

Pracovní listy pro základní školy

Od vidlí po vidličku na Hané



Vytvořeno v rámci projektu
MAS MORAVSKÁ CESTA – OD VIDLÍ PO VIDLIČKU II,
realizovaného s finanční podporou Ministerstva zemědělství.



Ministerstvo
zemědělství

1 Poznáváme Hanou

Jméno: Třída:

Datum:

Víte, že...?

Haná je převážně rovinatá krajina uprostřed Moravy, kolem řek Moravy, Hané a Bečvy. Nachází se tu jedna z nejúrodnějších půd v Česku – tmavá černozem. Díky ní a teplému podnebí se Hané odedávna přezdívá obilnice Moravy.

Roste tu pšenice, ječmen, žito, cukrová řepa, brambory, mák i ovoce. Na farmách se chovají krávy, prasata, kozy i slepice.

A díky tomu vzniká i spousta dobrot. Mnohé poznáte podle loga HANÁ regionální produkt.

Pojďme zjistit, co všechno Haná umí!

Odhal původ potravin

Zamysli se nad tím, co jste tento týden měli k obědu.

Napiš jedno jídlo, které ti chutnalo nejvíc:

.....

Které suroviny v něm byly?

(např. brambory, mléko, maso, mrkev)

.....
.....
.....

Myslíš, že některé z nich mohly pocházet od místního farmáře nebo výrobce z Hané?

Zakroužkuj: **ANO** **NE** **NEVÍM**

Na konci pracovních listů se ke své odpovědi vrátíš.

2 Co roste a vzniká na Hané

a) Zakroužkuj všechno, co se pěstuje nebo vyrábí na Hané

maso
banány
jablka
pomaranče
obilí a mouka
mrkev
mák
olivový olej
mléko
cukrová řepa
vejce
brambory

Zajímavost: Víš, že olivovníky sice na Hané nerostou, ale olej se tu vyrábí? A tipneš si, z čeho? (Řešení najdeš na stránce dole.)

b) Z čeho se co vyrábí? **Spoj čarou surovinu s výrobkem.**

cukrová řepa

pšenice a žito

mléko

jablka

mák

ječmen

jablečný mošt

tvaroh, sýr, jogurt

cukr

kroupy a slad

mouka a chléb

náplň do koláčů a olej

Na Haně se lísuje olej ze semínek z hanačských polí: repkový, slunečnicový, sojový i makový.

3 To právě z Hané

Značka HANÁ regionální produkt

Když na výrobku uvidíš logo s klasy a nápisem **HANÁ regionální produkt**, víš, že pochází z Hané.

Značka vznikla, aby lidé snadno poznali kvalitní místní výrobky a podpořili ty, kdo je v regionu vyrábějí. Značku ale nedostane každý, jen výrobek, který:

- **vzniká na Hané,**
- je vyráběn pokud možno **z místních surovin,**
- je **kvalitní** a je v něm kus poctivé ruční nebo tvůrčí práce,
- je něčím **jedinečný anebo typický pro Hanou,**
- vzniká **šetrně k přírodě.**



Značka taky **není udělena napořád**, ale jenom na dva roky.

Když uplynou, zkoumá se znovu, jestli si výrobek čestné označení HANÁ regionální produkt zaslouží.

Značku nedostávají jen potraviny, ale i řemeslné výrobky (keramika, šperky, svíčky...), přírodní produkty a také hanácké restaurace či kavárny.

Značku dnes nese **přes sto místních výrobků.**

a) Pravda, nebo ne? Zakroužkuj ANO nebo NE.

Správné odpovědi najdeš v textu.

ANO / NE	Značku HANÁ může dostat výrobek odkudkoli z Česka.
ANO / NE	Značku dostávají jen potraviny.
ANO / NE	Kdo značku jednou získá, má ji navždy.
ANO / NE	Výrobek se značkou musí vznikat šetrně k přírodě.

b) Viděl/a jsi už někde logo HANÁ regionální produkt? Třeba na nějakém výrobku, v obchodě nebo na trhu? Pokud ano, vzpomeneš si, kde to bylo?

.....

4 Hanácká špajz

Co umíme na Hané

Na začátku jsme si řekli, že Haná má dobré podmínky pro zemědělské hospodaření. Díky tomu na místních farmách, v pekárnách nebo třeba mlékárnách vzniká spousta kvalitních potravin.

Skupina	Co do ní patří
Mléko a mléčné výrobky	kravské i kozí mléko, jogurty, kefír, tvaroh, smetana, zmrzlina, sýry, syrečky (tvargle)
Maso a masné výrobky	hovězí, vepřové a králičí maso, uzená masa, klobásy, tlačěnka, paštiky, škvarky a sádlo
Vejce	slepičí vejce z menších chovů a z volného výběhu
Brambory a zelenina	brambory, česnek, čerstvá zelenina, kvašený zeleninový salát, nakládaná zelenina, čalamády, rajčatová a cibulová pochoutka
Ovoce	jablka, hrušky, višně, rybíz, maliny
Ovocné dobroty a nápoje	mošty, ovocné a bylinné sirupy, džemy a marmelády, kompoty, sušená jablka, ovocné kapsičky, pečené čaje
Pečivo a koláče	kváskový a celozrnný chléb, koláče a koláčky, trubičky, medový perník, sladké pečivo se sladem, tvarůžkové moučníky
Med	květový a medovicový med
Oleje	řepkový, slunečnicový, sójový a makový olej
Houby, koření	houbové delikatesy, polévkové koření

To všechno najdeš mezi výrobky se značkou **HANÁ regionální produkt** na www.regionalni-znacky.cz/hana.

Výrobců je ale na Hané mnohem víc a jejich nabídka stále roste.

5 Lokálně a zdravě

Co si dáš k svačině?

Víme, jak to bývá. Snídaně se moc nestíhá a dopoledne ve škole je dlouhé. Zachrání to svačina! Zkus vymyslet takovou, která by mohla být celá z Hané – z dobrot, které najdeš v hanácké špajzi na straně 5.

V dobré svačince by nemělo chybět:

- chleba nebo pečivo, nejlépe celozrnné,
- výrobek z mléka, vajec nebo masa,
- kousek ovoce nebo zeleniny,
- něco k pití – nejlepší je voda nebo neslazený čaj.



a) **Nakresli nebo napiš**, co bude ve tvé svačinové krabičce:

b) **Vymyslíš pro svou svačinu nějaký originální název?**

.....

c) **Úkol domů:** Ukaž svou svačinu doma. Dali byste si ji?
Napiš, co na ni říkají rodiče:

.....

d) **Úkol pro rychlíky:**

Jablko ze sadu na Hané urazí do školy třeba 20 km, pokud si dáš banán, přivezli ho nejspíš z Jižní Ameriky, urazil tedy více než 10 000 km. Kolikrát delší je cesta banánu?

$$10\,000 : 20 = \dots\dots\dots$$

6 Od vidlí po vidličku

Jak se ze surovin stane jídlo

Víš, jak jdou jednotlivé kroky za sebou? **Vlevo vepiš čísla jako pořadí od 1 do 6.**

A) Chléb z žitného kvasu

	Pekař uhněte z mouky, vody, soli a kvasu těsto a upeče chléb.
	Na podzim zemědělec zaseje žito.
	Mlýn semele zrno na mouku.
	V létě kombajn žito sklídí a vymlátí z klasů zrno.
	Chléb se rozveze do obchodu nebo do školní jídelny.
	Přes zimu a jaro žito roste a dozrává.

B) Jogurt z Hané

	Mléko se v mlékárně šetrně ohřeje (pasterizuje), aby bylo bezpečné.
	Krávy se krmí na pastvinách a siláží, nebo také senem a obilím z polí kolem statku.
	Jogurt se nalije do kelímků a dá se chladit.
	Krávy se každý den dojí.
	Do mléka se přidají jogurtové kultury – drobné užitečné bakterie, které změní mléko na jogurt.
	Chladicí auto odveze jogurty do školní jídelny.

Náš projekt se jmenuje „Od vidlí po vidličku“. **Napadá tě, proč?**

.....

.....

7 Hanácké poklady

Poklady z Hané zblízka

Poznáš, který popis patří ke kterému výrobku? Do prázdného kroužku vepiš správné písmeno. Jedna dobrota zbyde.

- | | |
|---------------------|-----------|
| A Tvarůžky | E Med |
| B Svatební koláčky | F Křížaly |
| C Švestková povidla | G Kroupy |
| D Kysané zelí | |

- ☐ Malé syrečky z tvarohu. Zrají ve starých kamenných sklepích a mají tak silnou vůni, že je ucítíš na dálku.
- ☐ Usušené plátky jablek – zdravá svačinka do aktovky.
- ☐ Nakrouhané zelí se solí kvasí v sudu nebo ve sklenici a vydrží celou zimu.
- ☐ Malé koláčky s tvarohem, mákem, ořechy nebo povidly. Na hanácké svatbě nesmějí chybět.
- ☐ Sladká dobrota, kterou včely vyrábějí z nektaru květů.
- ☐ Hustá tmavá pomazánka ze švestek, která se vaří dlouhé hodiny. Bez ní by koláče nebyly ono.

Která dobrota ti zbyla? Víš, z čeho se dělá?
(Nápověda na straně 9.)

.....

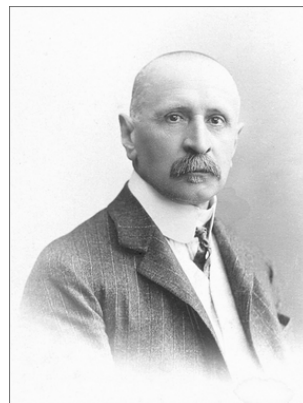
Kterou hanáckou dobrotu bys doporučil/a do vaší školní jídelny
nebo na svačinu – a proč?

.....

Co dala Haná světu

Před více než sto lety žil na Hané statkář **Emanuel Proskowetz**.

Všiml si, že ječmen dovezený ze západní Evropy tady neroste dobře. Posbíral proto asi dvacet starých odrůd, které hanáčtí sedláci pěstovali po generace, a zkoušel, která je nejlepší. Vyhrál ječmen z okolí Holešova.



Proskowetz z něj **v roce 1884 vyšlechtil novou odrůdu – Hanácký ječmen**. Ten se proslavil po celém světě. Dnes ho najdeme v rodokmenu desítek odrůd ječmene, ze kterých se vyrábí slad, základ pro výrobu piva. Kousek Hané tak roste na polích v mnoha zemích. Proč se mu tu dařilo? Místní odrůdy si po staletí zvykaly na hanáckou půdu a počasí – a byly pro ně jako stvořené.

Odpověz podle textu:

a) V kterém roce vznikl Hanácký ječmen?

Kolik let je to od letošního roku? let

b) Proč Proskowetz nechtěl pěstovat ječmen ze západní Evropy?

.....

c) Proč podle tebe rostly staré místní odrůdy na Hané lépe než ty dovezené?

.....

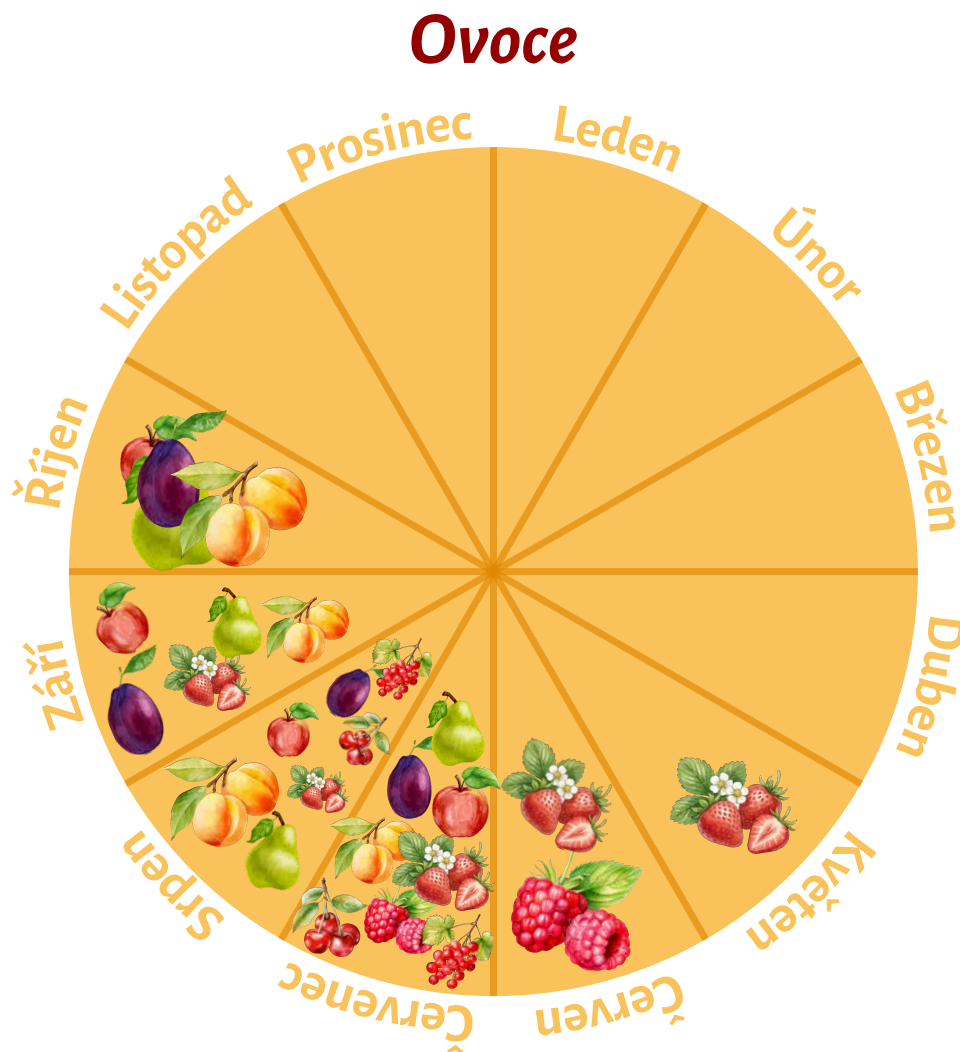
d) Ze sladu se vyrábí hlavně pivo, ale na Hané se z něj peče i tradiční sladké pečivo. Co dalšího se dá z ječmene udělat?

(Nápověda: dává se do polévky.)

.....

9 Rok na Hané - ovoce

V kalendáři se dozvíš, kdy dozrává ovoce, které se pěstuje na Hané.
Pozor: některé ovoce koupíme i mimo dobu zrání – dá se dobře uskladnit, nebo se doveze z teplejších zemí.



Čti v kalendáři:

Jaké ovoce dozrává v srpnu?

.....
.....
.....

Ve kterém ročním období je nabídka čerstvého ovoce nejširší? Zakroužkuj!

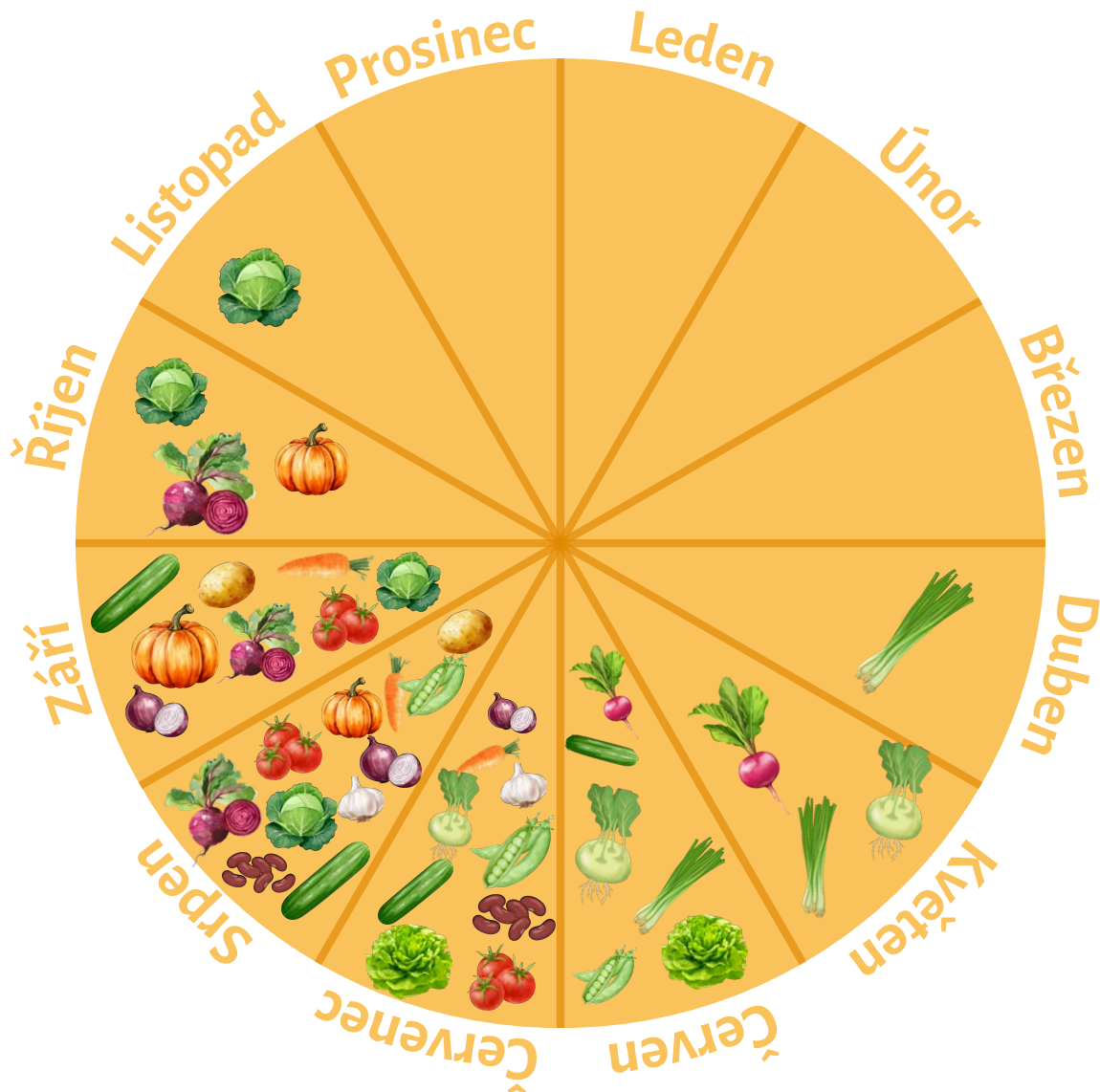
Jaro Léto Podzim Zima

Ve kterých měsících dozrávají na Hané maliny?

.....

9 Rok na Hané - zelenina

Zelenina



Kterou zeleninu můžeš podle kalendáře sklízet v září? Napiš alespoň pět druhů.

Co myslíš, že se dřív jedlo na Hané v měsících, kdy se nic nesklízí?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10 Zásoby na zimu

Dříve lidé nemohli v zimě koupit čerstvé jahody ani rajčata. Aby přečkali zimu, museli si ze své úrody udělat zásoby do sklepa a do spíže.

a) **Zakroužkuj**, co vydrží bez ledničky ve sklepě několik měsíců.



b) Co se nevydrží, dá se zpracovat. **Spoj způsob zpracování s výrobkem.**

zavařování

kvašení

sušení

dlouhé vaření

švestková povidla

křížaly (sušená jablka)

kompot a džem

kysané zelí



Proč je v obchodě celý rok všechno? Je to díky skleníkům a dovozu z teplých zemí. Má to své výhody, ale zároveň takové ovoce nebo zelenina často cestují daleko a sklízí se nezralé.

Když jíme to, co právě dozrává v našem okolí, máme ovoce a zeleninu v době, kdy jsou nejchutnější a plné vitamínů a dalších užitečných látek, a navíc ještě podpoříme místní farmáře, protože mají odbyt pro své produkty.

11 Z kuchyně do továrny

Co se skrývá ve složení jídla?

Dřív se jídlo vyrábělo doma nebo u nejbližšího pekaře nebo řezníka, vždy z toho, co si lidé vypěstovali sami nebo nakoupili v nejbližším okolí. Když se začal rozvíjet průmysl a s ním i velká města, bylo potřeba nakrmit stále víc lidí. Tak vznikly potravinářské továrny. Současně bylo potřeba, aby výroba byla rychlá a jídlo naopak dlouho vydrželo, protože často cestovalo daleko. Proto se do jídla začaly přidávat různé látky, které zařídí, že se nekazí, má hezkou barvu, je husté nebo víc voní. Na obalu kupovaných potravin je poznáš podle písmene E a čísla, proto se jim někdy říká „éčka“.

a) Porovnej dva jogurty. Přečti si, co je v nich.

Jogurt A – bílý (z faremní minimlékárny)	Jogurt B – jahodový (z průmyslové mlékárny)
Složení: mléko, jogurtová kultura.	Složení: mléko, cukr, jahody, glukózo-fruktózový sirup, modifikovaný škrob, zahušťovadlo pektin, aroma, barvivo karmín, jogurtová kultura.

Kolik položek má ve složení jogurt A? A kolik jogurt B?

Zakroužkuj v jogurtu B všechno, co znáš z kuchyně.

Jak bys mohl/a udělat jahodový jogurt doma z jogurtu A?



b) Úkol domů: Najdi doma jednu potravinu bez přidaných látek a jednu s nimi. Napiš název potravinu a počet položek ve složení.

..... (..... položek)

Bez přidaných látek

..... (..... položek)

s přidanými látkami

Zapamatuj si: Čím méně položek ve složení jídla, tím líp víš, co jíš. Poctivé jídlo se ale dřív zkazí – nemá v sobě nic navíc, co by měnilo jeho přirozené vlastnosti. **Proto je nejlepší jíst ho čerstvé.**

Vytvoř komiks Od vidlí po vidličku

Vyber si jednu hanáckou potravinu – třeba brambory, jablko, mléko nebo chléb – a nakresli v šesti okýnkách **její cestu až na tvůj talíř**. Kde vyrostla nebo vznikla? Kdo se o ni staral? Jak se sklídila nebo zpracovala? Jak se dostala do kuchyně? Kdo z ní uvařil jídlo a kdo ho snědl?

13 Zhodnocení

Zamysli se a napiš:

Kdyby školní jídelna vařila víc ze surovin z Hané, myslíš, že by se něco změnilo? Pro děti, které do jídelny chodí, a kuchařky, které tam vaří? A co místní farmáři?

.....

.....

.....

Vrať se k prvnímu úkolu. Myslíš si teď, že některá surovina z tvého oběda mohla být z Hané? Proč?

.....

.....

Máš rád/a pátrání? Detektivem ve školní jídelně

Zeptej se paní kuchařky nebo vedoucí jídelny a odpovědi si zapiš:

1. Odkud jídelna bere brambory, mléko, maso a pečivo?

.....

.....

2. Nakupuje jídelna něco od výrobců z Hané? Má některý z nich značku HANÁ regionální produkt?

.....

3. Co by jídelně pomohlo, aby mohla nakupovat víc od místních?

.....

.....

Pár slov závěrem

Regionální značku kvality **HANÁ regionální produkt** koordinuje **MAS Moravská cesta**. Značka patří do rodiny podobných označení, kterou napříč Českou republikou zastřešuje Asociace regionálních značek. Značku mohou získat místní potraviny, řemeslné výrobky, přírodní produkty, a dokonce i restaurace, které jsou kvalitní, šetrné k přírodě a pro region něčím typické.

Když nakupujeme místních výrobky, podpoříme sedláky a výrobce z okolí, jídlo necestuje stovky kilometrů a na talíř se dostane čerstvější. Ve školní jídelně to není vždy jednoduché – rozhoduje cena, množství i předpisy. Ale jde to, pokud se spojí kuchařky, ředitelé, zřizovatelé, rodiče i farmáři.

Pracovní listy mohou motivovat děti k zájmu o lokální produkty, učitelům pomoci uchopit toto důležité téma hravou formou a nepřímo oslovit i rodiče. Soubor lze použít jako celek, nebo po jednotlivých tématech. Jsou určené žákům od 5. třídy a využitelné v hodinách vlastivědy nebo přírodovědy, při projektovém vyučování, nebo třeba ve školní družině. K pracovním listům je k dispozici metodická příručka pro učitele s řešením.

Kam dál

Pracovní listy vznikly v rámci projektu **MAS Moravská cesta – Od vidlí po vidličku II**, který finančně podpořilo Ministerstvo zemědělství. Projekt pořádá setkání pro vedoucí školních jídelen, ředitele a zřizovatele, soutěž pro děti „O nejlepší jídlo z lokálních surovin“ a festival Vidle vidlička fest.

Na tyto pracovní listy navazuje i další sada **Cesta potravin na tvůj talíř** Asociace regionálních značek – obě sady lze kombinovat.

Seznam všech výrobků se značkou HANÁ regionální produkt najdete na www.regionalni-znacky.cz/hana.

Více o projektu: www.moravska-cesta.cz



Od vidlí po vidličku
- Více lokálních potravin do škol -