

Od vidlí po vidličku na Hané

Metodická příručka pro učitele

k pracovním listům „Od vidlí po vidličku na Hané“ (16 stran), určeno pro žáky od 5. ročníku základní školy

O této příručce

Příručka doprovází pracovní listy „Od vidlí po vidličku na Hané“. Listy jsou rozdělené do 14 očíslovaných částí; u každé najdete cíl, odhad času, správné řešení a tip na společnou diskusi. Sada lze použít celou najednou (projektový den), nebo po částech v běžných hodinách. Části na sebe navazují jako příběh: **co na Hané roste → co znamená značka HANÁ regionální produkt a co všechno Haná umí → jak se surovina mění v jídlo → co na Hané dozrává v průběhu roku → jak se liší jídlo z kuchyně a z továrny → co s tím můžeme udělat my.**

Cíle

Obečným cílem projektu MAS Moravská cesta – Od vidlí po vidličku II je zvýšit povědomí o přínosech lokálních potravin a podpořit zájem škol, školních jídelen a rodin o místní produkty. Sada k tomu u dětí buduje:

- znalost vlastního regionu – proč je Haná úrodná a co se tu pěstuje, chová a vyrábí;
- povědomí o regionální značce HANÁ regionální produkt – co znamená a za co se uděluje;
- porozumění cestě potravin z pole či statku až na talíř, včetně zpracování (chléb, mléčné výrobky);
- porozumění sezónnosti a tradičním způsobům uchovávání potravin;
- schopnost číst složení potravin a rozlišit jídlo s minimálním zpracováním od průmyslově upraveného;
- vlastní postoj a nápady – od zdravé svačiny po nákup pro školní jídelnu.

Pro koho je sada určená a jak ji používat

Sada je určená pro žáky ve věku 10–13 let (5.–7. třída). Většinu částí zvládnou děti samostatně, některé (text o značce, Zlato z Hané, kalendáře, porovnání jogurtů) jsou vhodné pro společnou práci a diskusi. Listy začínají lehce a „jistě“, úkoly na zjišťování doma a ve školní jídelně (části 5, 11 a 13) jsou zařazeny až po výkladu – kdy děti už vědí, proč je odpověď zajímavá.

Tip na úvod každé části: řekněte jednou větou, co se dnes dozvíme, a na konci jednou větou, co si zapamatujeme. Listy se tak lépe propojí do jednotné série.

Rodiče: úkoly domů – svačinka (část 5) a složení potravin (část 11) jsou postavené tak, aby se téma dostalo i k rodičům. Doporučujeme na ně navázat krátkou zprávou rodičům nebo

vystavením svačinových návrhů v prostorách, které rodiče navštěvují – vstup do školy nebo družiny apod.

Návaznost: sada tematicky navazuje na pracovní listy „Cesta potravin na tvůj talíř“ Asociace regionálních značek (dovoz × místní produkce, cesta potravin, postřiky). Obě sady lze kombinovat – Cesta potravin vysvětluje, proč je dobré lokální jídlo, Od vidlí po vidličku ukazuje, co konkrétně nabízí Haná.

Přehled částí

Část (strana)	Typ práce	Minimální čas	Co rozvíjí
1 Poznáváme Hanou (s. 2)	čtení, zápis, zakroužkování	4–6 min	motivace, vlastní zkušenost s obědem
2 Co roste a vzniká na Hané (s. 3)	zakroužkování + spojovačka	5–7 min	co roste na Hané × co se dováží; suroviny a výrobky
3 To pravé z Hané (s. 4)	čtení + pravda/nepravda	6–8 min	co je regionální značka a za co se uděluje
4 Hanácká špajz (s. 5)	čtení, diskuse	4–6 min	přehled potravin, které region nabízí
5 Lokálně a zdravě (s. 6)	kreativní + úkol domů + výpočet	10–15 min	zdravá svačina z místních potravin
6 Od vidlí po vidličku (s. 7)	řazení kroků + otázka	8–10 min	cesta od pole na talíř, zpracování chleba a mléka
7 Hanácké poklady (s. 8)	přiřazování + otázky	5–8 min	tradiční hanácké dobrotы, porozumění textu
8 Zlato z Hané (s. 9)	čtení + otázky	8–12 min	regionální historie, práce s textem, výpočet
9 Rok na Hané – ovoce a zelenina (s. 10–11)	čtení kalendáře	8–10 min	sezónnost ovoce a zeleniny
10 Zásoby na zimu (s. 12)	zakroužkování + spojovačka	6–8 min	skladování a uchovávání potravin
11 Z kuchyně do továrny (s. 13)	čtení, porovnání etiket, úkol domů	10–12 min	čtení složení, přídatné látky
12 Tvoření – komiks (s. 14)	kreativní (kresba)	15–20 min	shrnutí cesty potravin vlastními slovy
13 Zhodnocení (s. 15)	otevřené psaní + terénní zápis	6–10 min + mimo hodinu	vlastní úvaha, propojení se školní jídelnou
14 Závěr (s. 16)	informace pro dospělé	–	o značce, projektu a kontaktech

Celkový čistý čas: přibližně 95–130 minut, tedy dvě až tři vyučovací hodiny. Vzhledem k pozornosti dětí tohoto věku doporučujeme rozdělit sadu do pěti kratších bloků.

Doporučené rozdělení do pěti bloků

Blok	Části	Čas	Cíl bloku
1. Co roste na Hané	1, 2	~12 min	uvědomit si, co Haná dává
2. To pravé z Hané	3, 4, 5	~25 min	poznat značku, nabídku regionu a vymyslet svačinu
3. Od vidlí po vidličku	6, 7, 8	~25 min	pochopit cestu a proměnu suroviny, tradice
4. Rok na Hané	9, 10	~20 min	sezónnost a zásoby na zimu
5. Kuchyně, továrna a my	11, 12, 13	~35 min + doma	čtení složení, shrnutí, terén

Kreativní a otevřené části (svačinka, komiks, „Zamysli se“) zařazujte na konec bloku – čas potřebný ke zpracování čas se mezi dětmi nejvíc liší, takže se jimi dobře „dojždí“ do konce hodiny. Komiks lze zadat i jako domácí práci.

Jednotlivé části: řešení a tipy

1 Poznáváme Hanou (s. 2)

Cíl: navázat na vlastní zkušenost dětí a vzbudit otázku, odkud je jejich oběd.

Řešení: otevřené. Odpověď ANO / NE / NEVÍM nehodnoťte – většina dětí odpoví „nevím“, a to je v pořádku.

Tip: úvodní text „Víte, že...?“ přečtěte společně. Na černoze a „obilnici Moravy“ navazuje později Zlato z Hané, na zmínku o logu HANÁ regionální produkt část 3. K odpovědi ANO / NE / NEVÍM se děti vracejí v části 13 – srovnání „před a po“ je pro ně nejsilnějším zážitkem sady.

2 Co roste a vzniká na Hané (s. 3)

Cíl: rozlišit, co na Hané roste a co se musí dovézt; propojit suroviny s výrobky.

Řešení a): zakroužkovat: **maso, brambory, jablka, obilí a mouka, mrkev, mák, mléko, cukrová řepa, vejce**. Nepatří sem **banány, pomeranče a olivový olej** – potřebují teplé, subtropické či tropické podnebí.

Zajímavost: řešení je na stránce dole vzhůru nohama: na Hané se lisuje olej ze semínek z hanáckých polí – řepkový, slunečnicový, sójový i makový.

Řešení b): cukrová řepa → cukr · pšenice a žito → mouka a chléb · mléko → tvaroh, sýr, jogurt · jablka → jablečný mošt · mák → náplň do koláčů a olej · ječmen → kroupy a slad.

Tip: Česko patří k největším pěstitelům máku na světě – můžete se zeptat, kdo doma peče makové koláče. U ječmene a sladu stačí zmínit, že se z něj dělají kroupy a slad; víc přinese část 8.

3 To pravé z Hané – Značka HANÁ regionální produkt (s. 4)

Cíl: porozumět, co znamená regionální značka a podle čeho se uděluje.

Řešení a): 1. Značku HANÁ může dostat výrobek odkudkoli z Česka – **Ne** · 2. Značku dostávají jen potraviny – **Ne** (i řemeslné výrobky, přírodní produkty, restaurace a kavárny) · 3. Kdo značku jednou získá, má ji navždy – **Ne** (uděluje se na dva roky, pak se znovu posuzuje) · 4. Výrobek se značkou musí vznikat šetrně k přírodě – **Ano**.

Řešení b): otevřené. Děti mohou zmínit obchod, trh, jarmark, obal výrobku doma. Jména konkrétních výrobků ani firem nevyžadujte ani nerozebírejte.

Tip: vysvětlíte, že o udělení značky rozhoduje nezávislá komise a že značka HANÁ patří do rodiny regionálních značek po celé republice (Asociace regionálních značek). Můžete donést výrobek s logem nebo ukázat web www.regionalni-znacky.cz/hana. Pokud se děti ptají, proč listy nejmenují konkrétní výrobce, viz kapitola „Proč listy nejmenují konkrétní výrobce“ na konci příručky.

4 Hanácká špajz – Co umíme na Hané (s. 5)

Cíl: udělat si představu, kolik různých potravin region nabízí – od suroviny po zpracovaný výrobek.

Doporučení: tabulku s deseti skupinami potravin čtete společně. Ptejte se: Co z toho máte doma? Co z toho jste jedli dnes? Která skupina vás překvapila? Upozorněte na větu dole: výrobců je na Hané mnohem víc, než kolik jich má značku, a jejich nabídka stále roste. Děti mohou jmenovat farmy, pekárny, včelaře nebo trhy ze svého okolí.

Tip: tabulka slouží jako „špajz“ i pro svačinku v části 5 – nechte listy otevřené vedle sebe.

5 Lokálně a zdravě – Co si dáš k svačině? (s. 6)

Cíl: sestavit vyváženou svačinu z místních potravin a přenést téma domů k rodičům.

Řešení a): otevřené. Hodnoťte, zda svačinka obsahuje všechny čtyři složky z rámečku (pečivo, složku bohatou na bílkoviny (mléko, vejce nebo maso), ovoce nebo zeleninu, pití), a zda potraviny najdeme v hanácké špajzi. Příklad: kváskový chléb s tvarohovou pomazánkou a pažitkou, jablko nebo křížaly, voda nebo neslazený čaj.

Řešení b) a c): otevřené. U úkolu domů děti ocení, když se k odpovědím rodičů v další hodině vrátíte.

Řešení d): $10\,000 : 20 = 500$, cesta banánu je tedy zhruba 500× delší.

Tip: nejlepší návrhy můžete vystavit, nebo je sdílet se školní kuchyní. U svačin se vyhýbejte hodnocení „správně / špatně“ – cílem je inspirace, ne kontrola toho, co děti nosí z domova.

6 Od vidlí po vidličku (s. 7)

Cíl: projít celou cestu potravin od pole či statku až do jídelny, včetně zpracování; ukázat, že nejde jen o ovoce a zeleninu, ale i o pečivo a mléčné výrobky.

Řešení A – chléb z žitného kvasu (čísla shora dolů, jak jsou kroky vytištěny): 5 – 1 – 4 – 3 – 6 – 2. Správný sled: zasetí žita na podzim → růst přes zimu a jaro → sklizeň v létě → mlýn → pekař → rozvoz.

Řešení B – jogurt z Hané (čísla shora dolů): 3 – 1 – 5 – 2 – 4 – 6. Správný sled: krmení krav → dojení → pasterizace → jogurtové kultury → kelímky a chlazení → rozvoz.

Otázka k názvu projektu: otevřená – vidle symbolizují práci na poli a ve chlévě, vidlička jídlo na talíři; název vyjadřuje celou cestu potravin od zemědělce ke strážníkovi.

Tip: ozimé žito se opravdu seje na podzim – je to zajímavost, kterou děti obvykle neznají. Na jogurt z této části navazuje porovnání jogurtů v části 11.

7 Hanácké poklady – Poklady z Hané zblízka (s. 8)

Cíl: poznat tradiční hanácké dobroty podle popisu a propojit je se zpracováním a uchováváním potravin.

Řešení (kroužky shora dolů): A (tvarůžky) · F (křížaly) · D (kysané zelí) · B (svatební koláčky) · E (med) · C (švestková povidla). **Zbyde G – kroupy.** Dělalí se z ječmene (nápopěda na straně 9) – zrna se zbaví slupky a obrousí.

Tip: olomoucké tvarůžky mají evropské chráněné zeměpisné označení a jsou nejznámější hanáckou specialitou. Křížaly, kysané zelí a povidla se znovu objeví v části 10 (Zásoby na zimu) – můžete se k nim vrátit.

8 Zlato z Hané – Co dala Haná světu (s. 9)

Cíl: propojit region s příběhem, který přesahuje hranice; číst s porozuměním.

Řešení: a) 1884; od roku 2026 je to **142 let** (v dalších letech odpovídajícím způsobem více). b) Ječmen ze západní Evropy na Hané nerostl dobře. c) Staré místní odrůdy se po staletí přizpůsobily hanácké půdě a počasí. d) **Kroupy** (případně ječné vločky, krmivo pro zvířata).

Poznámka k faktům: Emanuel Proskowetz vyšlechtil odrůdu „Proskowetz Hanna Pedigree“ (Proskovcův hanácký) roku 1884 výběrem z asi dvaceti krajových odrůd; nejlepší pocházela z okolí Holešova. Odrůda je v rodokmenu desítek současných sladovnických odrůd a je považována za světového „dárce“ sladovnické kvality. Nepřeceňujte: netvrdte, že je „ve všech“ odrůdách. Fotografie Proskowetze je volné dílo (Wikimedia Commons).

Tip: text zmiňuje, že slad je základem pro výrobu piva – potvrďte to věcně a pozornost dětí směřujte k dalším využitím ječmene: kroupy, ječné vločky, sladké pečivo se sladem.

9 Rok na Hané – ovoce a zelenina (s. 10–11)

Cíl: číst kruhový kalendář a pochopit sezónnost.

Řešení – ovoce (s. 10): Jaké ovoce dozrává v srpnu? – podle kalendáře např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, rybíz. Kdy je nabídka čerstvého ovoce nejširší? – **léto**. Ve kterém měsíci si můžeš nasbírat nebo koupit čerstvé maliny? – **červen nebo červenec** (uznávejte kterýkoli z měsíců, kde jsou maliny v kalendáři nakreslené).

Řešení – zelenina (s. 11): Kterou zeleninu můžeš sklízet v září? – podle kalendáře např. brambory, mrkev, zelí, červená řepa, dýně, cibule, okurky, rajčata. Co se dřív jedlo v měsících, kdy se nic nesklízí? – zásoby ze sklepa a spíše: brambory, zelí a kysané zelí, kořenová zelenina, luštěniny, sušené ovoce, povidla, zavařeniny, uzené maso. Otázka zároveň uvádí část 10.

Tip: nechte děti nejdříve najít v kalendáři měsíce, kdy se nic nesklízí (zhruba prosinec až březen) – teprve pak se ptejte, co se tehdy jedlo. Všimněte si i jara: v dubnu a květnu se sklízí jen málo druhů (jarní cibulka, ředkvičky, kedlubny), teplomilná zelenina jako rajčata, okurky nebo dýně přichází až v létě.

10 Zásoby na zimu (s. 12)

Cíl: pochopit, proč a jak se dřív dělaly zásoby.

Řešení a): zakroužkovat: **brambory, mrkev, zimní jablka, cibule, dýně, hlávkové zelí, česnek, vlašské ořechy, červená řepa**. Nevyrdrží: jahody, maliny, okurky, třešně, rajčata.

Řešení b): zavařování → kompot a džem · kvašení → kysané zelí · sušení → křížaly (sušená jablka) · dlouhé vaření → švestková povidla.

Tip: dýně a česnek vydrží spíš v suchu a v mírném chladu, mrkev a řepa ve vlhčím sklepě v písku – s dětmi můžete probrat, jak skladují potraviny doma. Navazuje i příběh jablka v Cestě potravin: moderní chladné sklady udrží jablka čerstvá mnoho měsíců. Závěrečný rámeček o sklenících a dovozu podávejte věcně, ne jako odsouzení dovozu.

11 Z kuchyně do továrny – Co se skrývá ve složení jídla? (s. 13)

Cíl: pochopit, proč vznikl potravinářský průmysl a co jsou přídatné látky; naučit se číst složení na obalu.

Řešení a): jogurt A má **2** položky, jogurt B **9** položek (mléko, cukr, jahody, glukózo-fruktózový sirup, modifikovaný škrob, zahušťovadlo pektin, aroma, barvivo karmín, jogurtová kultura). Z kuchyně děti obvykle znají mléko, cukr a jahody, někdy i pektin (želírovací cukr na džem). Jahodový jogurt doma: do bílého jogurtu přidat čerstvé nebo rozmixované jahody, podle chuti trochu medu.

Řešení b): otevřené. V další hodině můžete porovnat, kdo našel nejkratší a nejdelší seznam.

Tip: průmysl nepředstavujte jako „špatný“ – pomohl nasycit rostoucí města a díky konzervaci a chlazení je jídlo bezpečné i po dlouhé cestě. Přidatné látky smí do jídla v EU jen po posouzení odborníky; seznam se ale průběžně přehodnocuje a seznam povolených látek se mění. Pointou není strašit „éčky“, ale naučit děti číst složení a je-li ta možnost, volit jídlo bez nebo jen s minimem přídatných látek. Jogurt B je vymyšlený příklad, nejde o konkrétní výrobek.

12 Tvoření – komiks Od vidlí po vidličku (s. 14)

Cíl: shrnout cestu potravin v šesti krocích.

Doporučení: připomeňte kroky z části 6 jako vzor. Očekávané fáze: pěstování/chov → péče → sklizeň/zpracování → doprava → vaření → jídlo. U ovoce ze sadu nemusí začínat semínkem (stromy se sázejí jako sazenice). Rychlejší děti mohou komiks vybarvit a pojmenovat postavy.

13 Zhodnocení (s. 15)

Cíl: vlastními slovy shrnout přínosy místních potravin, porovnat názor před a po práci s listy a propojit téma s vlastní jídelnou.

Zamysli se – očekávané směry odpovědí: děti – čerstvější a chutnější jídlo; kuchařky – kvalitní suroviny, osobní kontakt s dodavatelem; místní farmáři – jistý odbyt a příjem; příroda – kratší doprava, méně obalů; obec – peníze zůstávají v regionu. U druhé otázky děti srovnávají s odpovědí ANO / NE / NEVÍM z části 1.

Detektivem ve školní jídelně (terénní): zadejte jako úkol na zjištění mimo hodinu, nejlépe po probrání celé sady. Předem se domluvte s vedoucí jídelny, aby děti přijala. Otázky můžete položit i společně za celou třídu. U otázky 2 děti mohou zjistit, zda jídelna nakupuje nějaké výrobky se značkou HANÁ regionální produkt.

14 Závěr (s. 16)

Závěrečná strana je určená spíš dospělým – učitelům a rodičům. Shrnuje, co je značka HANÁ regionální produkt, proč dává smysl nakupovat místní potraviny, a odkazuje na projekt, soutěž, festival Vidle vidlička fest i na navazující sadu „Cesta potravin na tvůj talíř“. Byť první dvě aktivity již proběhly, je pravděpodobné, že podobné akce bude MAS Moravská cesta organizovat i v příštím roce.

Proč listy nejmenují konkrétní výrobce

Listy ani metodika záměrně neuvádějí jména firem a podnikatelů. Důvodem jsou pravidla veřejné podpory – vzdělávací materiál financovaný z veřejných prostředků nemá propagovat konkrétní podniky – i to, že nabídka jednotlivých výrobců se mění a není možné ji průběžně ověřovat. Listy proto mluví o značce HANÁ regionální produkt jako celku a o skupinách potravin, které region nabízí.

Hanácká špajz (část 4) vychází z archivu značky HANÁ regionální produkt – z aktivních certifikátů v kategoriích potraviny a nápoje a přírodní a zemědělské produkty (stav v létě 2026). S ohledem na

podporu zdravé výživy dětí v ní nejsou uvedeny alkoholické nápoje, káva, čokoláda a cukrovinky, sladké limonády, lupínky a nepotravinové produkty. List i metodika ale připomínají, že výrobce je na Hané mnohem víc a nabídka se stále rozšiřuje.

Pokud se děti ptají na konkrétní výrobce ze svého okolí, je to v pořádku, a to i v případě, že zatím nemají produkty certifikované regionální značkou. Naopak je dobře, pokud o nich budete mluvit, sepišete si jejich seznam, nebo je dokonce navštívíte. Děti si tak mohou spojit teoretické informace s praktickým zážitkem. Úplný a aktuální seznam výrobků se značkou najdete na www.regionalni-znacky.cz/hana.

Poznámky k přesnosti a citlivým tématům

- U historie Hanáckého ječmene se držíme doložitelných faktů (rok 1884, výběr z krajových odrůd, rodokmen desítek sladovnických odrůd) a vyhýbáme se přehnaným tvrzením.
- Dovoz ani potravinářský průmysl nestavíme jako „špatné“. Cílem je ukázat výhody sezónních, místních a málo zpracovaných potravin a naučit děti číst složení – ne strašit.
- Při diskusi o „éčkách“ je vhodné vysvětlit, že podle platné legislativy má své označení každá chemicky popsatelná látka, tedy třeba i sůl. Potenciální rizikovost jednotlivých látek používaných v potravinářství se průběžně sleduje a aktualizuje podle nejnovějších poznatků. A už se stalo, že byly zakázány některé dříve povolené látky. Proto určitě nic nezkazíme, když dáme přednost potravinám přirozeně „bez éček“, jenom musíme mít na paměti, že se daleko dříve kazí, a hlídat jejich čerstvost.
- U svačin a jídla z domova nehodnoťte, co děti jedí. Jde o inspiraci, ne o kontrolu rodin.
- Údaje o značce (platnost dva roky, přes sto výrobků) odpovídají stavu k říjnu 2026. Před dalším tiskem je ověřte u koordinátora značky.

Od vidlí po vidličku – metodická příručka k pracovním listům pro základní školy

Vytvořeno v rámci projektu MAS Moravská cesta – Od vidlí po vidličku II, realizovaného s finanční podporou Ministerstva zemědělství.

Materiál v roce 2026 připravila MAS Moravská cesta, z. s., ve spolupráci s Asociací regionálních značek, z.s. · www.moravska-cesta.cz · www.regionalni-znacky.cz/hana