

# Název workshopu: Lekce africké kuchyně (1. stupeň ZŠ)

**Mezipředmětové vztahy:** Pracovní činností, Vaření

**Čas:** 90 minut

**Počet žáků:** 16 – 30 (běžná třída)

## Pomůcky a materiály:

ingredience na vaření dle receptu, nádobí (2 větší hrnce, ostrý nůž, prkénko na krájení, talířky do skupin, vidlička nebo lžice pro každého žáka), obálky s obrázky plodin a základními informacemi o nich (Příloha 1), recepty na dvě africká jídla (Příloha 2)

## Cíle:

Žák pozná a pojmenuje 4 plodiny, které se pěstují v Africe.

Žák připraví společně se skupinou spolužáků africký pokrm podle receptu.

Žák prezentuje postup přípravy jednoho afrického jídla, které vyzkoušel uvařit.

## Metodický postup:

1. **Představení ingrediencí pro africkou kuchyni (Motivační aktivita).** Požádáme žáky, aby si sedli do kroužku a ukážeme jim čtyři plodiny, které budou použity v receptu:

- zeleninový banán (AJ: plantain)
- maniok (AJ: cassava)
- černé fazole (AJ: black eyed bean)
- ibiškovec (AJ: okra)

Zeptáme se, zdali se někdo s těmito surovinami setkal nebo je ochutnal. Ujasníme si názvy a původ jednotlivých plodin a surovin.

2. **Seznámení se se základními fakty o plodinách.** Žáky rozdělíme do skupin po 4-5 a dáme jim obálku s obrázky a rozstříhanými proužky s informacemi o daných 4 plodinách (Příloha 1). Jejich úkolem je přiřadit proužky k obrázkům. Na závěr společně zkontrolujeme.

3. **Představení receptů:** Představíme dětem recepty, které budeme dnes společně připravovat. Zmíníme, že se jedná o 2 hlavní jídla: africká vegetariánská omáčka s maniokem a omáčka s černými fazolemi se zeleninovým banánem.

4. **Vaření:** Rozdělíme žáky do dvou skupin. Každá připravuje jeden recept podle pracovního postupu (Příloha 2).

5. **Závěr:** Žáci vytvoří dvojice tak, aby byl v každém páru jeden žák, který připravoval recept 1 a druhý, který se svou skupinou uvařil recept 2. Vzájemně si popíšu, jak pokrm připravili a ochutnají ho.

## Materiály ke stažení:

Příloha 1: Kartičky s obrázky a základními informacemi o plodinách k rozstříhání

Příloha 2: Africké recepty – popis pracovního postupu

-----  
Metodický list vytvořila Humanitas Afrika, o.p.s. - [www.humanitasafrika.cz](http://www.humanitasafrika.cz)



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
OP Praha – pól růstu ČR

