

**PLÁN ČINNOSTI ZÁJMOVÉHO KROUŽKU:** **VAŘENÍ**

**ŠKOLNÍ ROK:** **2022/23**

**DEN SCHŮZEK/ČAS:** **Úterý 17:30 – 19:00**

**VEDOUCÍ ZÁJMOVÉHO KROUŽKU:** **Prouzová Jitka**

**1. Výchovně vzdělávací cíl**

- \* znalost jednoduchých receptů a orientace v knize
- \* zdokonalovat a samostatně zvládat postupy při vaření
- \* rozvíjet kreativitu a schopnost improvizovat
- \* vytvářet kladný vztah k vaření
- \* rozvíjet schopnost spolupráce v kolektivu
- \* efektivní trávení volného času
- \* upevňovat základy stolování a etikety

**2. Obsah činnosti**

- \* probudit kladný vztah k přípravě pokrmů
- \* respektovat ostatní v kolektivu
- \* dodržovat pravidla a neomezovat práva a osobnosti druhých

**3. Očekávané výstupy**

- \* podchycení zájmu dětí pro přípravu pokrmů, vaření a aranžování
- \* zvýšený zájem, samostatné výstupy, zdokonalené znalosti v oblasti postupů

**4. Metody výuky**

- \* rozvíjení technických dovedností
- \* upevňování teoretických znalostí
- \* samostatná znalost surovin
- \* zvyšování náročnosti při vaření
- \* improvizace

**5. Klíčové kompetence**

- \* kompetence k učení - žáci rozvíjí své dovednosti, rozumí základním pojмům, postupy zvládají samostatně
- \* kompetence občanské – žáci respektují a chrání naše tradice a tradiční pokrmy
- \* kompetence pracovní – používají bezpečně a účinně materiály, nástroje a vybavení, dodržují vymezená pravidla, adaptují se na pracovní podmínky, přistupují k výsledkům pracovní činnosti z hlediska kvality, hospodárnosti a ochrany svého zdraví a zdraví druhých
- \* kompetence personální a sociální – žáci účinně spolupracují ve skupině, společně se podílí na pravidlech práce v týmu a podílejí se na utváření příjemné atmosféry

## ZÁŘÍ

Seznámení se s bezpečností a pravidly při přípravě pokrmů. Bezpečnost při manipulaci s kuchyňskými náčiními (nůž, škrabka) a obecná pravidla při práci s vařiči. Příprava pokrmů ze sezónních surovin. Mrkvovo-celerová pomazánka, bramborová polévka, zeleninový salát.

## ŘÍJEN

Příprava příloh z brambor a jejich servírování. Vaření bramborové kaše, domácí hranolky, bramborové zlatáky, americké brambory, vařené brambory, bramborový knedlík a pečený batát.

## LISTOPAD

Příprava na předvánoční kuchyni. Zvyky a tradice v kuchyni na Vánoce. Bramborový salát. Příprava řízku. Polévka s játrovou zavárkou.

## PROSINEC

Předvánoční pečení. Orientace v receptu, znalost surovin a seznamování s pečením sladkých pokrmů. Příprava těst vánočního cukroví. Příprava nepečeného vánočního cukroví. (Linecké, rohlíčky, kokosky, perníčky, rafaelo.)

## LEDEN

Příprava a servírování předkrmů. Vaření z vajec.

## ÚNOR

Příprava a servírování sladkých desertů. Práce s recepty a kuchyňskou váhou. Palačinky, lívance, cheesecake, cupcakes.

## BŘEZEN

Zahraniční kuchyně. Znalost tradičních a typických zahraničních jídel. Itálie – Spagety bolognese, pizza. Čína – sushy, čína.

## DUBEN

Zahraniční kuchyně. Znalost tradičních a typických zahraničních jídel. Slovensko, Německo, Rusko, Ukrajina.

## KVĚTEN

Česká kuchyně. Znalost tradičních a typických českých jídel. Staročeská kuchyně. Příprava svítku, krupicové kaše, bramboráku, houskového a karlovarského knedlíku.

## ČERVEN

České omáčky, jejich servírování a vhodné přílohy. Rajská omáčka, svíčková na smetaně. Příprava slavnostní tabule. Obsluha a základy etikety při stolování.