



## **SBORNÍK NÁPADŮ pro praxi PEDAGOGŮ MŠ**

Název projektu

**Lépe jednou vidět než stokrát slyšet  
-tréninkové místo pro rozvoj technické  
a přírodovědné gramotnosti dětí**

**Sborník pro rozvoj  
přírodovědné a technické  
gramotnosti dětí**

Vypracovala v roce 2019: Mgr. Věra Snížková, Nikol Zdráhalová

Tento projekt je spolufinancován Statutárním městem Ostrava

**OSTRAVA!!!**

## **Obsah:**

<b>Bramboroví smajlíci</b>	<b>3</b>
<b>Koláčky z ovesných vloček</b>	<b>5</b>
<b>Muffiny s tvarohem</b>	<b>7</b>
<b>Preclíky</b>	<b>9</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>11</b>
<b>Ženevské placičky</b>	<b>13</b>
<b>Hoří cukr?</b>	<b>15</b>
<b>Výroba karamelu</b>	<b>17</b>
<b>Kynetický písek</b>	<b>19</b>
<b>Vánoční punč</b>	<b>21</b>
<b>Slané vánoční ozdoby</b>	<b>23</b>
<b>Vánoční sliz</b>	<b>25</b>
<b>Pravidla pro tréninkovou místnost – kuchyňku</b>	<b>27</b>

# **BRAMBOROVÍ SMAJLÍCI**

## MATERIÁLNÍ PODMÍNKY:

### **Suroviny:**

200g hrubé mouky

750g brambor

Sůl

2 vejce

2 lžice solamylu

Olej

## JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT

nůž, škrabku na brambory, struhadlo, mísu, váhu, vařečku, váleček, vykrajovátko, hrnec s vodou, varnou desku, hrnec nebo pánvičku na smažení

## EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 50,- Kč

## PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý...
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím – hodně, málo, všechno
- Dítě se postupně seznamuje s hodnotou peněz. Učí se neplýtvat potravinami
- Dítě dbá pokynů pedagoga a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 50 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

## OBSAH:

Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



200 g



750 g



SŮL



2 VEJCE



2 LŽÍCE



OLEJ



BRAMBORY  
UVAŘÍME



BRAMBORY  
OLOUPEME



BRAMBORY  
NASTROUHÁME



VŠE SMÍCHÁME



TĚSTO VYPRACUJEME



VYVÁLÍME



VYKROJÍME



USMAŽÍME



CHUŤ

# KOLÁČKY Z OVESNÝCH VLOČEK

## MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

### **Suroviny:**

80g ovesných vloček

80g vlašských ořechů

100g hery

80g špaldové mouky

80g cukru moučka

1 vejce

1 vanilkový cukr

Marmeláda

## JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT:

Elektrický sekáček, mixér, mísu, váhu, vařečku, lžičku, pečicí papír, plech na pečení, troubu

## EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 100,- Kč

## PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý...
- Dítě se seznamuje s možnostmi zdravého mlsání
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím – hodně, málo, všechno
- Dítě se postupně seznamuje s hodnotou peněz. Učí se neplýtvat potravinami
- Dítě dbá pokynů pedagoga a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 60 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

OBSAH: Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



80 g (pomeleme)



80 g (pomeleme)



100 g



80 g



80 g



1VEJCE



POMELEME OVESNÉ VLOČKY



POMELEME OŘECHY



SMÍCHÁME HERU A CUKR



PŘIDÁME VAJÍČKO



PŘIDÁME OŘECHY



PŘIDÁME VLOČKY



PŘIDÁME MOUKU



VYPRACUJEME TĚSTO



VYTVOŘÍME KULIČKY



JEMNĚ ROZMÁČKNEME



OZDOBÍME MARMELÁDOU



PEČEME V TROUBĚ NA 160 STUPŇŮ



ASI 15 MINUT



DOBROU



CHUŤ

## MUFFINY S TVAROHEM

### MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

#### **Suroviny:**

200g tvarohu

2 vejce

2 lžíce zakysané smetany

20g rozpuštěného másla

140g třtinového cukru

Špetka soli

160g špaldové mouky

1 vanilkový cukr

1 lžička prášku do pečiva

### JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT:

Mísu, vařečku, váhu, formu nebo formičky na muffiny, mašlovačku, naběračku nebo lžičku na těsto, troubu

### EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 150,- Kč

### PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

### KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý...
- Dítě se seznamuje s možnostmi zdravého mlsání
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím – hodně, málo, všechno
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 60 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

OBSAH: Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



200 g



2 VEJCE



2 LŽÍCE



20 g (rozpuštěné)



140 g



ŠPETKA



160 g



1 LŽIČKA

VŠE POSTUPNĚ  
SMÍCHÁME.



VYMASTÍME  
FORMIČKY



NALIJEME  
DO FORMIČEK



PEČEME V TROUBĚ  
NA 180 STUPŇŮ



ASI 30 MINUT



DOBROU



CHUŤ

## **PRECLÍKY**

### MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

#### **Suroviny:**

500g hrubé mouky

100g sádla

Špetka soli

20g droždí

¼ litru mléka

1 lžička cukru krupice

### JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT:

Váhu, hrnec, mísu, vařečku, odměrku na tekutiny, elektrický mixér, pečicí papír, plech na pečení, troubu

### EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 50,- Kč

### PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

### KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím – hodně, málo, všechno
- Dítě se postupně seznamuje s hodnotou peněz. Učí se neplýtvat potravinami
- Dítě dbá pokynů pedagoga a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 60 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

### OBSAH:

Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



500 g



100 g



ŠPETKA



20 g



1/4 LITRU



1 LŽIČKA

PŘIPRAVÍME  
KVÁSEK



ROZPUSTÍME  
SÁDLO



SÁDLO SMÍCHÁME  
S MOUKOU



PŘIDÁME KVÁSEK



POUŽIJEME MIXÉR  
UHNĚTEME TĚSTO



VYVÁLÍME  
TENKÉ VÁLEČKY



SPOJÍME DO PRSTÝNKŮ  
POKLÁDEME NA PLECH



PEČEME V TROUBĚ  
NA 180 STUPŇŮ



ASI 15 MINUT



NAVLÉKNEME  
NA PROUTEK



DOBROU  
CHUŤ



# TIRAMISU

## MATERIÁLNÍ PODMÍNKY:

### **Suroviny:**

400g tvarohu

200g pomazánkového másla

1 vanilkový cukr

100ml mléka

3 lžíce cukru

240g piškotů

Káva

Granko nebo kakao na posypání

## JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT:

Mísa, miska, odměrka na tekutiny, váha, vařečka, misky nebo kelímky na servírování

## EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 200,- Kč

## PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý...
- Dítě se seznamuje s možnostmi zdravého mlsání
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím – hodně, málo, všechno
- Dítě se postupně seznamuje s hodnotou peněz. Učí se neplýtvat potravinami
- Dítě dbá pokynů pedagoga a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 60 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

OBSAH: Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



200 g



200 g



200 g



100 ml



3 LŽÍCE



240 g



KÁVA

pro namočení piškotů



NA POSYPÁNÍ



VŠE SMÍCHÁME



DLE POTŘEBY  
PŘIDÁME MLÉKO



NACHYSTÁME SI  
KELÍMKY, MISTIČKY...



PIŠKOTY NAMÁČÍME  
DO KÁVY



PIŠKOTY KLADEME  
DO MISKY



NA PIŠKOTY KRÉM



STRÍDAVĚ VRSTVÍME



NA POSLEDNÍ VRSTVI  
KRÉMU NASYPĚME  
KAKAO

DOBROU



CHUŤ

## **ŽENEVSKÉ PLACIČKY**

### MATERIÁLNÍ PODMÍNKY:

#### **Suroviny:**

200g másla

200g moučkového cukru

80g hladké mouky

250ml mléka

120g mandlí

120g kandovaného ovoce

Čokoládová poleva

### JEŠTĚ BUDEME POTŘEBOVAT:

Hrnc, váhu, misku, vařečku, lžičku, pečicí papír, plech na pečení, troubu

### EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Asi 200,- Kč

### PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ:

Dva pedagogové / 8 dětí

### KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě získává povědomí o různém složení materiálu – sypký, tekutý...
- Pomocí váhy a míry se seznamuje s množstvím
- Dítě se postupně seznamuje s hodnotou peněz. Učí se neplýtvat potravinami
- Dítě dbá pokynů pedagoga a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě dodržuje veškerá pravidla bezpečnosti při krájení, při pečení, při manipulaci s potravinami, dodržuje hygienická pravidla

DÉLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 50 minut

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

OBSAH:

Děti dle předem připraveného seznamu nakupují potraviny, poté dle schématu pracují samostatně, popřípadě si vzájemně vypomáhají.



200 g



200 g



80 g



250 ml



120 g lupínky



120 g



1 ks



ROZTOPÍME MÁSLLO



VMÍCHÁME CUKR DO SPOJENÍ



VMÍCHÁME MOUKU, DO VZPĚNĚNÍ



PŘIDÁME MLÉKO, NECHÁME ZHOUSTNOUT



ODSTAVÍME A PŘIDÁME OVOCE A MANDLE



VYTVÁŘÍME HRUDKY, KLADEME NA PLECH



PEČEME V TROUBĚ 160 STUPŇŮ DO ZLATOVA

DOBROU



CHUŤ

# HOŘÍ CUKR?

## Pomůcky:

Zápalky

kostkový cukr

skořice mletá

vidlička/napichovátko – nehořlavé

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Dítě se dozvídá o existenci hořlavých a nehořlavých materiálů
- Pomocí jednoduchého pokusu s kostkou cukru dítě tento jev demonstruje
- Dítě dbá pokynů učitelky a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě se chová v blízkosti ohně opatrně, dbá na bezpečí své i ostatních

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 2x 15 minut na samotný pokus + vysvětlení, zdůvodnění, poučení o bezpečnosti

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová – pozorování jevu, popsání vlastními slovy

## OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

Obsahem je provedení pokusu s kostkou cukru, na kterém demonstrujeme hořlavost x nehořlavost materiálu. Zároveň děti seznamujeme s ohněm, poučujeme o jeho nebezpečí, zároveň i o možnostech využití.

POSTUP POKUSU: Paní učitelka zapálí na stole kahánek. Děti nejprve napíchnou kostku cukru na vidličku/napichovátko a zkoušejí nad plamenem, zda cukr hoří, nebo co se s ním děje. Zjistí, že se taví a vzniká karamel – v tomto případě cukr nehoří. Pokus se opakuje s jinou kostkou cukru, která je ale obalená ve skořici – děti pozorováním zjistí, že cukr hoří modrým plamenem.

Z důvodu bezpečnosti jsou děti rozděleny do dvou skupin po 5 dětech, v době čekání jsou zabaveni jinou aktivitou, například konstrukčními stavebnicemi ve třídě.

## MATERIÁLNÍ, PERSONÁLNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Pokus provádí učitelka, která zároveň dohlíží na bezpečnost. Asistent nebo druhý pedagog dohlíží na děti při jiné aktivitě, například při hrách s konstrukčními stavebnicemi ve třídě.

Všechny suroviny se dají koupit běžně v potravinách.

## BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ:

Děti jsou z důvodu bezpečnosti v malých pětičlenných skupinkách, dodržují stanovenou bezpečnou vzdálenost od hořícího plamene, používají vidličku/napichovátko pro přiblížení cukru k plamenu, nesaňají do něj prsty. Dbají, aby nevedchly skořici.



KAHÁNEK



ZÁPALKY



KOSTKOVÝ CUKR



SKOŘICE

**1.**

Hoří cukr?



CUKR



DEJ NAD PLAMEN



NEHOŘÍ

**2.**

A co teď?



CUKR



OBAL VE SKOŘICI



HOŘÍ!

# VÝROBA KARAMELU

## Pomůcky:

cukr krystal

hrnec

vařečka

lžička

tác

pečicí papír

pytlíčky na zabalení karamelů

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Děti mají možnost pozorovat proměnu cukru v karamel – zahřátím
- Dítě dbá pokynů učitelky a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě se chová v blízkosti sporáku opatrně, dbá na bezpečí své i ostatních
- Učí se, že svou činností mohou udělat radost druhé osobě

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 20 minut – výroba karamelu + balení do pytlíčků

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

## OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

Obsahem činnosti je vytvořit s dětmi jednoduchou sladkost pouze z jedné suroviny, kterou mohou někomu darovat a udělat mu tím radost.

Nasypeme do hrnce cukr a za stálého míchání zahříváme na sporáku, můžeme přidat i trochu vody. Na pracovní desku si nachystáme na tác pečicí papír. V hrnci mícháme cukr, než změní barvu a zhnědne. Okamžitě odstavíme ze sporáku a vzniklou hmotu – karamel – nakapeme, pomocí lžičky, na nachystaný pečicí papír. Necháme úplně vychladnout. Můžeme zabalit jako dárek.

## BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ:

Děti předem poučíme a vysvětlíme jim nebezpečí popálení. Učitelka dohlíží na činnost dětí, děti přistupují ke sporáku po jednom maximálně ve dvojici. Dáváme pozor, aby se děti nepopálily horkým kamelem.



HRNEC



CUKR



SPORÁK



VODA



NASYP CUKR



ZAHŘÍVEJ



UDĚLEJ KAPKY



MLSEJ!

# KYNETICKÝ PÍSEK

## Pomůcky:

Mouka

Škrob

Olej

Miska

Bábovičky nebo formičky na hraní

Uzavíratelná nádoba na uchování písku

## KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Děti se naučí pracovat s různými surovinami, míchat je v určitém předem daném poměru
- Pomocí jednoduché hrnečkové metody budou děti schopny naměřit dané množství
- Děti si procvičí jemnou motoriku při práci s pískem
- Práce s pískem dětem umožňuje zlepšit jejich hmatové vnímání

DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 20 minut výroba písku + čas na hru dětí

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

## OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

Obsahem činnosti je vytvořit měsíční písek ze surovin, které jsou běžně dostupné. Děti si tím vytvoří „pískovničku“, do které si mohou psát a kreslit, nebo mohou dělat bábovičky ve třídě tak jako běžně venku na pískovišti. Děti se naučí měřit množství pomocí jednoduché hrnečkové metody a procvičí si hmatové vnímání a jemnou motoriku při práci a hře s měsíčním pískem.

V misce smícháme dohromady 7 hrnků hrubé mouky a 1 hrnek škrobu. Následně přidáme 1 hrnek dětského olejíčku nebo stolního oleje. Řádně promícháme, až se všechny suroviny spojí a vznikne požadovaný měsíční písek, se kterým se dá hrát.

## MATERIÁLNÍ, PERSONÁLNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Všechny suroviny se dají koupit běžně v potravinách.

## BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ:

Písek se postupně vysušuje, je možné obnovit jeho vlastnosti přidáním dalších pár kapek oleje a promícháním. Trvanlivost písku je asi půl roku, poté je vhodné namíchat písek nový.



7  MOUKY



1  ŠKROBU



X  
1  OLEJE



ZAMÍCHEJ



VYPRACUJ



POŘÁDNĚ VYPRACUJ



PŘIDEJ BÁBOVKY



HRAJ SI!

## SLANÉ VÁNOČNÍ OZDOBY

### Pomůcky:

Mouka

Voda

Sůl

Miska

Plech

Pečící papír

Vykrajovátka

### KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Děti si procvičují jemnou motoriku při práci s jednoduchými nástroji – vykrajovátka
- Děti vytváří atmosféru pohody ve svém nejbližším okolí – ve třídě MŠ
- Pomocí jednoduché hrnečkové metody budou děti schopny naměřit dané množství
- Učí se, že svou činností mohou udělat radost druhé osobě

### DĚLKA VZDĚLÁVÁNÍ:

Celkem cca. 45 minut: 15 minut – příprava těsta + čas na vykrajování a pečení

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová – při přípravě těsta, individuální – při vykrajování

### OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

V misce smícháme dohromady 2 hrnky mouky a 1 hrnek soli. Následně přidáme 3/4 hrnku vody. Řádně promícháme, až se všechny suroviny spojí a vznikne těsto, se kterým jde dobře pracovat. Těsto vyválíme a děti postupně z těsta vykrajují jednotlivé ozdoby, které rovnou přesouvají na plech. Nezapomeňte udělat díрку, aby bylo ozdoby za co pověsit. Ozdoby se pečou na 180 °C po dobu 10-15 minut. Po vychladnutí děti můžou ozdoby například pokreslit, nebo je můžou přivázat na stužku a rovnou pověsit.

### MATERIÁLNÍ, PERSONÁLNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Všechny suroviny se dají koupit běžně v potravinách.

## BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ:

Pouze učitelka pracuje s troubou, vkládá a vyndává plech. Nicméně i děti poučíme a vysvětlíme jim nebezpečí popálení.

 <p>NASYP MOUKU</p>	 <p><b>SOLŠANKA</b> Mořská sůl Morská soľ Sól morská Tengeri só PŘIDEJ SŮL + JOD &amp; FLUOR</p>	 <p>PŘIDEJ VODU</p>	 <p>ZAMÍCHEJ</p>
 <p>VYPRACUJ</p>	 <p>ROZVÁLEJ</p>	 <p>VYKRAJUJ TVARY</p>	 <p>VYKRAJUJ TVARY</p>
 <p>NEZAPOMEŇ NA DÍRKU</p>	 <p>PEČ NA 180 °C</p>  <p>10-15 MINUT</p>		<p><b>HOTOVO! MŮŽEŠ OZDOBIT NEBO POMALOVAT DLE FANTAZIE</b></p> 

## VÁNOČNÍ PUNČ

### Pomůcky:

Hrnec

Vařečka

Sítka na čaj

Nádobu s vodou

Džusy – dle chuti – vhodný je například černý rybíz

Med

Koření – hřebíček, skořice, badyán

### KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Děti se naučí připravit jednoduchý horký nápoj
- Děti si rozvíjí své čichové vnímání při práci s kořením + naučí se konkrétní koření poznávat
- Dítě dbá pokynů učitelky a umí jednat v souladu s těmito pokyny
- Dítě se chová v blízkosti sporáku opatrně, dbá na bezpečí své i ostatních

DÉLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 15 minut – příprava nápoje + konzumace, poučení o bezpečnosti

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

### OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

Obsahem činnosti je naučit děti připravit jednoduchý horký nápoj, který si mohou s rodiči připravit i doma, naučit děti poznávat některé druhy koření a naučit je chovat se bezpečně a opatrně v blízkosti sporáku.

Do hrnce nalijeme džusy, přidáme poloviční množství vody a trochu medu nebo cukru. Do sítka na čaj nasypeme koření a vložíme do hrnce. Za občasného míchání zahříváme, než se na hladině začnou tvořit

bublínky. Odstavíme ze sporáku. Před konzumací necháme nápoj částečně zchladnout, aby byl tepelně vhodný pro děti.

#### MATERIÁLNÍ, PERSONÁLNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Děti předem poučíme a vysvětlíme jim nebezpečí popálení, dohlížíme na ně po celou dobu přípravy nápoje, ke sporáku je necháváme přistupovat po jednom maximálně ve dvojici.

 <p>HRNEC</p>	 <p>DŽUS</p>	 <p>VODA</p>	 <p>CUKR / MED</p>
 <p>NALIJ DŽUS</p>	 <p>PŘIDEJ VODU</p>	 <p>PŘIDEJ KOŘENÍ</p>	 <p>ZAHŘEJ</p>



PODÁVEJ S ÚSMĚVEM



VYCHUTNEJ S PŘÁTELI

## VÁNOČNÍ SLIZ

### Pomůcky:

Tekuté lepidlo – například Herkules

Tekuté mýdlo

Jedlá soda

Zelené potravinářské barvivo

Třpytky

Uzavíratelná nádoba na uchování slizu

KONKRÉTNÍ CÍLE VZDĚLÁVÁNÍ:

- Děti si procvičí jemnou motoriku při práci se slizem
- Práce se slizem rozvíjí představivost dětí

DÉLKA VZDĚLÁVÁNÍ: 20 minut výroba slizu + čas na hru dětí

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: skupinová

OBSAH A ČASOVÝ PLÁN VZDĚLÁVÁNÍ:

Obsahem činnosti je vytvořit s dětmi nestandardní hmotu, se kterou si mohou dále hrát, případně z ní něco vytvořit.

Do misky nalijeme 1 hrnek tekutého lepidla, přidáme trošku tekutého mýdla, pořádně zamícháme, přidáme zelené potravinářské barvivo a třpytky. Za stálého míchání přidáváme jedlou sodu, vzniklou směs nakonec řádně uhněteme.

#### MATERIÁLNÍ, PERSONÁLNÍ A EKONOMICKÉ PODMÍNKY:

Všechny suroviny se dají koupit běžně v potravinách.

 <p>TEKUTÉ LEPIDLO</p>	 <p>TEKUTÉ MÝDLO</p>	 <p>JEDLÁ SODA</p>	 <p>POTRAVINÁŘSKÉ BARVIVO TŘPYTKY</p>
 <p>1</p>	 <p>TROŠKU</p>	 <p>ZAMÍCHÁME</p>	 <p>PŘIDÁME</p>



MÍCHÁME



A PŘDÁVÁME JEDLOU  
SODU



POŘÁDNĚ  
VYPRACUJEME



HRAJEME SI

## PRAVIDLA PRO TRÉNINGOVOU MÍSTNOST - KUCHYŇKA



