

Chlapci a děvčata z 6. ročníku naší školy si v rámci dějepisu vyzkoušeli, jak asi v pravěku mohli lidé připravovat svoji potravu z obilného šrotu. Také si vyzkoušeli, jak bylo obtížné takový šrot vyrobit jen s pomocí kamenů.

Projektová vyučovací hodina D – 6. ročník

Příprava pravěkých pokrmů 23. 10. 2019 třídy 6. A 6. B

Místo výuky: školní kuchyňka

Žáci se náhodně rozdělí do šesti 3 – 4 členných skupin

- 1/ **Pravěký mlynář** – drtí připravené obilí – pšenici a kukuřici mezi dvěma kameny
- 2/ **Pravěký „kuchař“** – připravuje z vody a pšeničného šrotu těsto na chlebovou placku, tu upeče (bez omastku, soli i koření)
- 3/ **Pravěký „kuchař“** – připravuje z vody, mléka a pšeničného šrotu těsto na chlebovou placku, tu upeče (bez omastku, soli i koření)
- 4/ **Pravěký „kuchař“** – připravuje z vody, mléka, vejce a pšeničného šrotu těsto na chlebovou placku, tu upeče (bez omastku, soli i koření)
- 5/ **Pravěký „kuchař“** – připravuje z vody a pšeničného šrotu kaši, kterou povaří (bez soli i koření)
- 6/ **Pravěký „kuchař“** – připravuje z vody, pšeničného šrotu a mléka kaši, kterou povaří (bez soli i koření)

Po dokončení všech pokrmů si je mohou zájemci ochutnat.

Pravěcí „mlynáři“ zváží, kolik šrotu během této doby nadrtili. (Ale jen šrot!!! Bez zrní!!!)

Každá skupina svou práci zdokumentuje – nafotí a napíše, z jakých surovin a co vyráběla. Pokud žáci stravu na konci hodiny ochutnají, připíší i jak jim chutnala.

Společně připraví dívky a zvláště chlapci krátké články do Šotka a na www stránky školy, text doplní fotografiemi.

Potřeby:

Každá skupina: 1x mobil k focení, psací potřeby, blok

Učitel zajistí, připraví:

2x sáček s pšenici a kukuřicí

2x sáček s pšeničným šrotem

3x staré pánvičky

1 l mléka

2x vejce

2x kamenné valouny + ploché kameny k drcení obilí

Kuchyňské váhy

Mgr. Zdeněk Pecina