

Koloběh na talíři II

ZEMĚDĚLSKÝ ROK A KULINÁRNÍ TRADICE ČESKÝCH ZEMÍ

Věčný koloběh přírody, prací a svátků dal vzniknout řadě kulinárních i jiných tradic. Prozkoumej původ těch dosud běžných a objev ty dnes už zapomenuté!



ZAPOJ OČI
správnou odpověď najdeš v expozici



ZAPOJ MOZEK
na správnou odpověď určitě přijdeš



ZAPOJ KREATIVITU
žádná odpověď není špatně



SPOJ POKRM SE ZEMÍ JEHO PŮVODU.

guláš koláče halušky pizza
Česko Itálie Maďarsko Slovensko

© Národní zemědělské muzeum, 2024. Zřizovatelem muzea je Ministerstvo zemědělství. Program je realizován za finanční podpory Ročního vzdělávacího plánu Ministerstva zemědělství 2024. Ilustrace © Tereza Tydlitátová.

DOPLŇ NÁZVY TRADIČNÍCH ČESKÝCH PRODUKTŮ A SPOJ JE S MĚSTY NA MAPĚ.



----- TVARŮŽKY

----- LÁZEŇSKÉ OPLATKY

----- TRUBIČKY

----- KOSTKOVÝ CUKR

----- PERNÍK

----- KAPR



NAPIŠ DO BÍLÉHO PRUHU V „KOLÁČI ROKU“ K JEDNOTLIVÝM SVÁTKŮM TRADIČNÍ POKRMY S NIMI SPOJENÉ.

pražmo pečená husa posvícenský koláč oukrop
houbový kuba kyselo vánočka dožinkové ratolisky
pučálka jabkance jidáše hnětýnky mazanec



ZAKROUŽKUJ V NABÍDCE POKRMŮ TY, KTERÉ JSI NĚKDY OCHUTNAL.



Po staletí se během roku měnilo nejen počasí, ale i jídelníček lidí. Vždy přitom záleželo na tom, v jakém kraji a v jaké rodině se člověk narodil. Ti bohatší si mohli dopřát více rozmanitá jídla, většina lidí však jedla hlavně to, co zrovna dozrálo. Bylo třeba pamatovat na zásoby na zimu, hlavně obilí, aby se mohl péct chléb, který byl základem stravy po celý rok. Maso bylo drahé a porazit svůj vlastní dobytek běžný člověk nemohl více než jednou do roka. Častěji si mohl dovolit maso drůbeží.



CO VŠECHNO MUSEL ČLOVĚK V DÁVNÝCH DOBÁCH UDĚLAT, ABY SI MOHL DÁT CHLĚB? OČÍSLUJ ČINNOSTI TAK, JAK ŠLY ZA SEBOU:

- zorat pole
- rozdrtit zrna
- zapálit oheň
- sklidit obilí
- upéct chléb
- připravit dřevo
- sklidit obilí
- zadělat těsto
- zasít obilí
- oddělit zrna

A CO MUSÍME UDĚLAT MY, KDYŽ SI CHCEME OPATŘIT CHLĚB?



VÍŠ, JAKÉ DRUHY KOŘENÍ SE DŘÍVE PŘIDÁVALY DO PERNÍKU? PODLE JEDNOHO Z NICH SE PERNÍK JMENUJE. UHODNEŠ PODLE KTERÉHO? ZAKROUŽKUJ NÁZVY KOŘENÍ Z NABÍDKY A TO, PODLE KTERÉHO DOSTAL PERNÍK JMÉNO, PODTRHNI.

1. závor 2. hřebíček 3. chilli 4. koriandr
5. pepř 6. kopr 7. kardamom 8. šafrán
9. bazalka 10. skořice 11. vanilka
12. bobkový list 13. nové koření
14. majoránka

Správnou odpověď – čísla všech druhů koření, které se dříve dávaly do perníku – najdeš v perníkovém srdíčku na druhé straně listu. V srdíčku je také původní název perníku, ze kterého vyčteš, které koření mu dalo jméno.



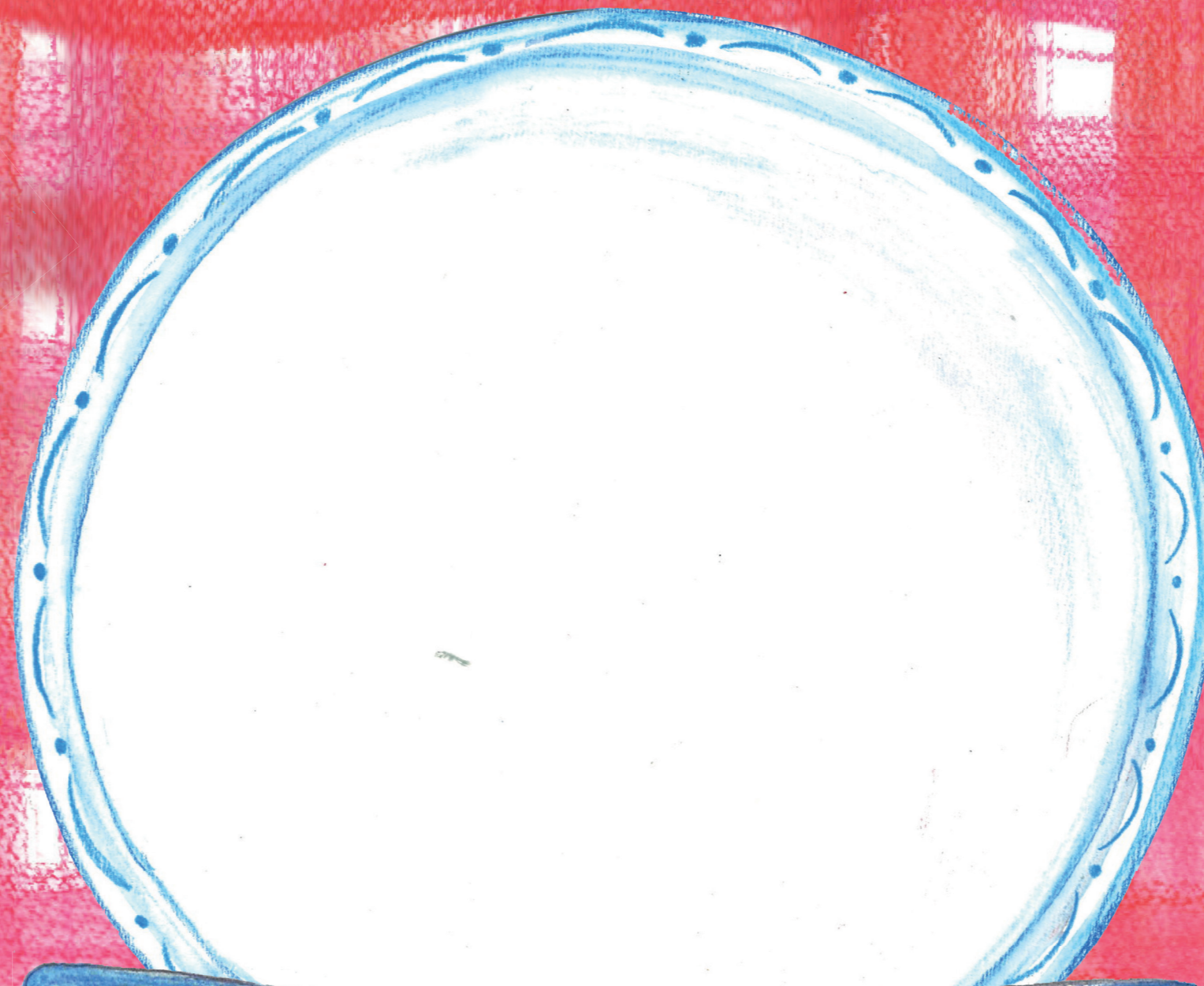
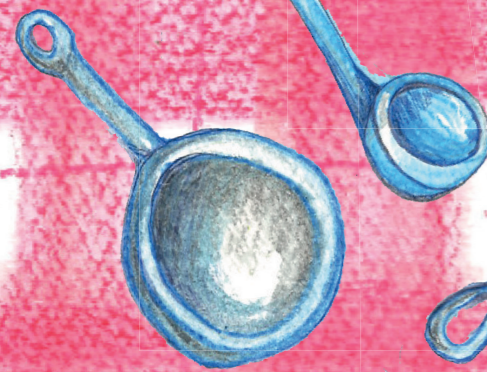
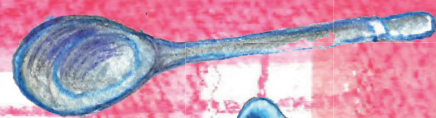
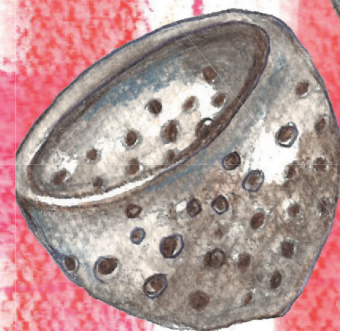
A TEĎ SI MŮŽEŠ JÍT PŘIVONĚT K PYTLÍČKU S PERNÍKOVÝM KOŘENÍM POBLÍŽ PERNÍKOVÉ CHALOUPKY.



SPOJTE PRAPRABABIČKY DNEŠNÍHO NÁDOBÍ
V HORNÍ ČÁSTI STRÁNKY S JEJICH POTOMKY
VE SPODNÍ ČÁSTI STRÁNKY.

MÁŠ NĚJAKÉ HODNĚ OBLÍBENÉ JÍDLO?
NAPIŠ JEHO NÁZEV A ZKUS VYPISAT SUROVINY, Z NICHŽ SE PŘIPRAVUJE.
VZPOMEŇ SI, JAK TOTO JÍDLO OBVYKLE VYPADÁ NA TALÍŘI,
A ZKUS JEJ NAKRESLIT NASERVÍROVANÉ PODLE VLASTNÍ FANTAZIE.

SEŘAĎ NÁDOBY OD NEJSTARŠÍ PO NEJNOVĚJŠÍ
TAK, ŽE JE OČÍSLUJEŠ OD 1 DO 4.



název:

suroviny:

