se učitel se žáky budou věnovat samotnému pracovnímu postupu. Nejprve si žáci uvědomí, že aktivity dělají slovesa. Zkusí je najít v textu.

	<p>Přečti druhou část receptu – postup. Podtrhněte v receptu, co všechno musíte udělat.</p>
--	--

Příprava jídla

1 Oloupejte cibuli, oškrábejte mrkev. Vše omyjte. Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky. Ve velké pánvi rozehřejte olej, vhodte do něj mrkev, přidejte trochu soli a na středním plameni nechte trochu změkhnout. Smažte asi 2 minuty. Občas zamíchejte. Přidejte cibuli a celer. Další 2 minuty míchejte. Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.


2 Zvyšte plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo. Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte. Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak. Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu. Musí změnit barvu z červené na rezavou. Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody. Trochu osolte. Ztlumte plamen na minimum, zakryjte poklicí a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat. Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.

3 Omáčku znovu ochutnejte a přidejte sůl. Podávejte s vařenými špagetami. Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel se dále bude věnovat pracovnímu postupu. Žáci si nejprve rozkrojují činnosti po jednotlivých krocích, tj. každou akci, každé sloveso (slovesa) dají na samostatný řádek.

Žáci se seznámí s tím, že aktivity mají různou formu, podle toho, jakou mají funkci. Pokud jsou ve slovníku, končí většinou na -T, pokud říkáme, aby někdo něco udělal, je to rozkaz, imperativ, má proto speciální formu.

	<p>Použij text s podtrhanými slovy. Doplň slova do správného řádku.</p>
---	--

	VY
oloupat	<i>oloupejte</i>
oškrábat	
omýt	
nakrájet	
rozehřát	
vhodit	
přidat	
nechat	
smažit	
zamíchat	
přidat	
míchat	
zvýšit	
přidat	
osmahnout	
rozdělit	
nechat	
přidat	
smažit	
zalít	
osolit	
ztlumit	
zakrýt	
nechat	
promíchat	
doplnit	
ochutnat	
přidat	
podávat	
nastrouhat	



Přečti druhou část receptu – postup. Každý krok, který musíte udělat, dejte na samostatný řádek.

1. Oloupejte cibuli
2. oškrábejte mrkev.
3. Vše omyjte.
4. Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky.
5. ...

Učitel se zeptá žáků, proč jsou činnosti řazeny po sobě v receptu tak, jak jsou. Má to nějaký význam? Jak k tomu autoři receptu došli, že se zrovna rozhodli postupovat takto a ne jinak? Například nejdřív nenapsali, že se maso bude smažit a že budete na něj sypat parmazán?



Přečti obě části receptu. Je to praktické mít první a druhou část zapsanou takhle? Je praktické mít zapsaný každý krok zvlášť? Srovnejte dva typy textů.

Text 1

Oloupejte cibuli
 škrábejte mrkev.
 Vše omyjte.
 Mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na kostičky.
 Ve velké pánvi rozehřejte olej,
 vhodte do něj mrkev,
 přidejte trochu soli
 a na středním plameni nechte trochu změkhnout.
 Smažte asi 2 minuty.
 Občas zamíchejte.
 Přidejte cibuli a celer.
 Další 2 minuty míchejte.
 Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.
 Zvyšte plamen,
 přidejte maso
 a zprudka ho osmahněte.
 Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo.
 Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte.
 Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak.
 Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu.
 Musí změnit barvu z červené na rezavou.
 Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody.
 Trochu osolte.
 Ztlumte plamen na minimum,
 zakryjte poklicí

Autorka: Markéta Slezáková

a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat.

Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.

Omáčku znovu ochutnejte a přidejte sůl.

Podávejte s vařenými špagetami.

Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

Text 2

1 středně velká cibule, 1 velká mrkev, 1 řapík celeru, 400 g syrového mletého hovězího masa
2 lžíce olivového oleje, 1–2 lžíce rajčatového protlaku (= 1 konzerva 70 g), 1/2–1 lžička soli,
1 špagety, 100 g sýru parmazán na posypání

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel se dále ptá žáků, podle čeho je text receptu rozdělen do tří částí.

	Podle čeho je text receptu rozdělen do tří částí?
--	--

Příprava jídla

1 Oloupejte cibuli, oškrábejte mrkev. Vše omyjte. Mrkev a řapíkatý celere nakrájejte na kostičky. Ve velké pánvi rozehřejte olej, vhodte do něj mrkev, přidejte trochu soli a na středním plameni nechte trochu změkhnout. Smažte asi 2 minuty. Občas zamíchejte. Přidejte cibuli a celer. Další 2 minuty míchejte. Vše musí změkhnout, ale nesmí to zhnědnout.

2 Zvyšte plamen, přidejte maso a zprudka ho osmahněte. Větší kousky masa vařečkou rozdělte, aby se rychleji opeklo. Když už nebude na pánvi šťáva a maso se konečně začne opravdu opékat a přichytávat ke dnu pánve, malou chvíli ho tak nechte. Až se bude trochu připalovat, přidejte rajčatový protlak. Rajčatový protlak smažte asi 1 minutu. Musí změnit barvu z červené na rezavou. Pak vše zalijte asi 200 ml vroucí vody. Trochu osolte. Ztlumte plamen na minimum, zakryjte poklicí a nechte omáčku 90 minut jen lehce probublávat. Občas promíchejte nebo doplňte vroucí vodu, pokud se všechno odpařilo.

3 Omáčku znovu ochutnejte a přidejte sůl. Podávejte s vařenými špagetami. Na špagety a omáčku nastrouhejte parmazán.

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8743-janina-bolonska-omacka-se-spagetami.html>

Učitel naučí žáky pracovat s check-listem. Je nutné, aby si žáci uměli udělat seznam věcí, které potřebují do školy, které si mají vzít s sebou na školní výlet, které mají nakoupit, aby mohli uvařit své oblíbené jídlo.

	Jak pracovat s check-listem?
---	-------------------------------------

Autorka: Markéta Slezáková

Žáci se podívají na seznam ingrediencí a napíší si seznam toho, co nemají doma a co musí nakoupit. Mohou využít kartiček s obrázky ingrediencí a udělat si ve třídě obchod. Půjdou nakoupit, vezmou si tužku a nakoupené věci si budou ze seznamu škrtat.

Žáci se rozdělí do dvojic, jeden žák říká druhému pracovní postup při vaření svého oblíbeného jídla. Druhý ve dvojici poslouchá a postup si zapisuje. Pak společně vytvoří seznam ingrediencí. A společně navrhnu, jak recept rozdělit do částí, které části postupu budou spolu v jednom odstavci.



Jaké oblíbené jídlo umíš uvařit? Řekni, jak se vaří svému spolužákovi. Spolužák bude poslouchat a bude zapisovat postup.



Vytvořte ve dvojici seznam ingrediencí.



Navrhněte rozdělení textu do jednotlivých částí.

Žák, který právě se spolužákem recept v hodině předpřipravil, bude mít za úkol recept doma načisto přepsat.




Recept doma napište.

Až bude mít první z dvojice podklady pro recept připraveny, role ve dvojici se otočí, nyní bude popisovat svůj oblíbený recept ten, který nyní zapisoval. Dvojice bude dále postupovat stejně.



Vyměňte si role ve dvojici, ten, kdo popisoval svůj oblíbený recept, bude zapisovat. Jaké oblíbené jídlo umíš uvařit? Řekni, jak se vaří svému spolužákovi. Spolužák bude poslouchat a bude zapisovat postup.

Autorka: Markéta Slezáková

	Vytvořte ve dvojici seznam ingrediencí.
---	--

	Navrhňte rozdělení textu do jednotlivých částí.
---	--

	Recept doma napište.
---	-----------------------------

Učitel se může dále žáků ptát, kde jinde ještě používáme „popis pracovního postupu“. Brainstormingem mohou dvojice nebo skupiny soutěžit v tom, kdo vymyslí víc příkladů.

Použité zdroje:

Obrázky:

[cit. 01-10-2018] Dostupné pod licencí Public domain a Creative Commons na WWW:

[<https://pixabay.com/cs/celer-zelenina-zelen%C3%A1-692867/>](https://pixabay.com/cs/celer-zelenina-zelen%C3%A1-692867/)

[<https://pixabay.com/cs/cibule-zahrada-kv%C4%9Btinov%C3%A9-cibule-2338844/>](https://pixabay.com/cs/cibule-zahrada-kv%C4%9Btinov%C3%A9-cibule-2338844/)

[<https://pixabay.com/cs/mrkev-potravin-y-zelen%C3%AD-vydatn%C3%A9-1298733/>](https://pixabay.com/cs/mrkev-potravin-y-zelen%C3%AD-vydatn%C3%A9-1298733/)

[<https://pixabay.com/cs/raj%C4%8De-zeleniny-j%C3%ADdlo-raj%C4%8Data-2331842/>](https://pixabay.com/cs/raj%C4%8De-zeleniny-j%C3%ADdlo-raj%C4%8Data-2331842/)

[<https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tomato_paste_on_spoon.jpg>](https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tomato_paste_on_spoon.jpg)

[<https://pxhere.com/cs/photo/1064922>](https://pxhere.com/cs/photo/1064922)

[<https://pxhere.com/cs/photo/1323036>](https://pxhere.com/cs/photo/1323036)

[<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salt_shaker_on_white_background.jpg>](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salt_shaker_on_white_background.jpg)

[<https://pxhere.com/cs/photo/183618>](https://pxhere.com/cs/photo/183618)

[<https://www.kosik.cz/produkt/7636-cibule-zluta-volna-cca-300g-aria-hidden>](https://www.kosik.cz/produkt/7636-cibule-zluta-volna-cca-300g-aria-hidden)

Autorka: Markéta Slezáková

<https://pxhere.com/cs/photo/509311>

<https://pixabay.com/cs/p%C5%99%C3%ADbory-vidlice-n%C5%AF%C5%BE-l%C5%BE%C3%ADce-786745/>

<https://pixabay.com/cs/potraviny-zdrav%C3%A1-ovoce-3237172/>

<https://pxhere.com/cs/photo/1204269>

<https://pixabay.com/cs/mot%C3%BDI-krmen%C3%AD-vodu-s-cukrem-93630/>