



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_PRV 3FIC 157

Domácnost

Jméno autora: Kristýna Ficová
Datum vytvoření: duben 2012
Ročník: 3.
Vzdělávací oblast: Člověk a jeho svět
Vzdělávací obor: Prvouka
Téma: Domácnost

Anotace: Integrovaný blok je zaměřený na domácnost. Zejména třídění odpadu v domácnosti, jak se žilo dříve, pokusy s klíčením fazolí, měří teplotu a čas, převádí jednotky hmotnosti, objemu, délky a času.

Věk - Třída: 8-9let, 3. ročník

Místo realizace: třída, cvičná kuchyňka

Časová dotace: 2 dny a dvě hodiny

Doporučená velikost skupin: 3-4, některé aktivity ve dvojici

RVP ZV – využití:

Vzdělávací oblast (vzdělávací obor) – Člověk a jeho svět

- 1. Tematické okruhy** – Místo, kde žijeme; Lidé kolem nás; Lidé a čas; Rozmanitost přírody
- 2. Průřezová témata** – Výchova demokratického občana, environmentální výchova, multikulturní výchova
- 3. Integrace mezi dalšími vzdělávacími obory** – předměty: český jazyk a literatura, matematika a její aplikace, umění a kultura, člověk a svět práce

Kompetence: k učení, k řešení problémů, pracovní, komunikativní, sociální, občanské

VVC: Žák - nakreslí obydlí lidí žijících v pravěku, středověku a v současnosti; vybere vhodné suroviny pro přípravu daných pokrmů typických pro pravěk, středověk a současnost; přiřadí činnosti typické pro ženu a muže žijících v pravěku, středověku a v současnosti; rozřídí jednotlivé předměty podle toho, zda si je lidé ve středověku vyráběli sami nebo si je kupovali; představí svoji práci ostatním, posoudí a diskutuje o práci spolužáků; porovná život v jednotlivých časových obdobích; formuluje vlastní názor; vyjmenuje některé stavební materiály; rozliší různou vybavenost domácnosti; vyjmenuje členy rodiny; porovná rozdíly mezi jednotlivými typy obydlí; vyluští zadanou křížovku; namaluje obydlí určené rodině; pochopí a popíše životní styl národů v různých částech světa; vyhledá v textu podstatné informace; se orientuje na mapě světa a správně pojmenuje jednotlivé kontinenty; najde v mapě s pomocí učitele některé státy světa; pozná rozdíl mezi vyspělými a rozvojovými státy světa; prezentuje svoje zjištění před ostatními žáky; si uvědomuje význam třídění odpadů; rozlišuje druhy odpadů; vyjmenuje a vysvětlí podmínky klíčení fazole; vysvětlí postup práce k vyklíčení fazole; popíše, jak a kde se vyskytuje příroda v domácnosti; správně určí, která příroda vyskytující se v domácnosti patří do přírody živé a neživé; váží a odměřuje potraviny; měří čas a teplotu; převádí jednotky hmotnosti, objemu, délky a času; založí jednoduchý pokus; vysvětlí výsledky pokusu

Pojmy opěrné: voda, cukr, bezpečnost při práci, živá a neživá příroda, vzduch, půda, slunce, člověk, živočichové, rostliny, luštěniny, fazole, odpad, třídění, kontejner, světadíly, národy, barva pleti, dřevo, otec, matka, oheň, necky, pračka, koupelna, kotlík, kamna, sporák, domácnost, rodina, kuchyně, místnost, obydlí, dům, domov, elektřina, krb, ohniště, člen, umyvadlo, valcha, nádoba, statek, byt, nábytek, savec, mláďata

Pojmy nové: rozvojové země, ekonomicky vyspělé země, dovoz, vývoz, chudoba, země třetího světa, barva kontejnerů, životní prostředí, sběrný dvůr, vrakoviště, kafilérie, charita, kompost, klíčení, podmínky pro vyklíčení, živá a neživá příroda v domácnosti, ingredience, rozpustnost, hustota

Dovednosti: založení jednoduchého pokusu podle daného postupu, vážení, měření, prezentace poznatků, diskuse, spolupráce ve skupině, řešení problémů, pěstování rostlin, třídění odpadů, orientace na mapě, porozumění textu, vyhledání informací v textu, na internetu, formulace vlastních myšlenek, kresba obydlí

1. Podrobný scénář výuky

Úvod:

Integrovanou tematickou výuku jsme zpracovaly jako dvoudenní program (s přesahem dvou hodin do dalšího dne) s využitím didaktických her, manipulačních činností a dalších dovedností tak, aby jednotlivé činnosti na sebe co nejvíce navazovaly a trvaly přiměřeně dlouho. Využily jsme nejčastěji práci skupinovou, při které se děti učí spolupráci, toleranci a také se snáze prosadí. Na různých stanovištích plní děti postupně úkoly s oblasti biologie, fyziky, chemie, historie i geografie, ale prolínají se zde také další předměty. Vědomosti a dovednosti, které děti během práce získají, využijí dále i v běžném životě.

1. den

Hlavní část:

Po příchodu do třídy učitel: „Dnešní den bude trochu jiný, než na jaký jste ve škole zvyklí. Nejprve si vylustíte křížovku, ze které se dozvíte, o čem si budeme povídat. (Příloha 1) Tak, kdo dobře luštil, vyšlo mu slovo DOMÁCNOST. Co si pod tímto slovem představíte?“ Žáci společně s učitelem vytvoří na tabuli myšlenkovou mapu. Myslíte si, že všude na světě mají lidé stejné domácnosti? Chtěli byste se dozvědět něco o tom, jak se žilo dříve? Tak o tom všem a ještě něco navíc si budeme dnes a zítra povídat. Než ale začneme, rozdělíte se do skupin. Skupiny nezůstanou po celou dobu stejné, někdy budou větší, někdy menší, podle toho, jaký úkol budeme plnit.

Teď se tedy společně pustíme do práce. Každý dostane kartičku. (Příloha 2) Až budou mít karty všichni, najdete s jejich pomocí své „kolegy“ (skupiny – dopravní prostředky, nábytek, nádobí, zvířata).

Stanoviště - biologie

Učitel přečte dětem motivační básničku. (Příloha 3)

„Děti, o čem je básnička?“ – O zvířatech, o tom, co máme doma... „Patří zvířata do domácnosti? A co ještě z přírody tvoří domácnost? Zkuste se ve skupině zamyslet a na arch papíru, který každá skupina dostala, napište nebo nakreslete, kde se u vás doma vyskytuje příroda, v jaké podobě a kde.“ Po deseti minutách učitel vyzve jednotlivé skupinky, aby prezentovaly ostatním, na co přišli. Společně si tak zkontrolují správnost vyplnění úkolu, popřípadě si jej doplní o nové poznatky. „Zamyslete se teď a řekněte mi, na jaké dvě velké skupiny přírodu dělíme.“ Na živou a neživou. „Jaký je mezi nimi rozdíl? Co patří do živé a co do neživé přírody?“ (živá – rostliny, živočichové, houby; neživá – půda, vzduch, světlo,...) „Prohlédněte si tedy znovu váš papír a barevně rozlište – zakroužkujte, co patří do které části přírody.“ Po skončení tohoto úkolu opět proběhne prezentace skupin a společná kontrola.

„Už víme, že i v domácnosti nás příroda obklopuje všude. Podíváme se teď chvíli do živočišné říše. Děti, znáte nějaké hospodářské zvíře? Máte nějaké sami doma?“ S dětmi si povídáme o hospodářských zvířatech. Děti odpovídají, jaká zvířata znají. „Teď vám rozdám pracovní list a každý sám splní první dva úkoly. Kdo bude mít hotovo, chvíli počká na ostatní.“ (Příloha 4)

S dětmi se potom bavíme, proč vyřadili to či ono zvíře. Například brouček- hmyz, medvěd- lesní zvíře apod.

„Děti, víte, co znamená, když je zvíře savec?“ Děti zkouší odpovídat. Připomeneme, že je to zvíře, které saje mateřské mléko, například člověk je také savec. Oproti tomu drůbež snáší vejce. Drůbež má peří.

Potom děti vyplní zbytek pracovního listu. Děti pracují individuálně, ale mohou si poradit s kamarádem v lavici. Nakonec společně s dětmi pracovní list zkontrolujeme.

Opakujeme, co jsme si zapamatovali. Kdo patří mezi hospodářská zvířata, které z nich je savec, které snášejí vejce.

„Děti a víte, proč se tato zvířata doma chovají?“ Děti odpovídají. Povídáme si, proč jsou zvířata užitečná. Potom děti rozdělíme do původních skupinek a každé skupince rozdáme pracovní list (Příloha 5). Mají za úkol dopsat k vybraným zvířatům, jaký z nich máme užitek.

Po vyplnění listu každá skupinka prezentuje, co vymyslela. Vyvodíme závěr. Dále si s dětmi můžeme povídat, čím se vybraná zvířata na obrázku živí apod. *(Pokud bydlíme na vesnici, můžeme děti vzít do místního statku na exkurzi.)*

„Do živé přírody nepatří jen živočichové, ale také rostliny. Můžeme si je koupit, ale také vypěstovat. To si vyzkoušíte za domácí úkol. Každý dostanete pracovní list (Příloha 6) a jednu fazoli. Pokud splníte dobře úkoly na pracovním listě, uvidíte, jak fazole roste. Vypěstované fazolky i s vyplněným pracovním listem přinesete do školy. Porovnáme, jak se vám pokus povedl. Do jaké skupiny rostlin fazole patří? Luštěnina. K čemu ji člověk využívá?“ K jídlu, krmení. „Protože máte už jistě hlad, půjdeme si do kuchyňky uvařit něco dobrého a přitom si také něco zopakujete.“

Stanoviště – fyzika, chemie

„Naším úkolem teď bude připravit těstovinový salát podle zadaného receptu (Příloha 7). Pracovat budete opět ve skupinách. Každá skupina má k dispozici kuchyňské váhy, pravítko, odměrku, kuchyňskou minutku, teploměr, misky, struhadlo. Pro jednotlivé ingredience si budete chodit ke stolku.“

Postup

„Nejprve půjdete pro ingredience vhodné ke zvážení. Nabírejte je do misky a budete se snažit odhadnout požadované množství. Správnost odhadu si ověříte pomocí vah (při nesprávném odhadu přidáte nebo uberete). Všechny potraviny dáte do mísy.“ Poté po správném naměření sýru učitel uřízne (prstem žák ukáže, kde má sýr ukrojit). „Tento kus nastrouháte a také přidáte do mísy. Nakonec připravíte zálivku. V odměrce odměříte správné množství oleje a citronové šťávy. Nalijete do misky, trochu osolíte a zamícháte. Připravenou zálivku vmícháte do hotového salátu. Salát dáte na 5 minut uležet do lednice. Po uplynutí doby změříte jeho teplotu (asi na 2 minuty vložíte teploměr do mísy salátu). Nyní můžete salát podávat k jídlu.“

Po dokončení salátu individuálně vyplníte pracovní list s převodem jednotek (Příloha 8), který si potom společně zkontrolujeme. Pozn. Upozornit žáky, že správná jednotka je „dag“ a mohou se tedy setkat s oběma variantami.

„Člověk potřebuje nejen jíst, ale hlavně také pít. Víte, kolik litrů byste měli denně vypít?“ 2-3 litry. „A jaké tekutiny?“ Čaj, limonáda, džus... „Kdo z vás si čaj sladí? A čím?“ Cukr, med. „My si teď ukážeme, co se s cukrem v čaji děje.“ (Příloha 9) „Vytvořte si dvojice a posadte se ke stolům. Každá dvojice dostane talíř, 2 kostky cukru a skleničku s vodou. Nalijte do talíře jen tolik vody, abyste zakryli jeho dno. Na každou kostku cukru kápnete 2 kapky inkoustu, který vám postupně podám. Postavte kostky cukru do talíře a pozoruj, co se s cukrem děje.“ – Rozpouští se.

„Abychom neměli žízeň, uvaříme si čaj a mezitím v kuchyňce uklidíme. Čaj si potom odneseme zpátky do třídy.“

Stanoviště – historie

Po návratu do třídy si děti sednou do kruhu a učitel zahájí rozhovor. „Co myslíte, jedli lidé vždy taková jídla, jako my dnes? Bydleli ve stejných domech? Ne. Zkusíme se proletět časem a porovnat život lidí v minulosti s tím dnešním. Vy si teď vylosujete nové kartičky a podle nich vytvoříte skupiny.“ (Příloha 10 - karty okopírujeme podle počtu dětí) „Protože

člověk už na Zemi žije dlouho, rozdělili vědci toto období na kratší časové úseky a pojmenovali je tak, jak vidíte na svých kartičkách. Skupiny, které mají téma pravěk a středověk, mají k dispozici materiály, z kterých vyčtou potřebné informace.“ (Příloha 11)

První skupina dostane téma pravěk. Jejich prvním úkolem bude nakreslit obydlí, ve kterých žili lidé v pravěku. Připomínáme, aby děti nezapomněli na plakát zakreslit oheň, místo, kde skladovali potraviny, kde spali, atd. Druhým úkolem do pracovního listu, který obdrží každý člen skupiny, zapsat způsob obživy těchto lidí, kde skladovali potraviny, čím se živili, jak suroviny upravovali, atd. Třetím úkolem je rozřadit jednotlivé činnosti podle toho, zda je v pravěku prováděl muž či žena. (Příloha 12)

Druhá skupina dostane téma středověk. Stejně jako první skupina i ona má za první úkol nakreslit příbytek typický pro vesnické stavení. Napovíme dětem, že toto stavení se skládalo z několika částí: jizby, kde se vařilo a spalo, síně, kde se prováděly domácí práce a komory, kam se ukládaly různé předměty. Stavení mělo samozřejmě dvůr a chlév pro dobytek. Druhým úkolem je v pracovním listě správně určit, zda si lidé dané předměty vyráběli sami nebo je kupovali. A třetím úkolem je napsat v pracovním listě, které suroviny budou potřeba pro přípravu středověkého jídla, kde tyto suroviny v tuto dobu seženeme a zapsat popis přípravy. (Příloha 13)

Třetí skupina má téma současnost. Jako předchozí skupiny i ona má za úkol nakreslit příbytek typický pro současnost. Skupina má možnost se domluvit, zda bude kreslit byt nebo dům. Pokud zbude čas, mohou nakreslit oboje. Druhým úkolem je připravit jídlo typické pro současnost, zapsat, které suroviny budeme potřebovat, kde je seženeme a jak budeme postupovat. Třetím úkolem je napsat a rozřadit jednotlivé činnosti podle toho, zda je v současné době vykonává žena či muž (např. žehlení, řízení auta, vaření, práce na zahradě, atd.). (Příloha 14)

Každá skupina představí a okomentuje svůj výkres a pracovní listy. Následuje diskuze o domácnosti v daném období, kontrola správnosti provedení. Po představení všech skupin následuje společné porovnání života lidí v různých obdobích. Srovnání obydlí, potravin, které se jedly a kde byly k dispozici, počet osob, pro které se vařilo, úlohy muže a ženy v jednotlivých obdobích. Výkresy a pracovní listy poté vystavíme na nástěnku, aby si je mohli ostatní žáci více prohlédnout.

Pro práci v pracovních listech mají žáci k dispozici odbornou literaturu (encyklopedie, internet, atd.).

Na závěr prvního dne si s dětmi sesedneme do kruhu a zhodnotíme dnešní práci. Děti mají možnost se vyjádřit, jak se jim den líbil nebo nelíbil, co se dozvěděli. Učitel všechny pochválí za snahu a namotivuje děti na další den. „Zítra si povíme něco o tom, jak žijí lidé v jiných zemích.“

2. den

Stanoviště - geografie

„Včera jsme si povídali o tom, jak vypadala domácnost dříve a dnes. Podívejte se všichni na sebe, jak vypadáte? Co máte společného? Jaké jsou rozdíly? Myslíte, že mezi námi žijí lidé, kteří vypadají jinak než vy? Kde asi mohou bydlet? Jak vypadá jejich domov? Liší se od toho vašeho? Pojdme se společně vypravit do celého světa, abychom dokázali na všechny otázky odpovědět.“ Následuje rozdělení do skupin (podle počtu dětí si připravíme lístečky s pojmy – Příloha 15). V nich plní žáci zadané úkoly. Každá skupina dostane obálku s potřebnými obrázky (Příloha 16 - obrázky zmenšeny) a otázkami. (Příloha 17) „Nejprve složíte rozšířanou postavu a nalepíte ji doprostřed papíru. Až budete hotovi, zkuste odpovědět otázky a připravíte se na svoji prezentaci.“

Každá skupina dostane 7 minut na prezentaci, ve které představí svého zástupce z určité části světa. Společně s učitelem na mapě světa hledají místa, kde tito lidé žijí. Děti

si tak udělají představu o tom, jak se v různých částech Země žije, čím se od sebe navzájem lišíme a co máme společného.

„Teď už tedy víme, že lidé žijí ve světě různě. Jí to samé co my? A můžeme my ochutnat, co vaří nebo kupují jinde ve světě? A myslíte, že byste byli schopni takové jídlo uvařit? Pojďme to zkusit.“

Všichni společně se přesunou do kuchyňky. „V obálkách máte připraveny recepty mezinárodní kuchyně i s postupem. (Příloha 18) Potřebné suroviny jsem nakoupila předem (peníze děti donesly na základě předchozí domluvy s rodiči na RS), takže teď už se můžete společně pustit do práce.“ Po přípravě pokrmů následuje společná ochutnávka a úklid kuchyně.

„Když jsme uvařili, zůstaly nám nějaké odpadky. Ty jsme vyhodili do koše. Ale udělali jsme to úplně správně?“ Rozvineme diskusi na téma třídění odpadů, barevné kontejnery. „Ne všichni lidé ale třídí odpad správně. Pojďte jim teď poradit.“ Děti se rozdělí do skupinek po 4-5 a učitel rozdá obrázky kontejnerů s příslušnými barvami (žlutý, zelený, modrý, černý kontejner a zároveň upozorní na kontejner červený – JED a hnědý – BIOODPAD. (Příloha 19) Dětem rozdá kartičku s nápovědou, jaká barva kontejneru přísluší danému odpadu). Paní učitelka vyzve jednotlivé skupinky, aby se zkusily zamyslet, jestli doma maminka a tatínek třídí odpad a jestli si myslí, zda je to důležité. Následuje diskuze a úkol ve skupinkách. Každé z dětí namaluje nějaký výrobek, který může koupit v obchodě nebo najít doma. Po vypracování úkolu ve skupinkách se obrázky zamíchají a děti dostanou obrázky z jiné skupiny a pokusí se je přiřadit k vhodnému kontejneru. Paní učitelka má v zásobě i své obrázky (mohou být vystřižené z časopisů). Žáci mezi sebou diskutují a probírají vhodné řešení při přiřazování. Na závěr jednotlivé skupiny a paní učitelka zhodnotí, zda jsou produkty ve správných kontejnerech a pokud objeví nějaký omyl, zjedná nápravu na základě společné domluvy. Následuje didaktická hra Na společné třídění (Příloha 20).

V závěru dne opět s dětmi zhodnotíme společnou práci v komunitním kruhu. Zadáme domácí úkol – „vzpomeňte si, co všechno jsme během těchto dvou dnů dělali, co se vám líbilo nebo nelíbilo, co dalšího byste se chtěli dozvědět. Zítra si o tom společně popovídáme. Nezapomeňte si také donést domácí úkol z předešlého dne – fazoli.“

Závěr:

Dětem zůstanou všechny pracovní listy, které během plnění aktivit vypracovaly. Mohou si z nich vytvořit „knihu“, plakáty vylepíme ve třídě nebo na chodbě. V komunitním kruhu zopakujeme vše, co se dozvěděli, děti mají možnost ohodnotit práci ve skupině, vybrat aktivity, které se jim líbily/nelíbily a proč, navrhnout, co ještě bylo možné k tématu „domácnost“ doplnit a kde své nově nabyté znalosti a dovednosti uplatní.

V rámci školního výletu můžeme s dětmi navštívit např. skanzen „Veselý kopec“, kde se mohou seznámit se způsobem života obyčejných lidí v minulosti a nějaký zámek nebo muzeum.

2. Stručná osnova výuky:

Etapy		Metoda	Forma	Didaktické prostředky	Čas min
Úvod	1. Den Motivace - křížovka	Práce s pracovním listem	Samostatná v hromadné formě	Pracovní list, tužka Tabule, křída	3
	Myšlenková mapa	<i>Diskuse ve skupině, myšlenková mapa</i>	Hromadná	Obrázky	10
	Rozdělení do skupin		Hromadná		3
Hlavní část:	Motivace – básnička		Hromadná	Básnička	3
	Příroda v našich domácnostech	<i>Diskuse</i>	Skupinová	Arch papíru	10
	Prezentace skupin, společná kontrola	<i>Diskuse ve skupině</i>	Skupinová		10
	Třídění přírody v domácnosti na živou a neživou	<i>Diskuse</i>	Hromadná		5
	Prezentace skupin a společná kontrola	<i>Diskuse</i>	skupinová	Arch papíru, fixy	10
	Diskuse o hospodářských zvířatech	<i>Diskuse</i>	Hromadná		5
	Práce s pracovním listem – vyplnění - Kontrola	<i>Doplňování</i> <i>Diskuse</i>	Samostatná v hromadné	Pracovní list	5
	Užitek hospodářských zvířat	<i>Diskuse</i>	Hromadná	Pracovní list	5
	Práce s pracovním listem – vyplnění - Kontrola	<i>Doplňování</i> <i>Diskuse,</i>	Hromadná		5
	Příprava domácího úkolu	<i>Prezentace</i>	Hromadná	Kuchyňka, suroviny	5
	Příprava těstovinového salátu-ingredience	<i>pokus, pozorování, měření, vážení, produkční činnost</i> <i>Zápis</i>	Hromadná Skupinová		10
	Práce s pracovním listem – vyplnění - Kontrola		Hromadná	Cukr, inkoust, voda	5
Rozpouštění cukru	<i>Pozorování</i>			15	
Úklid kuchyně, vaření čaje	<i>manipulační činnou</i>	Samostatná v hromadné		5	
Motivace – život dříve a dnes,	<i>Rozhovor</i>	Skupinová		5	

	rozdělení do skupin Kresba obydlí Práce s pracovním listem Třídění činností v domácnosti Prezentace skupinové práce, diskuze nad pracemi, porovnávání způsobu života v různých časových obdobích Komunitní kruh – zhodnocení dne	<i>Manipulační činnost, kreslení, doplňování didaktická hra</i> <i>Diskuse</i>	Hromadná Párová Hromadná Hromadná Hromadná Skupinová Samostatná v hromadné	Arch papíru Pracovní list Pracovní list	5 5 3 5 25
	2. Den Motivace Rozdělení do skupin Složení postav Odpovědi na otázky Prezentace Exotické potraviny - příprava pokrmů, ochutnávka Úklid a třídění odpadu Odpad	<i>Diskuse</i> <i>Didaktická hra</i> <i>Manipulace s obrázkem</i> <i>Práce s textem</i> <i>Práce s textem, výklad</i>	Skupinová Hromadná Hromadná Skupinová Skupinová Hromadná skupinová Skupinová, Samostatná v hromadné	Obrázky Podklady s informacemi Suroviny k vaření Úklidové prostředky, odpad z vaření Obrázky, kartičky	5 3 10 5 20 20 10 5
	Vyhodnocení Vyhodnocení dne, zadání domácího úkolu	<i>Diskuse</i> <i>Diskuse</i>	Hromadná Hromadná		4 4
Závěr	3. den vyhodnocení pokusu – dŮ Zhodnocení práce, rozdání diplomů tvorba „knihy“ (také úvodní strany)	Diskuse, pozorování Diskuse Manipulační čištění, kreslení	Hromadná Hromadná Individuální nebo skupinová	Naklíčená fazole Diplomy Vyplněné pracovní listy	7 15 60

3. Literatura a internetové zdroje

Literatura:

RVP ZV, VÚP Praha 2007, str. 14-17

Velká dětská encyklopedie, Laura Howell aspol., nakladatelství Svojk, Praha 2003, str. 95, ISBN 80-7237-77-8

Přírodověda 5, učebnice pro 5. ročník základní školy, Člověk a jeho svět, str. 7, Nová škola 2004, ISBN 80-7289-063-8

PhDr. Svatoňová Hana, PH.D., a kol. Domácnost – svět v malém, Metodické pracovní listy. Brno: Masarykova univerzita, 2010, ISBN 978-80-210-5204-8 (s. 76)

Globální výchova, nápadník pro učitele mateřských škol a 1. st. základních škol. CEV Žabka

Internetové zdroje:

www.dlík.cz

www.wikipedia.cz

www.zsletovice.cz

www.trojskegymnazium.cz

www.ucebnice.org

www.pf.jcu.cz

<http://ireferaty.lidovky.cz>

www.cr.ic.cz

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Rodina>

<http://www.seminarky.cz/Historie-rodiny-1730>

<http://www.chempokusy.webzdarma.cz/index.htm>

Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání. Dostupný z WWW:

<http://www.rvp.cz/>

<http://www.recept-recepty.cz/marocka-kuchyne/bulgurovy-salat-se-zeleninou.html>

<http://www.kuchyne.cz/recepty/bajecne-francouzske-palacinky-294.aspx>

<http://www.indianskejazyky.cz/kecuanstina/kecuanstina-uvod>

<http://www.slovníkceskeliteratury.cz>, © ÚČL AV ČR, 2006-2008

4. PŘÍLOHY

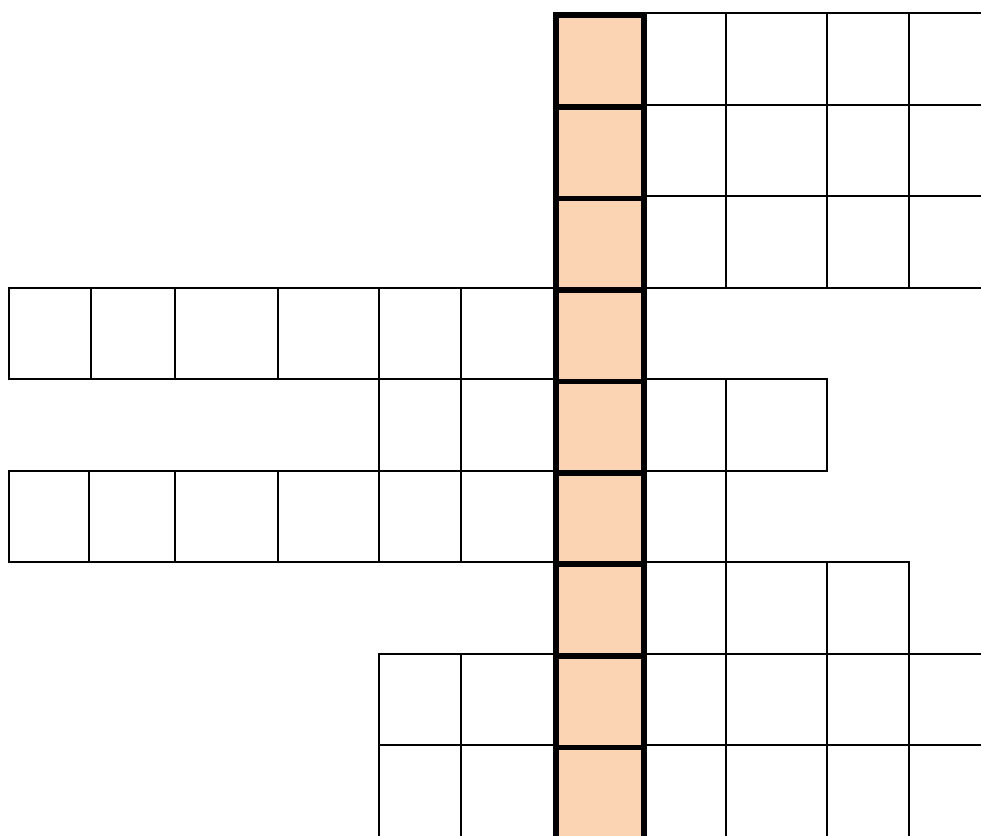
Jméno: _____

Vyřeš křížovku:

Přečti si následující otázky a odpovědi запиš do příslušných políček v křížovce.

1. Jaký materiál se používá na stavbu chatek, nebo na topení v kamnech?
2. Který pradávný objev se dodnes používá při vaření nebo topení?
3. Který člen rodiny zastává nejčastěji práci v kuchyni?
4. Jaká je barva cihly?
5. Co hospodyně používaly k praní prádla před vynalezením pračky?
6. Jak se nazývá místnost, v níž se vykonávají hygienické potřeby?
7. Kdo je hlavou rodiny?
8. Na čem spíme? Spíme na
9. Která nádoba se používá při vaření nad otevřeným ohněm?

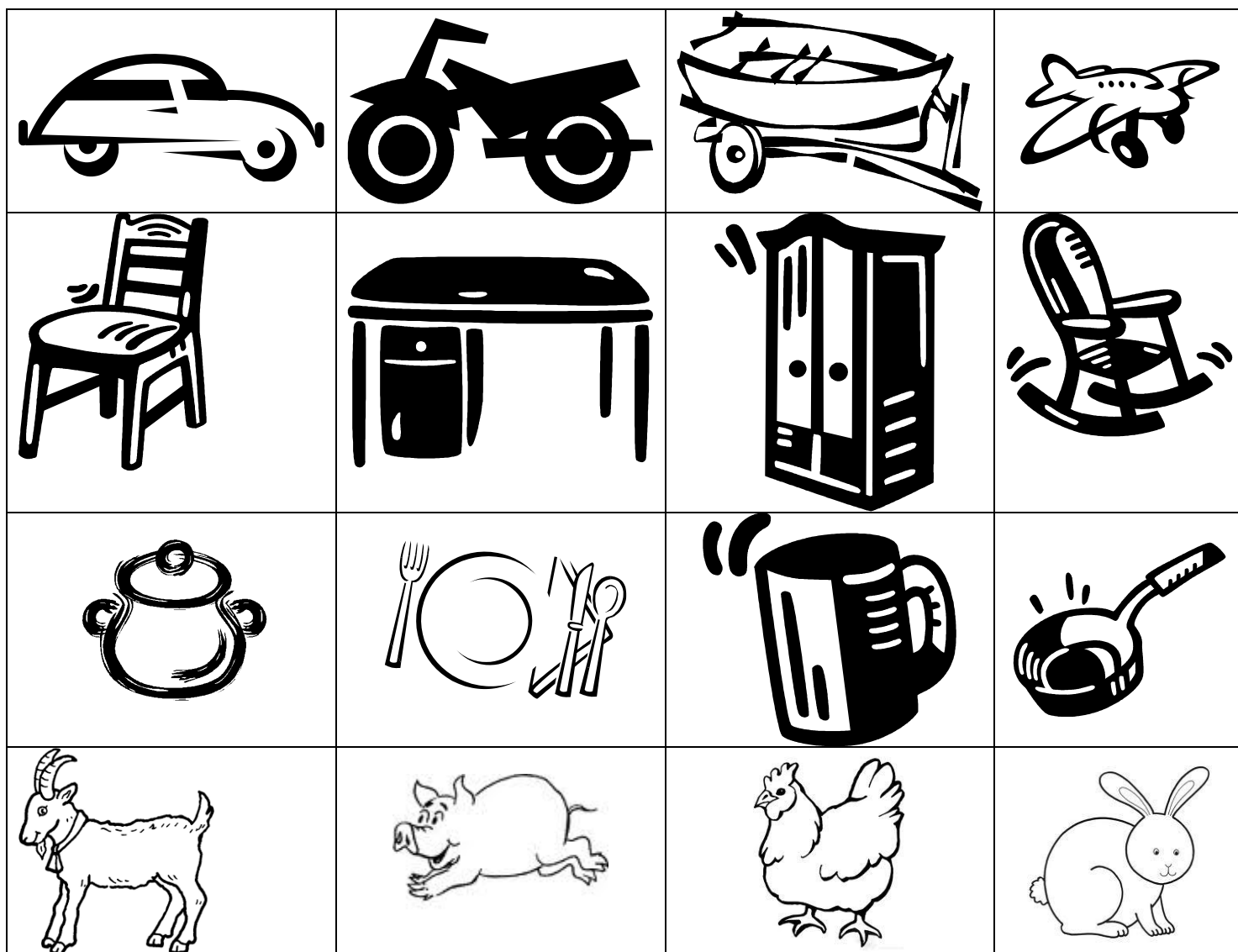
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.



Autorské řešení:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.

						D	Ř	E	V	O		
						O	H	E	Ň			
						M	A	T	K	A		
Č	E	R	V	E	N	Á						
					N	E	C	K	Y			
K	O	U	P	E	L	N	A					
						O	T	E	C			
						P	O	S	T	E	L	I
						K	O	T	L	Í	K	



Já mám doma zoologickou zahradu

Jiří Žáček

Já mám doma zoologickou zahradu.
Zkuste v paneláku bydlet se zvířaty!
Nemůžu je přece nechat o hladu -
ale ta zvěř klidně prožere dva platy!

Říkal jsem si:
Ať se děti pobaví.
Ovšem, člověk má být přítel zvěře.
Ale dnes už mi jde o zdraví -
byt je plný zvířat,
sotva zavřu dveře!

Nečekal jsem tyhle potíže.
Želvy pochodují bytem ve dne v noci.
Křeček s rodinkou si vlezl do spíže.
Ve vaně se rozmnožili mloci.

Papoušek mi trousí na šaty.
Na balkoně králík chroupá zelí.
V posteli mám kočku s kořaty.
Bílé myšky bydlí pod postelí.

Už mi z toho cuká ve tváři.
Morčata se usadila ve skříni.
Na záchodě vřeští kanáři
a v mém křesle chrupou bernardýni.

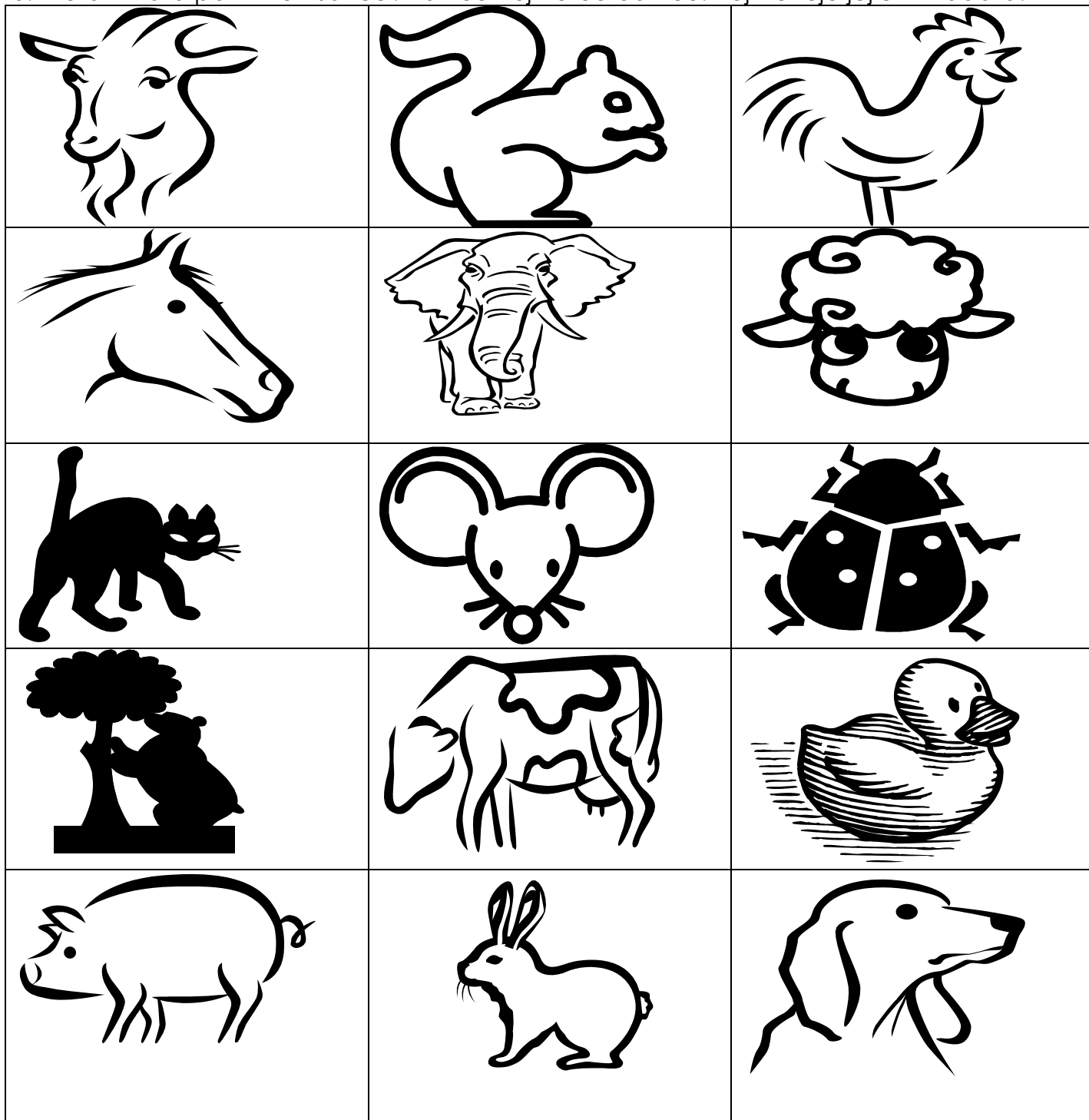
Ale já to takhle nenechám!
Vyřeším to tvrdě,
bez soucitu!
Udělám už přítrž neplechám!
Vyhodím je bez milosti z bytu!

Zkusil jsem se zbavit zvěřince -
ale tůdle:
přehlasovaly mě děti!
Tak se radši odstěhuju k mamince.
Jde to se mnou
od desíti k pěti.

Jméno: _____

Hospodářská zvířata

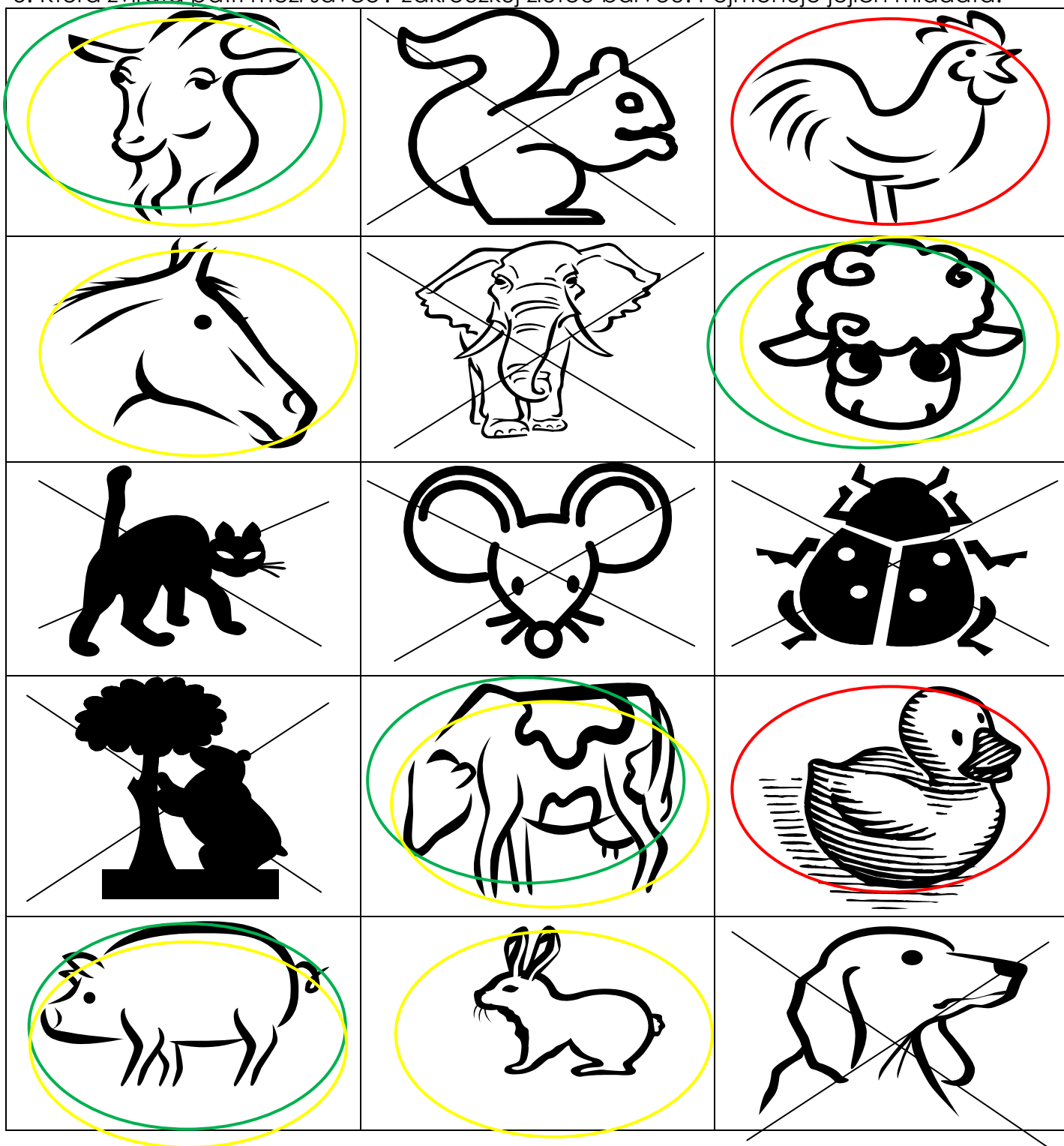
1. Škrtni zvířata, která mezi daná zvířata nepatří.
2. Zamysli se nad tím, proč do dané skupiny, vámi vybraná zvířata nepatří
3. Která ze zvířat snášejí vejce? Zakroužkuj červenou barvou.
4. Která zvířata patří mezi dobytek? Zakroužkuj zelenou barvou.
5. Která zvířata patří mezi savce? Zakroužkuj žlutou barvou. Pojmenuje jejich mláďata.



Jméno: _____

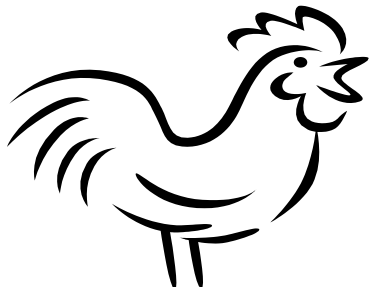
Hospodářská zvířata

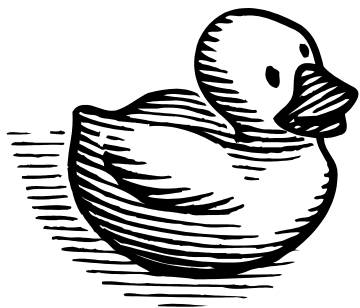
1. Škrtni zvířata, která mezi daná zvířata nepatří.
2. Zamysli se nad tím, proč do dané skupiny, vámi vybraná zvířata nepatří
3. Která ze zvířat snášejí vejce? Zakroužkuj červenou barvou.
4. Která zvířata patří mezi dobytek? Zakroužkuj zelenou barvou.
5. Která zvířata patří mezi savce? Zakroužkuj žlutou barvou. Pojmenuje jejich mláďata.

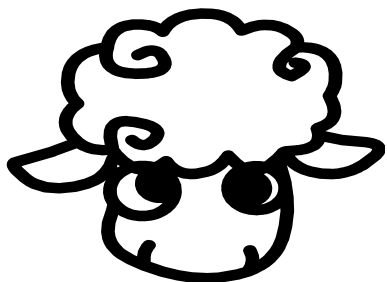


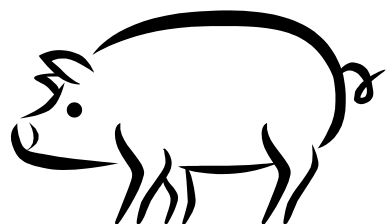
Jméno: _____

Jaký užitek máme z:
(vypište vedle zvířat)



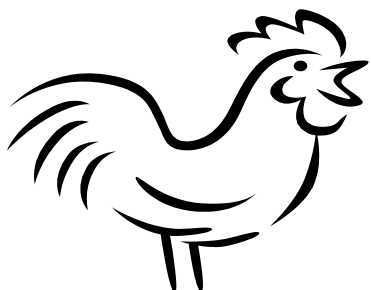




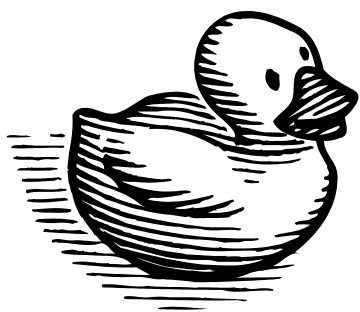


Jméno: _____

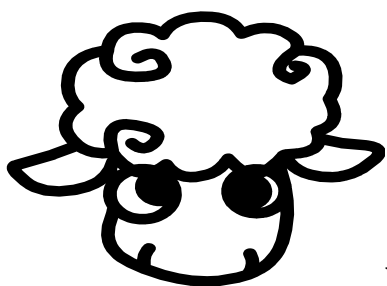
Jaký užitek máme z:
(vypište vedle zvířat)



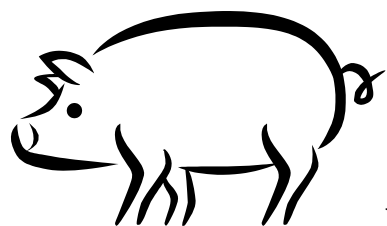
vejce, maso



vejce, maso, peří



vlna



maso

Pracovní list

Jméno: _____



Nakresli fazoli, kterou jsi dostal:

Dej fazoli do misky s vlhkou buničinou na teplé místo. Nezapomeň udržovat vlhkost buničiny.

Pozoruj, nakresli a popiš, jak vypadá fazole

1. den

2. den

3. den

Recept na těstovinový salát

Ingredience

150 g uvařených těstovin

50 g nakrájené šunky

30 g hrášku

40 g nakrájených rajčat

3 cm sýru (ukrojeného z cihly sýru, žáci pouze ukáží vzdálenost, ukrojí učitel)

Zálivka

30 ml oleje

20 ml citronové šťávy

Sůl

Pracovní list

Jméno: _____

Převod následujících jednotky	
150 g těstovin =	dkg (dag) těstovin
50 g šunky =	dkg (dag) šunky
30 g hrášku =	dkg (dag) hrášku
40 g rajčat =	dkg (dag) rajčat
3 cm sýru =	mm sýru
30 ml oleje =	cl oleje (nápověda: 1 cl = 10 ml)
20 ml šťávy =	cl šťávy
5 min. =	s (nápověda: 1 min. má 60 s)

Jméno: _____

Převeď následující jednotky		
150 g těstovin =	15	dkg (dag) těstovin
50 g šunky =	5	dkg (dag) šunky
30 g hrášku =	3	dkg (dag) hrášku
40 g rajčat =	4	dkg (dag) rajčat
3 cm sýru =	30	mm sýru
30 ml oleje =	3	cl oleje
20 ml šťávy =	2	cl šťávy
5 min. =	300	s (nápověda: 1 min. má 60 s)

Jméno: _____

RozpouštěníRozpouštění cukru*Pomůcky:*

talíř, voda, 2 kostky cukru,
inkoust

Postup:

-do talíře nalij studenou vodu
tak, aby zakryla pouze jeho dno
-na každou kostku cukru kápni 2
kapky inkoustu (inkoust se do
cukru vsákne)
-kostky cukru postav do vody na
talíři



Popiš, co se s cukrem stalo:

Zamyšlení: Každé ráno si chystáš čaj a dáváš si do něj cukr. Jakým způsobem se cukr rozpouští?

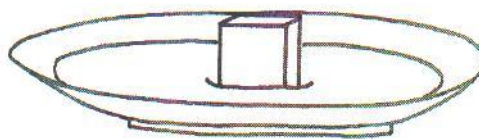
Rozpouštění cukru

Pomůcky:

talíř, voda, 2 kostky cukru,
inkoust

Postup:

- do talíře nalij studenou vodu tak, aby zakryla pouze jeho dno
- na každou kostku cukru kápní 2 kapky inkoustu (inkoust se do cukru vsákne)
- kostky cukru postav do vody na talíři



Popiš, co se s cukrem stalo:

Jak se cukr rozpouští, rozptylující se inkoust vytváří obrazce, které připomínají tvar slunce.

Zamyšlení: Každé ráno si chystáš čaj a dáváš si do něj cukr. Jakým způsobem se cukr rozpouští?

Částice cukru se svým kmitavým pohybem postupně smíchávají s vodou. Postupně se rozpadají na stále menší částičky a od původní kostky cukru se vzdalují.

Kartičky pro rozlosování dětí do skupin:

PRAVĚK	PRAVĚK	PRAVĚK
STŘEDOVĚK	STŘEDOVĚK	STŘEDOVĚK
SOUČASNOST	SOUČASNOST	SOUČASNOST

PRAVĚK

Na počátku člověk dokázal využít přírodního prostředí k vylepšení své existence. Vyráběl si nástroje z kamene a jiných surovin, upravoval svá obydlí, využíval oheň. Postupně se stal díky vynálezu oštěpu úspěšným lovcem. Sám si stavěl jednoduchá obydlí – chaty, a tak dokázal trvale pronikat i do oblastí s velmi chladným podnebím. Žili v tlupách o 25 – 35 členech. Tlupa se pohybovala krajem, lovila živočichy a sbírala jedlé rostliny. Lidé přespávali v jeskyních nebo jednoduchých chýších z větví, kostí a kůží. Hlavním zdrojem potravy byl pro ně lov velkých zvířat – mamutů, koní, sobů nebo bizonů. Lov velké zvěře vyžadoval spolupráci v tlupě a tedy i lepší dorozumívání s ostatními.

STŘEDOVĚK

Obyčejný člověk si své oblečení vyráběl převážně sám, většinou doma. Vyráběl ho z toho, co měl k dispozici. Zejména na vesnici bylo pravidlem vyrábět si své oblečení. Na výrobu se nejčastěji používala pevná, lněná plátna a hrubější, vlněná sukna. Látka se většinou nebarvila vůbec, zůstávala šerá nebo černá anebo se bělila na slunci. Někdy se barvila běžně dostupným barvivem. Oblečení se vyrábělo podle toho, co lidé potřebovali a jaké měli možnosti. Pro lidi žijící na vesnici bylo typické, že si spoustu věcí vyráběli sami a výrobky řemesel, které neovládali, si koupili na trhu. Typickým obydlím na vesnicích byla chalupa, která se skládala z několika místností. Vesnický dům se skládal ze síně, kde se vykonávala většina prací, jízby, v níž se vařilo, jedlo i spalo, a komory sloužící k ukládání věcí a někdy i ke spaní.

Pracovní list

Jméno: _____

Představ si, že žiješ v pravěku a máš za úkol udělat jídlo pro celou tlupu. Co budeš potřebovat a kde seženeš potřebné suroviny? Nezapomeň, že pravěcí lidé vařili na ohni a jídlo museli uschovat tak, aby se jim nezkazilo.

Potřebuji: _____

Kde seženu potřebné suroviny: _____

Jak a kde jídlo uskladním: _____

Popis práce: _____

Barevnou čárou přiřaď, zda činnost vykonávala žena nebo muž.

<i>Péče o děti</i>	<i>Ochrana tlupy</i>	<i>Stavba příbytku</i>	<i>Obstarání oděvů</i>	<i>Lov zvěře</i>	<i>Příprava pokrmů</i>	<i>Udržování ohně</i>
--------------------	----------------------	------------------------	------------------------	------------------	------------------------	-----------------------



Autorské řešení:

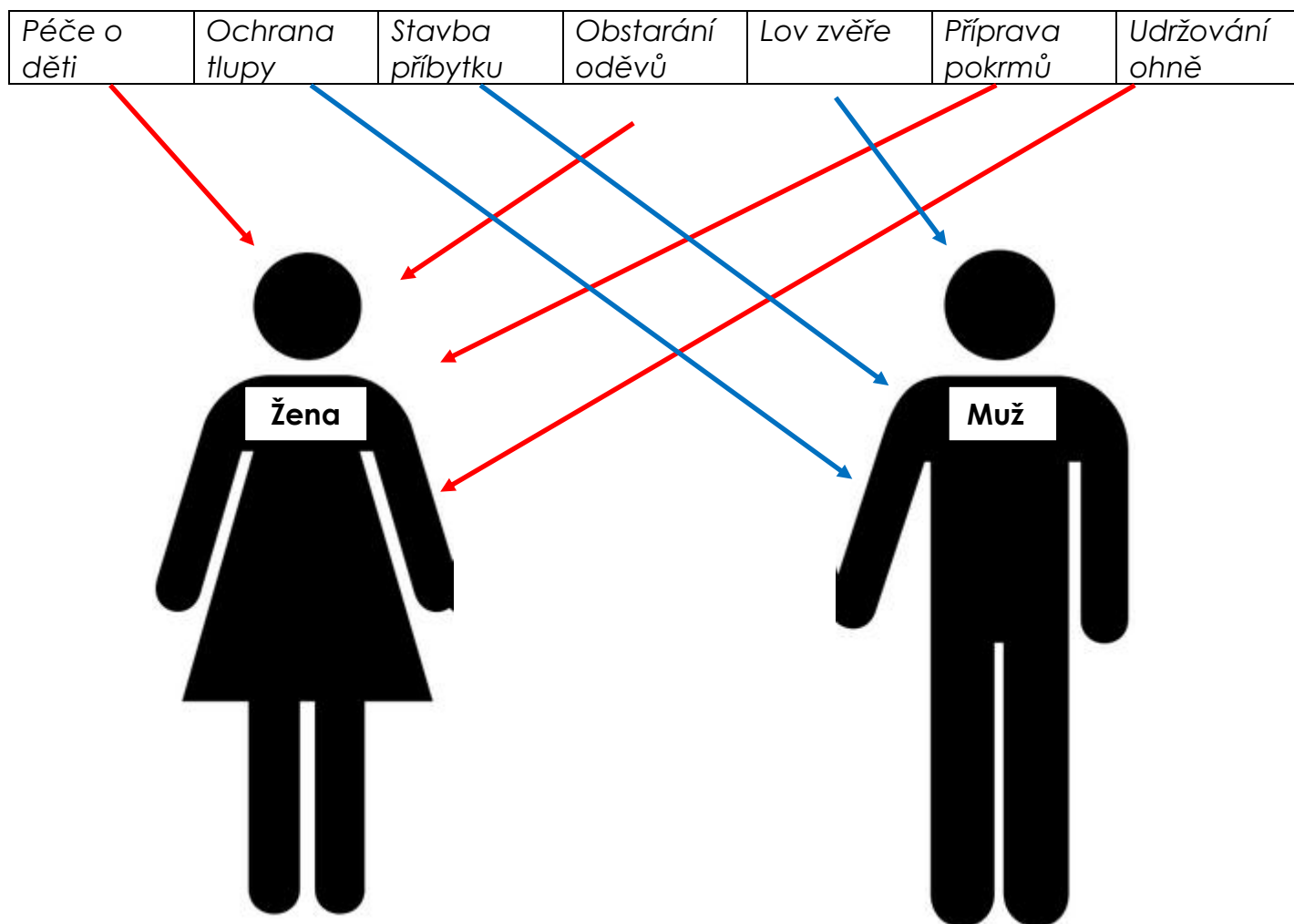
Potřebuji: mamut, zajíc, srna, kanec, jelen, kořínky, lesní plody, ryby

Kde seženu potřebné suroviny: v lese, ve vodě

Jak a kde jídlo uskladním: v chladu – jeskyni, ve vodě

Popis práce: Aby mohli pravěcí lidé něco uvařit k jídlu, museli nejdříve ulovit zvěř. Muži ulovili zajíce nebo jiného živočicha, stáhli ho z kůže, kterou později použili k ošacení. Maso upekli na ohni a nechali jej vysušit pro pozdější případ.

Barevnou čárou přiřaď, zda činnost vykonávala žena nebo muž.



Pracovní list

Jméno: _____

Barevně vyznač, co všechno si lidé vyráběli doma (D) a co si kupovali (K).

Košile	D	K	Hrábě	D	K	Stoly	D	K	Chlebové placky	D	K
Nože	D	K	Lavice	D	K	Klobásy	D	K	Dřevené bedny	D	K
Nitě	D	K	Džbány	D	K	Talíře	D	K	Topůrko sekyry	D	K
Pivo	D	K	Koláče	D	K	Hřebíky	D	K	Přikrývky	D	K

Představ si, že jsi středověká hospodyně a máš připravit oběd pro osm osob. Oběd se skládá ze slepičí polévky, pečeného králíka se zeleninou a chleba.

Vyhledej a zapiš, co budeš potřebovat a jaké množství. Kde potřebné suroviny seženeš?

Potřebuji:

Na polévku: _____

Kde suroviny seženu: _____

Na pečení: _____

Kde suroviny seženu: _____

Na chléb: _____

Kde suroviny seženu: _____

Popis práce: _____

Autorské řešení:

Košile	D	K	Hrábě	D	K	Stoly	D	K	Chlebové placky	D	K
Nože	D	K	Lavice	D	K	Klobásy	D	K	Dřevené bedny	D	K
Nitě	D	K	Džbány	D	K	Talíře	D	K	Topůrko sekery	D	K
Pivo	D	K	Koláče	D	K	Hřebíky	D	K	Přikrývky	D	K

Představ si, že jsi středověká hospodyně a máš připravit oběd pro osm osob. Oběd se skládá ze slepičí polévky, pečeného králíka se zeleninou a chleba.

Vyhledej a zapiš, co budeš potřebovat a jaké množství. Kde potřebné suroviny seženeš?

Potřebuji:

Na polévku: slepici, mrkev, celer, voda, sůl

Kde suroviny seženu: slepici na dvoře, zeleninu na zahrádce, vodu z potoka, sůl na trhu

Na pečení: králík, zelenina, mouka, kvásek, voda

Kde suroviny seženu: králík v králíkárně, zelenina na zahrádce

Na chléb: mouka, kvásek, voda

Kde suroviny seženu: mouku a kvásek na trhu, vodu z potoka nebo studny

Popis práce: Nejdříve zabiju a vykuchám slepici a králíka. Zadělám těsto na chleba a nechám jej kynout. Slepici uvařím ve vodě, přidám zeleninu. Králíka upeču v kamnech, přidám uvařenou zeleninu. Vykynuté těsto upravím do tvaru chleba a dám péci.

Jméno: _____

Máte za úkol uvařit oběd pro 4 lidi. K obědu bude vepřový řízek s bramborovým salátem. Jaké suroviny budete potřebovat, kde je seženete a jaké množství budete potřebovat.

Vepřový řízek: _____

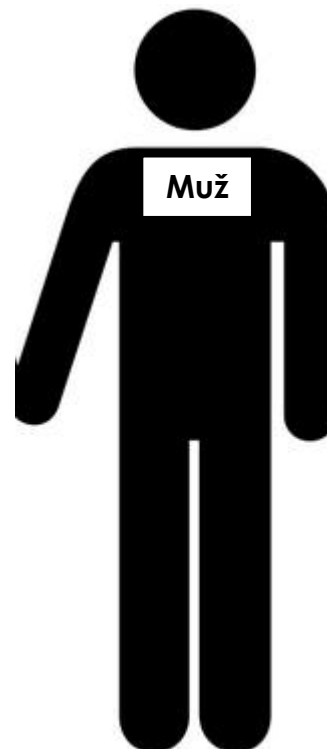
Kde suroviny seženeš: _____

Bramborový salát: _____

Kde suroviny seženeš: _____

Popis práce: _____

Žehlení	Vaření	Řízení auta	Úklid domácnosti	Mytí oken	Oprava auta	Práce na zahradě	Technická údržba domácnosti	Nákupy
---------	--------	-------------	------------------	-----------	-------------	------------------	-----------------------------	--------



Autorské řešení:

Máte za úkol uvařit oběd pro 4 lidi. K obědu bude vepřový řízek s bramborovým salátem. Jaké suroviny budete potřebovat, kde je seženete a jaké množství budete potřebovat.

Vepřový řízek: vepřové maso, sůl, hladká mouka, vejce, strouhanka, olej

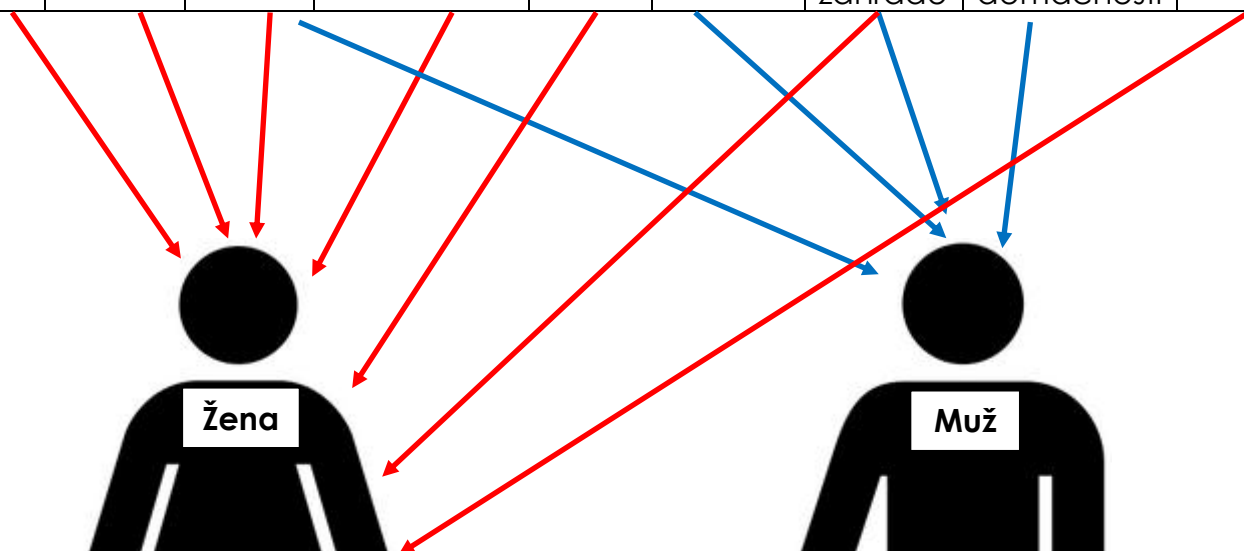
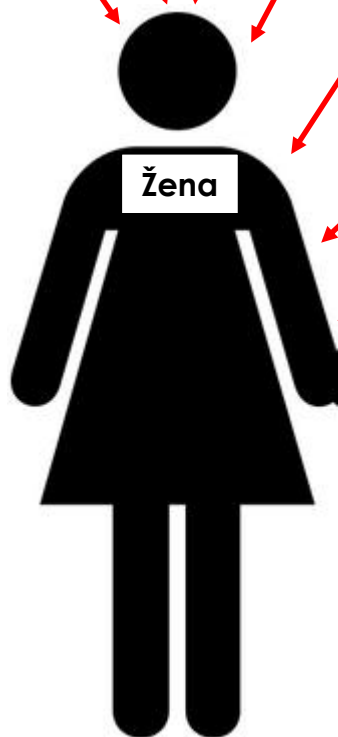
Kde suroviny seženeš: řeznictví, potraviny

Bramborový salát: brambory, vejce, majonéza, zelenina, sůl, pepř

Kde suroviny seženeš: potraviny, zelenina

Popis práce: Uvařím brambory ve slupce a nechám je vychladnout. Poté naklepu řízky, osolím je, obalím v trojobalu a usmažím. Vychladlé brambory oloupu a nakrájím na nudličky. K nim pak přidám uvařené vejce natvrdo, majonézu a zeleninu. Dochutím solí a pepřem.

Žehlení	Vaření	Řízení auta	Úklid domácnosti	Mytí oken	Oprava auta	Práce na zahradě	Technická údržba domácnosti	Nákupy
---------	--------	-------------	------------------	-----------	-------------	------------------	-----------------------------	--------



INDIÁN	ESKYMÁK	AFRIČAN	EVROPAN	ASIAT
---------------	----------------	----------------	----------------	--------------



OTÁZKY

1. Kde žijí zástupci Vašeho lidu? Na kterém světadíle?
2. Jak vypadá okolní příroda, kde žijete?
3. Jak vypadáte a co nosíte za oblečení?
4. Jak vypadá obydlí, ve kterém žijete?
5. Jaké potraviny tvoří základ Vašeho jídelníčku?

Indická fazolová pomazánka na jednohubky

Ingredience: plechovka bílých fazolí v nálevu, olivový olej, sůl, pepř, ořechy, koření (koriandr, libeček, petrželka)

Postup: Fazole slijeme, necháme pouze trochu nálevu, rozmixujeme s olivovým olejem a bylinkami, přidáme sůl, pepř a přimícháme nasekané ořechy. Mažeme na nakrájené rohlíky

Brazilské kukuřičné placky se salsou a sýrem

Ingredience: 180g hladké mouky, 1 lžička prášku do pečiva, 2 vejce, 120 ml mléka, 300 g cukrové kukuřice, 100 g sýra, sekaná pažitka, olej sůl, pepř. Salsa – 2 zralá rajčata, 2 lžíce kečupu

Postup: Salsa – smícháme najemno okrájená rajčata a kečup. Do mísy dáme mouku, propeč, vejce, mléko a promícháme na hladkou kaši. Pak přimícháme kukuřici, sýr a pažitku, sůl, pepř. V pánvi rozehřejeme olej a ze směsi uděláme lžící malé placky. Smažíme z obou stran. Hotové namáčíme do salsy.

Francouzské palačinky

























Ingredience: 250g hladké mouky, 3 vejce, 500ml mléka, olej, cukr, sůl, čokoláda

Postup: Jednotlivé ingredience prošleháme asi 1 minutu a necháme chvíli odpočinout. Na pánev s rozehřátým olejem naléváme naběračkou trochu řídkého těsta. Osmažíme z obou stran. Zdobíme čokoládou.

Marocký salát

Ingredience: bulgur, oříšky, rozinky, 1 okurka, cibulka, ředkvičky, 3 rajčata, tvrdý sýr, zálivka – olej, šťáva z 1 citronu, mletý kmín, česnek, sůl, pepř

Popis: Bulgur uvaříme podle návodu. Všechnu zeleninu omyjeme, očistíme, oloupeme, nakrájíme na kousky a dáme do mísy. V misce prošleháme suroviny na zálivku a zalijeme nakrájenou zeleninu. Rozinky propláchneme, oříšky opražíme. K zelenině přidáme bulgur, spařené rozinky, oříšky, zelené natě a sýr. Dobře promícháme.

baterie 	noviny 	skleněné lahve 	mikrotenové sáčky 	papírové pytle 	alobal 
sešity 	polystyren 	linoleum a PVC 	varná konvice 	kancelářský papír 	skleněná tabule 
nápojové kartony 	televizor 	krabice 	plastový kelímek 	molitan 	porcelán 
potravinářská fólie 	PET láhve 	vičko od jogurtu 	sklenice 	autosklo 	barvy 

Společné třídění

Cedulky z lepících papírů, na kterých jsou napsány názvy různých odpadků. Děti dostanou cedulku, kterou si nalepí na tričko. Úkolem dětí je vytvořit ze sebe skupiny odpadků, které patří do jedné popelnice, aniž by na sebe mluvily a domlouvaly se. Takto vytvořený řetězec odpadků se poté přiřadí k příslušné barvě kontejneru, které jsou na obrázcích.

**LAHEV OD
LIMONÁDY****OBAL OD MLÉKA****MASTNÝ PAPÍR****KARTON****SKLENICE****ALOBAL****NOVINY****PET LAHEV****IGELITOVÝ PYTLÍK****ČASOPIS****SLUPKA OD BANÁNU****OHRYZEK****STŘEPY****IGELITOVÁ TAŠKA****MOBIL****RYCHLOVARNÁ
KONVICE****MIXÉR****LISTÍ**

5. Teoretická část

BIOLOGIE:

Rostliny, živočichové a ostatní živé organizmy včetně člověka jsou součástí živé přírody. Nemohly by existovat bez příznivých životních podmínek na naší planetě Zemi.

Vodu, živiny, teplo a světlo (pocházející ze Slunce) a oxid uhličitý (ze vzduchu, potřebný pro výživu rostlin) poskytuje živým organizmům neživá příroda. Kyslík, který potřebují živé organismy k dýchání, pro ně produkuje rostliny.

Klíčení fazole

Na dno misky či talíře vložíme vlhkou buničinu nebo vatu, na kterou rovnoměrně rozprostřeme nabobtnalá semena. Pro zajištění vlhkosti vložíme nádobu do polyetylenového sáčku nebo přikryjeme ještě další vrstvou vaty či buničiny, kterou po naklíčení a tvorbě prvních kořínků odstraníme. Během klíčení nesmí semena vyschnout, proto je nutné pravidelně doplňovat vodu.

Rostlinné klíčky a výhonky jsou ideálním zdrojem vitamínů (A, B, C), minerálních látek (vápník, hořčík, fosfor), esenciálních aminokyselin a řady dalších pro tělo důležitých látek. Pravidelnou konzumací naklíčených semen podporujeme svou imunitu, díky obsaženým antioxidantům snižujeme riziko možnosti karcinogenního bujení, chráníme svůj organismus před kardiovaskulárními chorobami a přispíváme k jeho celkovému posílení. Po dlouhém zimním období, kdy je náš organismus celkově oslabený, ho takto lépe ochráníme před tzv. jarní únavou.

FYZIKA, CHEMIE

Postup pro žáky:

- 1) Připravte si velkou mísu na těstovinový salát.
- 2) Do malé misky odhadem naberte 150 g uvařených těstovin. Svůj odhad převažte na kuchyňských vahách. Uberte nebo přidejte těstoviny tak, aby vám váhy ukazovaly 150 g. Navážené těstoviny přendejte do velké misky.
- 3) Nyní do malé misky odhadem naberte 50 g nakrájené šunky. Svůj odhad převažte na kuchyňských vahách. Uberte nebo přidejte šunku tak, aby vám váhy ukazovaly 50 g. Naváženou šunku přidejte do velké mísy k těstovinám.
- 4) Tentokrát do malé misky odhadem naberte 30 g hrášku. Svůj odhad převažte na kuchyňských vahách. Uberte nebo přidejte hrášek tak, aby vám váhy ukazovaly 30 g. Navážený hrášek přidejte do velké mísy k těstovinám a šunce.
- 5) Nakonec do malé misky odhadem naberte 40 g nakrájených rajčat. Svůj odhad převažte na kuchyňských vahách. Uberte nebo přidejte rajčata tak, aby vám váhy ukazovaly 40 g. Navážená rajčata přidejte do velké mísy k těstovinám, šunce a hrášku.
- 6) Od okraje cihle síru odměřte pravítkem 3 cm. Ukažte učiteli. Ten vámi požadované množství ukrojíte. Nyní sýr na struhadle nastrouhejte do malé misky. Poté přendejte do velké mísy.
- 7) Ve velké míse vše vařečkou důkladně promíchejte.
- 8) V této chvíli začněte připravovat zálivku na salát. Nachystejte si na ni menší misku.
- 9) V odměrce odměřte 30 ml oleje. Nalijte do misky.
- 10) Nyní v odměrce odměřte 20 ml citronové šťávy. Přidejte do misky k oleji a osolte špetkou soli. Zamíchejte.
- 11) Zálivkou přelijte salát ve velké míse. Vše promíchejte.
- 12) Vložte velkou mísu se salátem do lednice. Nastavte kuchyňskou minutku na 5 minut.
- 13) Po uplynutí této doby salát vytáhněte a vložte do něj teploměr zhruba na 2 minuty. Teplotu si každý запиšte do pracovního listu s převodem jednotek.
- 14) Nyní je těstovinový salát hotový a připravený ke konzumaci.

Při těchto chemických pokusech jsou používány pomůcky a chemikálie, které jsou dostupné v běžné domácnosti. Kromě jednoduchého návodu, jak postupovat při pokusu, jsou také žáci neustále upomínáni na bezpečnost při práci. Učitel by si měl pokus předem vyzkoušet.

Rozpustnost je vlastnost látek, rozpouštět se v rozpouštědle, neboli přecházet s rozpouštědlem v roztok. Obecně lze rozpustnost látky v daném rozpouštědle charakterizovat třemi stupni: -dobře rozpustná látka = rozpouští se bez problémů

-špatně rozpustná látka = rozpouští se obtížně

-nerozpustná látka = rozpouští se nepatrně nebo vůbec

Rozpouštědlo je látka se schopností rozpouštět (rovnoměrně v sobě rozptýlit částice jiných látek) pevné i kapalně látky. Nejdůležitějším rozpouštědlem je voda.

Voda (H₂O)

-chemická sloučenina vodíku a kyslíku. Spolu se vzduchem tvoří základní podmínky pro existenci života na Zemi. Za normální teploty a tlaku je to bezbarvá, čirá kapalina bez zápachu. V přírodě se vyskytuje ve třech skupenstvích: pevné (led, sníh), kapalně (voda), plynné (pára)

Kostkový cukr je potravinářský cukr upravený do podoby kostky. Nejčastěji se jedná o sacharózu, získanou zpravidla z řepy cukrovky nebo cukrové třtiny. Za objevitele kostkového cukru je považován Jakub Kryštof Rad, jenž byl ředitelem dačické rafinerie. Cukr se ve vodě rozpouští velmi dobře. Čím větší je teplota vody, tím rychleji se cukr rozpouští.

HISTORIE

PRAVĚK

Člověk se nejdříve živil sběrem plodů a lovem zvěře. Tento způsob obživy se nazývá přisvojovací hospodářství (přisvojil si to, co mu příroda dávala). Sbíral plody, kořínky, listy, houby, květy rostlin

Lovil drobné hlodavce, želvy, ryby, zajíce, jeleny, srnky, nosorožce a mamuty. Později se specializoval na určitý druh zvěře, tzv. specializovaný lov. Kolektivní lov - Skupina lidí se podílí na lovu a rovným dílem se o úlovek dělí.

Přirozená dělba práce

Dělba práce mezi mužem a ženou: Ženy - péče o děti, příprava pokrmů, sběr plodin, udržování ohně, zhotovení oděvů; Muži - lov zvěře, stavění příbytků, ochrana rodu

Příbytky lidí:

v korunách stromů, pod převisy skal, stavěli si chatrče částečně zapuštěné do země, tzv. polozemljanky, z kůlů, kostí, pokryté kůží, zemědělci si budovali velké chatrče pro velkorodiny

STŘEDOVĚK

Vesnický dům se skládal ze síně, kde se vykonávala většina prací, jizby, v níž se vařilo, jedlo i spalo, a komory sloužící k ukládání věcí a někdy i ke spaní. Středem obce se stala návěs nebo průběžná ulice. Ve vesnici začaly vedle hospodářských a obytných staveb vznikat i krčmy, mlýny, kovárny a někdy také kolářské dílny. Koncem středověku je pec nahrazována kachlovými kamny. Humno bylo střechou chráněné místo na konci hospodářského stavení, kde se mlátilo a prosévalo obilí.

GEOGRAFIE

Na naší planetě žije v současné době asi 6,4 mld. lidí. Největší přírůstek obyvatelstva je v tzv. třetí světě. Důvodů je několik. Děti jsou zde levnou pracovní silou. Aby se rodina uživila, musí zde pracovat opravdu všichni. Většinou pracují v zemědělství. Rodiny jsou zde početné a mají mezi sebou silné citové pouto. Proto je zde větší jistota, že se o rodiče ve

stáří a v nemoci někdo postará. Velkou roli také sehrávají náboženské a kulturní faktory. Poznání toho jak žijí lidé nejen v zemích třetího světa, ale všude na Zemi, je jistě důležité k pochopení jejich kultury ale také k rozšiřujícímu se jevu tzv. devastace životního prostředí. Lidé na celém světě jedí různá jídla. Je to dáno především tím, že jednotlivé země leží v různých klimatických oblastech (od tropického až k polárnímu). Díky různým podmínkám se na daných místech nemohou pěstovat stejné rostliny, nežijí tam někteří živočichové, apod. Proto lidé vaří z toho, co je v jejich zemi dostupné. V současné době vlivem globalizace (tzv. zmenšování světa) je dnes možné koupit v obchodech i suroviny, které se u nás nepěstují, ale dováží z různých částí světa. Také je možné je získat během celého roku. Na druhou stranu ale, kvůli náročnosti na dopravu, bývají výrazně dražší, také nám někdy nechutnají. Cizincům zase nemusí chutnat naše kuchyně. Dnes již není žádný problém najít v kuchařce nebo na internetu recepty na cizokrajná jídla a sehnat i potřebné suroviny. Stačí k tomu najít odvalu.

Modrý kontejner – papír všeho druhu

ANO: Hodit sem můžeme například časopisy, noviny, sešity, krabice, papírové obaly, cokoli z lepenky, nebo knihy (bez vazby, pouze vnitřky). Obálky s fóliovými okýnkami sem můžete také vyhazovat, zpracovatelé si s tím umí poradit. Bublínkové obálky vyhazujeme pouze bez plastového vnitřku! Nevadí papír s kancelářskými sponkami. Ty se během zpracování samy oddělí.

NE: Do modrého kontejneru nepatří uhlový, mastný, promáčený nebo jakkoliv znečištěný papír. Tyto materiály nelze už nadále recyklovat. Pozor, použité dětské pleny opravdu nepatří do kontejneru na papír, ale do popelnice.

Zelený a bílý kontejner – skleněné království

ANO: Do zeleného kontejneru můžeme vyhazovat barevné sklo, sklo od nápojů, například lahve od vína, alkoholických i nealkoholických nápojů, sklenice od kečupů, marmelád či zavařenin. V některých městech sem patří také čiré sklo - proto je důležité sledovat značení na nádobách.

Pokud jsou vedle sebe zelený a bílý kontejner, vyhazujeme do bílého čiré sklo a do zeleného sklo barevné.

Patří sem také tabulové sklo z oken a ze dveří. Vytříděné sklo není nutné rozbíjet, bude se dále třídit!

NE: Do těchto nádob nepatří keramika a porcelán. Nepatří sem ani autosklo, zrcadla nebo třeba drátované sklo, zlacená a pokovovaná skla. Vratné zálohované sklo patří zpět do obchodu.

Žlutý kontejner – země plastů

ANO: Do kontejnerů na plasty patří fólie, sáčky, plastové tašky, sešlápnuté PET láhve, obaly od pracích, čistících a kosmetických přípravků, kelímky od jogurtů, mléčných výrobků, balící fólie, obaly od CD disků a další výrobky z plastů. Pěnový polystyren sem vyhazujeme v menších kusech.

NE: Naopak sem nepatří mastné obaly se zbytky potravin nebo čistících přípravků, obaly od žiravin, barev a jiných nebezpečných látek, podlahové krytiny či novodurové trubky.

Oranžový kontejner – nedobytné sídlo nápojových kartonů

ANO: Kontejner na nápojové kartony nemusí být nutně celý oranžový, důležité je opět označení oranžovou nálepkou na kontejneru. Pokud najdete oranžovou nálepku, pak sem patří krabice od džusů, vína, mléka a mléčných výrobků, které je potřeba před vhozením do kontejneru řádně sešlápnout.

NE: Nepatří sem "měkké" sáčky, například od kávy a různých potravin v prášku. Neodhazujte sem ani nápojové kartony silně znečištěné zbytky potravin.

Recyklace – takové nakládání s odpadem, které vede k jeho dalšímu využití. Při recyklaci jsou odpady zpracovány a přeměněny v nové materiály.

Sběrný dvůr – je místo určené ke shromažďování sběru vytríděných a nebezpečných složek komunálního odpadu (např. pračka, žehlička, televize – věci, které už dosloužily). Sběrný, nebo také "recyklační" dvůr je místo, kde můžete odevzdat odpady, které se nevejdou do běžných kontejnerů. Každý dvůr má svého správce a ten vám poradí, do kterého kontejneru můžete odložit odpady, které jste přinesli, nebo přivezli.

Charita – organizace, která má za úkol pomáhat druhým lidem. Např. oblečení, které nám již neposlouží, můžeme darovat na charitu a ta jej například pošle dětem z chudých zemí nebo zemí postižených nějakou živelnou pohromou.

Kompost – hnojivo

Kafilérie – podnik, kde se zpracovávají uhynulá zvířata

Bioodpad – surovina pro výrobu kompostu, zbytky ovoce a zeleniny, kávové a čajové a citrusové plody, skořápky z vajíček