



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Identifikátor materiálu: EU - 4 - 54, práce s textem, tajenka, nedokončený text
Tématická oblast: český jazyk - literatura 1. ročníku

Anotace	Materiál obsahuje dva pracovní listy. Žáci vyhledávají označená písmena v textu, luští tajenku, vyhledávají v kalendáři data svátků, odpovídají na otázky, dokončují text o vaření, vyhledávají a zhotovují recepty, využívají internet jako zdroj informací.
Autor	Bc. JITKA BOBKOVÁ
Jazyk	Čeština
Očekávaný výstup	pracuje s textem, vyhledává určená písmena v textu, luští tajenku, vyhledá v kalendáři data svátků, snaží se odpovídat na otázky, dokončuje text, řadí věty v posloupnosti děje, vyhledá recepty, upraví, zná postupy práce a reprodukuje je
Speciální vzdělávací potřeby	Vytvořeno pro žáky s lehkou mentální retardací
Klíčová slova	čtenářská gramotnost, pracovní list, text o vaření, čtení s porozuměním, nedokončený text, tajenka, recepty a pracovní postupy
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Druh interaktivity	Aktivita
Cílová skupina	Žák
Stupeň a typ vzdělávání	střední vzdělávání – Praktická škola dvouletá
Typická věková skupina	16 - 17 let / 1. ročník
Datum vytvoření materiálu	10. 9. 2013

1. Přečti text, vyhledej recept na bábovku v kuchařce knižní a on-line kuchařce

BÁBOVKA

Jana má svátek. Maminka upekla bábovku. Jaká bude? Výborná a sladká, s polevou. Dostaneme ke kafičku každý kousek. Vidíte, to máme šikovnou maminku!

Vyhledej v kalendáři, kdy má Jana svátek. Její bratr se jmenuje Jaroslav, najdeš v kalendáři, kdy slaví svátek on?

Jaká byla poleva na bábovce? Poskládej z barevně odlišených písmen **tajenku**.

— — — — —

2. Nedokončený text

V KUCHYNI

Dnes je úterý a máme ve škole vaření. Správně se předmět jmenuje Výživa a příprava pokrmů. Tento předmět je žáky řazen mezi oblíbené. Recepty si sami vyhledáváme, upravujeme a zakládáme do souborů.

Suroviny nakupujeme v obchodě, některé uskladňujeme v lednici.

Dnes budeme připravovat bramborovou polévku a žemlovku s jablky. Nejdříve se převlékneme do pracovního oděvu. Používáme bílé kalhoty a bílé tričko. Umyjeme si ruce, zopakujeme si, jaké ingredience potřebujeme a jak budeme při přípravě pokrmů postupovat. Pridělíme každému činnost a můžeme začít!...A NYNÍ JE ŘADA NA TOBĚ TEXT DOKONČIT☺☺

- Dokonči text tak, jak probíhá hodina vaření.

Nápověda:

Pomocná slova – vaření, mytí nádobí, stolování, recepty.

Pomocné věty (sestav dle posloupnosti děje) – 1Na stůl připravíme talíře a příbory, jak správně patří. 2Jeden loupe jablka, druhý krájí zeleninu, další připravuje jíšku do polévky. 3Všichni máme napilno. 4Po celé škole se line vůně, ostatní čichem poznávají, co dobrého dnes připravujeme. 5Musíme dávat pozor, abychom něco

nepřipálili. 6Sami si umyjeme a utřeme nádobí. 7Používáme jar a písek na nádobí, nádobí myjeme houbičkou. 8Recept tvoříme na počítači, text upravujeme, ukládáme, tiskneme a zakládáme. 9Zhotovené jídlo naservírujeme na talíře a můžeme si pochutnávat.

- Z jakých surovin připravíš bramborovou polévku? Jak ji zhotovíš?
- Povídej, jaké suroviny potřebuješ při zhotovení žemlovky, říkej postup přípravy.
- Vyhledej recept on-line na internetu, text uprav, ulož a vytiskni. Založ do receptů. Hledej též v kuchařce v knižní podobě, recepty porovnej.

ŘEŠENÍ:

1. Jana – 24. května, Jaroslav – 27. dubna

Tajenka: kakaová

2. Příklad dokončení textu v posloupnosti děje: věta 2 3 4 5 1 9 6 7 8.

Bramborová polévka ingredience – brambory, zelenina, hladká mouka, máslo na jíšku, petrželka, česnek, majoránka, sůl.

Postup: z másla a mouky osmahneme jíšku, zředíme vodou, posolíme, povaříme, přidáme pokrájené brambory, zeleninu. Vaříme do změknutí, dochutíme česnekem a nakonec majoránkou.

Suroviny na žemlovku – jablka, tvaroh, cukr, vanilkový cukr, mléko, rohlíky, máslo, vejce, dle chuti rozinky, ořechy, skořice nebo skořicový cukr.

Postup: jablka oloupeme, nastrouháme, pokrájíme rohlíky na kolečka (i toustový chléb) a namáčíme v mléce a klademe do pekáče, pokryjeme vrstvou jablek, pocukrujeme, dáme skořici, tvaroh rozmíchaný s cukrem, rozinky, ořechy, zase poklademe pečivem namočeným v mléce a nakonec rozšleháme ve zbytku mléka vejce a nalijeme nahoru. Nakonec poklademe plátky másla. Pečeme v předem vyhřáté troubě dorůžova☺.