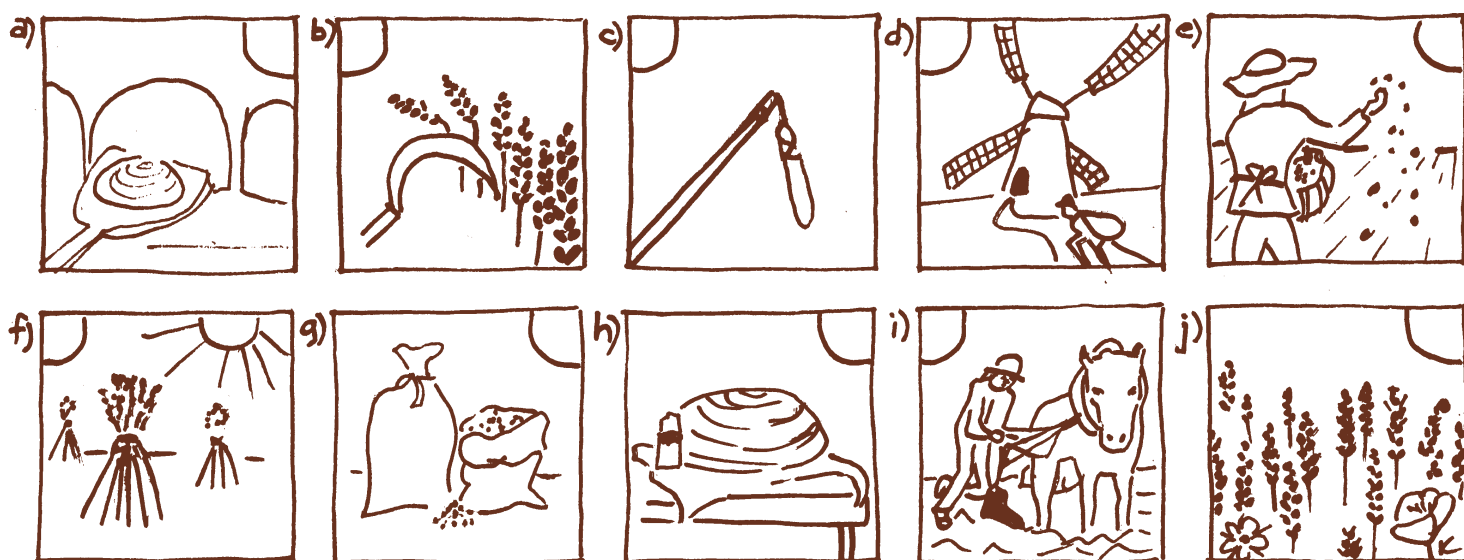


Jak se dělá ... CHLÉB



1. Seřaď správně postup vzniku chleba od zrnka až k bochníku.
Správné pořadí činností označte vepsáním čísel do růžků na obrázcích.

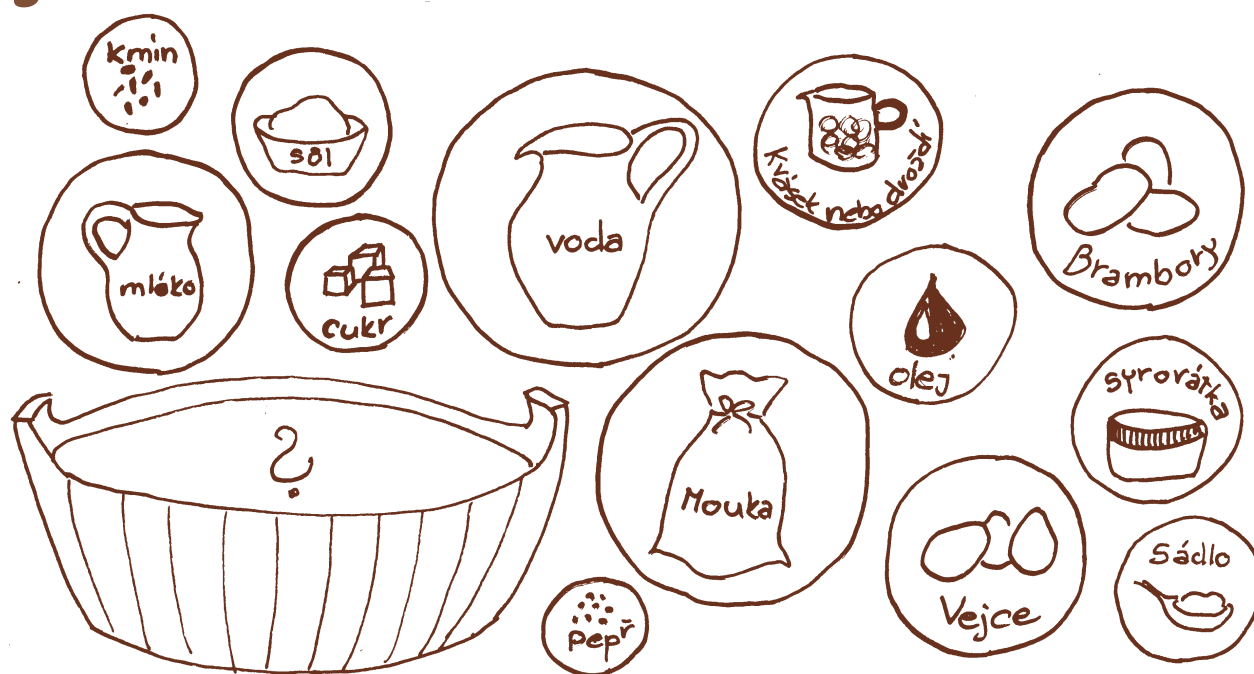


Klie: 11 2e 3j 4b 5f 6c 7g 8d 9a 10h

Popis činností na obrázcích

- Nakynutý chléb se dával na dřevěné lopatě do rozehráté pece.
- Vzrostlé obilí se v průběhu léta sklízelo srpem nebo kosou.
- Cepem – dřevěným nástrojem ze dvou částí spojených koženým řemínkem nebo kovovým řetízkiem – se z klasů obilí vytloukala zrna.
- Pytle se zrna obilí se odnášely do mlýna, kde z nich mlynář namlel mouku.
- Obilí sel hospodář na jaře rozhazováním zrní z velké zástěry, kterou měl přivázanou kolem pasu.
- Obilí muselo před odvezením do stodoly uschnout. Vázalo se proto do svazků – snopů a nechávalo se na poli tak dlouho, dokud nebylo suché.
- Zrnka vytlučená z klasů se dávala do pytlů. Většina zrní byla určena k mletí na mouku, nikdy se ale nesmělo zapomenout schovat si pár pytlů jako osivo na příští rok.
- Upečený chléb se jedl samotný i k mnoha pokrmům často ještě týden i čtrnáct dní po pečení. Chléb se nikdy nevyhazoval.
- Hned jak na jaře vysvitlo sluníčko a rozmrzla zem, orál hospodář pluhem zapřaženým za koňmi nebo kravami půdu, aby v ní semínka po zasetí mohla dobře vzklíčit.
- Vzrostlé obilí na prahu léta začalo zlátnout a dozrávat. V dřívějších dobách nebyla pole tak veliká jako dnes. Každý sedlák měl několik drobnějších políček s různými plodinami. Krajina se tak podobala barevné mozaice políček, která ještě zdobilo mnoho barevných květů plevelů, jako byl rudý vlčí mák nebo modrý koutol.

2. Vybarvi přísady, které patří do chlebového těsta, a označ, které z nich musí být v těstě vždy a které se přidat mohou, ale nemusí.



Klíč: správné odpovědi naleznete v receptu na domácí chléb

3. Přiřaď správně druhy obilí k obrázkům.



Klíč: a – pšenice, b – ječmen, c – žito, d – oves

4. Zaškrtni pravdivé výroky

1. Kvásek je zkvašená mouka, zatímco droždí je průmyslový výrobek z pivovarských kvasnic.
2. S kváskem kyne těsto rychleji než s droždím.
3. Kváskový chléb má kyselější chuť než drožďový.
4. Kvásek je třeba uchovávat v teple, zatímco droždí v chladu.
5. Kvašený chléb je pro tělo zdravější než drožďový.

DROŽDÍ x KVÁSEK

Klíč: správné odpovědi jsou 1, 3 a 5

5. Recept na domácí chléb

K upečení vlastního chleba potřebujete přibližně půl kilogramu žitné a čtvrt kilogramu pšeničné hladké mouky, droždí nebo kvásek, lžici soli, lžičku kmínu a půl litru vody. Obě mouky smícháme v zadělávací míse se solí a kmínem a přidáme kvásek nebo droždí. Droždí je třeba chvíli před pečením rozdělat s trochou cukru a vlažné vody a nechat vzejít. Kvásek si musíte již předchozí den večer namnožit přidáním přibližně čtvrt kilogramu žitné nebo pšeničné mouky (podle toho, máte-li kvásek žitný nebo pšeničný) a jednoho až dvou decilitrů vody. Mouku odebereme z celkového objemu, nedávejte ji navíc. Kvásek necháme do rána na teplém místě. Po přidání kvásku nebo droždí postupně přiléváme vodu a těsto hněteme. Konzistence těsta po několika minutách hnětení by měla být vláčná, těsto by se postupně mělo přestávat lepit na ruce. Chléb je třeba alespoň 20 minut hníst a poté odložit do osatky nebo misky na teplé místo, kde bude kynout. Drožďový chléb kyne jednu až tři hodiny a je dobré ho jednou nebo dvakrát během kynutí prohníst. Kváskový chléb kyne až šest hodin a jednou se prohníst může, ale nemusí. Chléb vkládáme do trouby předehřáté na 220 °C a potíráme vodou se solí. Po 20 minutách pečení můžeme troubu trochu stáhnout. Pečeme, dokud chlebová kůrka nedostane zlatavou barvu. Po vyjmutí z trouby musí chléb důkladně vychladnout. Nekrájíme ho horký, aby se nesrazil. Dle chuti můžeme do těsta přidávat ještě syrovátku, vařené brambory, olej či sádlo.



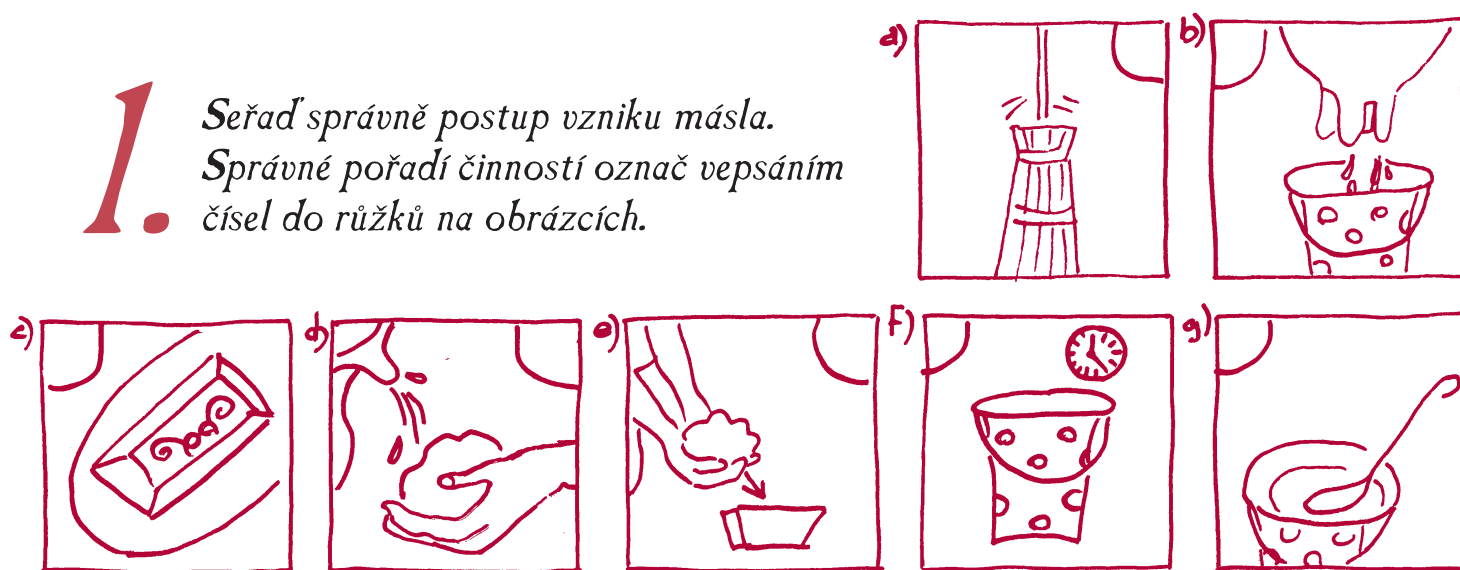
Vydalo ZO ČSOP Vlašim za finanční podpory Středočeského kraje

Středočeský kraj

Jak se dělá ... MÁSLO



1. Seřaď správně postup vzniku másla.
Správné pořadí činností označ vepsáním
čísel do růžků na obrázcích.



Křilc: lb 2f 3g 4a 5d 6e 7c

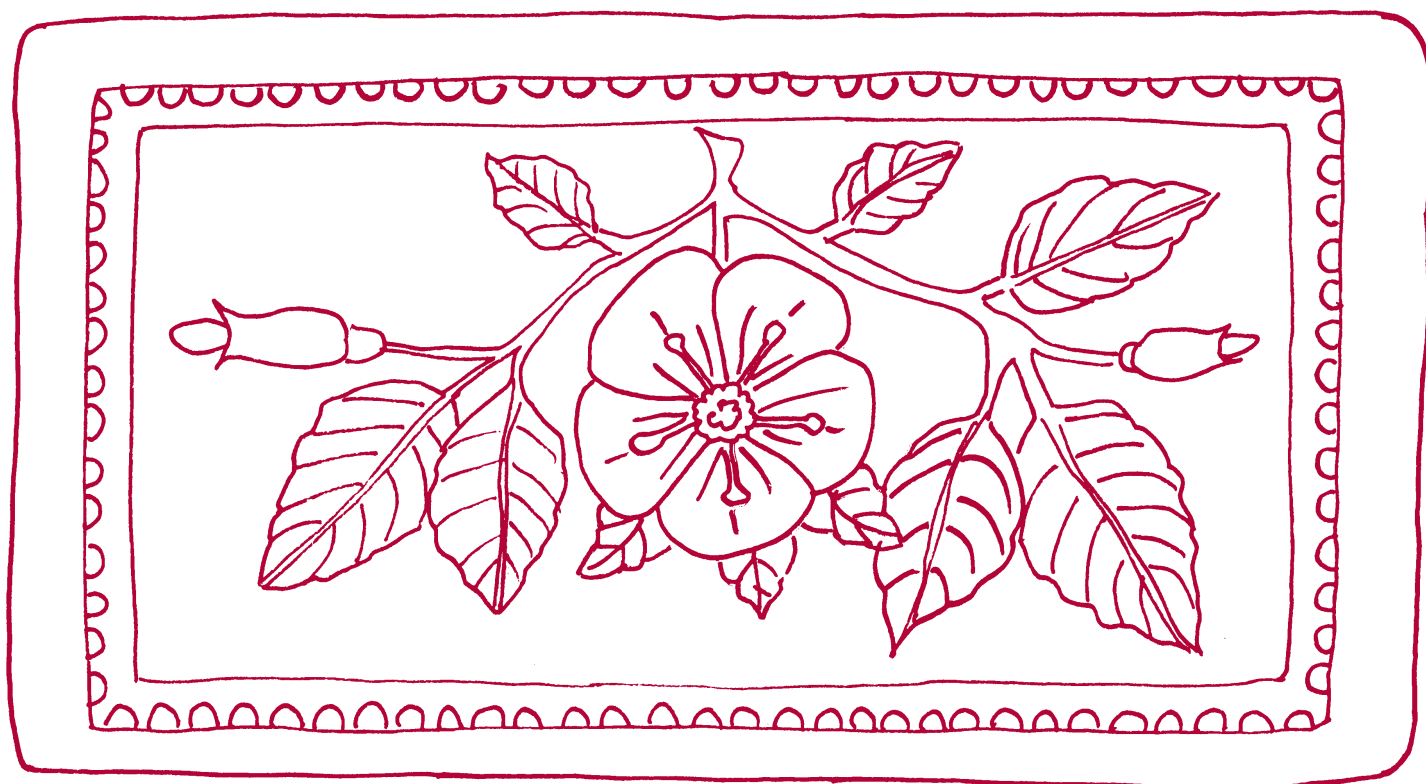
Popis činností na obrázcích

- Zkyslá smetana se v máselnici tluče tak dlouho, dokud se tuk neoddělí od podmáslí a nevznikne máslo.
- Máslo se vyrábí většinou z kravského mléka. Mléko je na začátku třeba nadojit.
- Nadojené mléko se nechá den dva odstát, dokud trochu nezksyne.
- Na povrchu mléka se po nějaké době stání vytvoří vrstva smetany, která se po zkysnutí naběračkou sebere a vloží do máselnice.
- Tuk, který se tlučením oddělil od podmáslí, je třeba propláchnout vodou a pod proudem vody chvíli rukou promačkávat.
- Propláchnutý tuk se vkládá do zdobené máslové formy, aby získal tvar.
- Ve formě se máslo nechá v chladu ztuhnout. Po ztuhnutí se vyklopí a je připravené k jídlu nebo k prodeji.

2. Recept na domácí máslo

K výrobě domácího másla budete potřebovat půl litru smetany ke šlehání, šlehač, cedník a dobře umyté ruce. Smetanu vlijte do hlubší nádoby a šlehačem šlehejte tak dlouho, dokud se vám ušlehaná smetana nesrazí a neoddělí se máslo od podmáslí. Poté sceďte podmáslí, které si můžete nechat do kávy nebo do kakaa a tuk pod proudem vlažné vody proplachujte a zároveň promačkávejte, dokud se vám z něj nepodaří odstranit poslední kapičky podmáslí a máslo nezíská jemnou a hladkou konzistenci. Poté už ho stačí vytvarovat do tvaru vhodného ke skladování a krájení a v chladu nechat ztuhnout. Zabalit hotové máslo můžete do pečícího papíru.

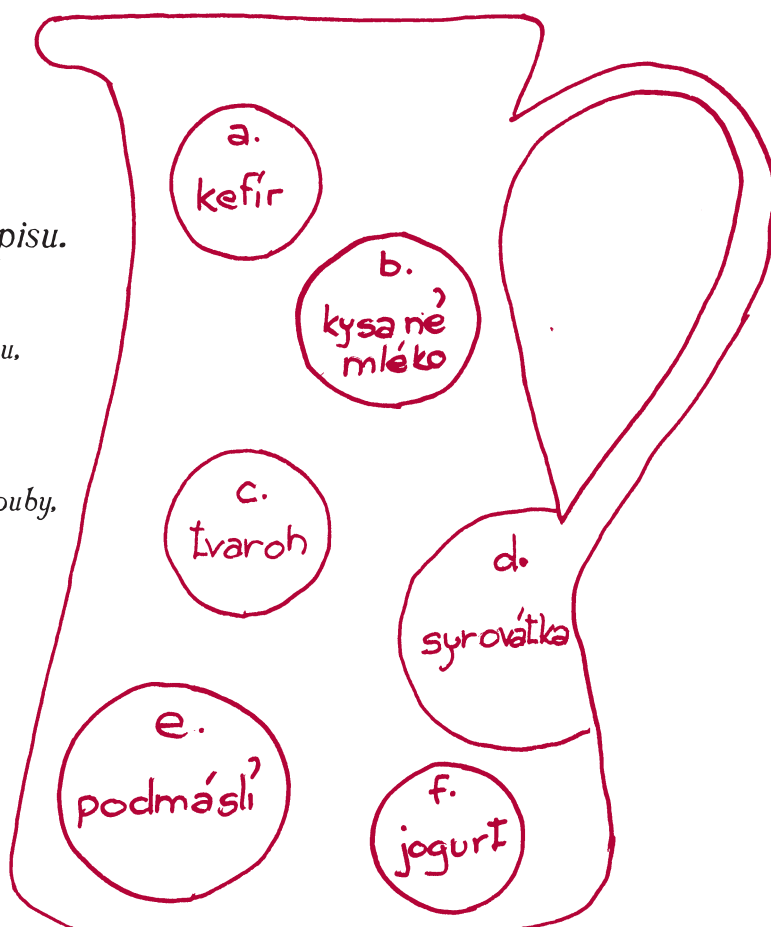
3. V dřívějších dobách bylo máslo často tvarováno pomocí ozdobných vyřezávaných forem. Jeden takový lidový motiv si nyní můžeš vybarvit.



4. Přiřaď správně názvy mléčných výrobků k jejich popisu.

- 1) Zbytková surovina po výrobě sýru nebo tvarohu, při které se z mléka oddělí mléčná bílkovina.
- 2) Zbytková surovina po výrobě másla, při které se z mléka oddělila mléčná bílkovina
- 3) Kvašený mléčný výrobek vzniklý působením houby, která se po dobu kvašení do mléka ponoří.
- 4) Mléčný výrobek jemné konzistence vzniklý kysáním čerstvého mléka za zvýšené teploty.
- 5) Mléčný výrobek hutné konzistence vytvořený z kyselého mléka sražením mléčné bílkoviny.
- 6) Řidký tekutý mléčný výrobek vzniklý kvašením mléka pomocí živých kvasných kultur.

Klíč: 1d 2e 3a 4f 5c 6b



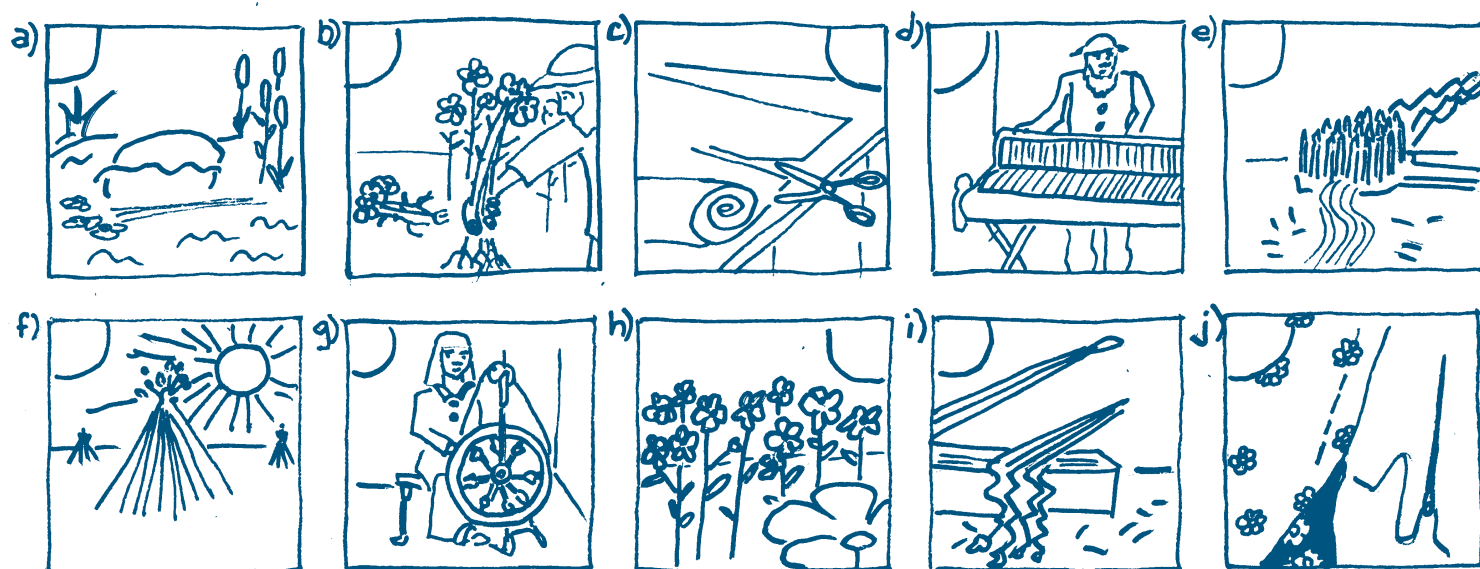
Vydalo ZO ČSOP Vlašim za finanční podpory Středočeského kraje

Středočeský kraj

Jak se dělá ...

OBLEČENÍ

1. Seřadte postup výroby látky a oblečení.
Správné pořadí činností označ vepsáním čísel do růžků na obrázcích



Klice: 1h 2b 3a 4f 5i 6e 7g 8d 9c 10j

Popis činností na obrázcích

- Len se po sklizení namáčel, aby jeho tvrdá slupka změkla a rozpraskala.
- Vzrostlý len se na rozdíl od obilí nesklízel kosou ani srpem, ale vytrhával se i s kořeny.
- Utkaná látka se pro výrobu oblečení musí nejprve nastříhat.
- Z upředěných vláken se tká na tkalcovském stavu látka. Tkaní bývala mužská práce, které se většina hospodářů věnovala v zimě, když bylo méně práce na polích.
- Nalámaný len je třeba načesat. Při tomto procesu se vlákna zbavují pazdeří (zbytků polámané slupky).
- Po namáčení se len před odvezením do stodoly suší na slunci, aby neshnil.
- Z načesaných vláken se na kolovrátcích tkávaly nitě pro výrobu látek i na samotné šití.
- Naši tradiční rostlinou, ze které se vyrábí látka, je len. Len je vysoký přibližně půl metru a má drobné modré květy.
- Usušený len se láme na trdlici neboli lamače. Při lámání se oddělují vlákna od pazdeří a ostatních zbytků rostliny.
- Poslední fází výroby oděvů je šití. Dříve se šilo ručně jehlou. Dnešní švadleny používají rychlé elektrické šicí stroje.

2.

Přiřaď k sobě oděv a surovinu, ze které se vyrábí.



a) DRES
Z POLYESTERU



b) HEDVÁBNÉ
ŠATY



c) FLEESOVÁ
BUNDA



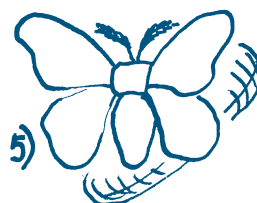
d) BAVLNĚNÉ
TRIČKO



f) LNĚNÁ
HALENA



e) KONOPNÉ
KALHOTY



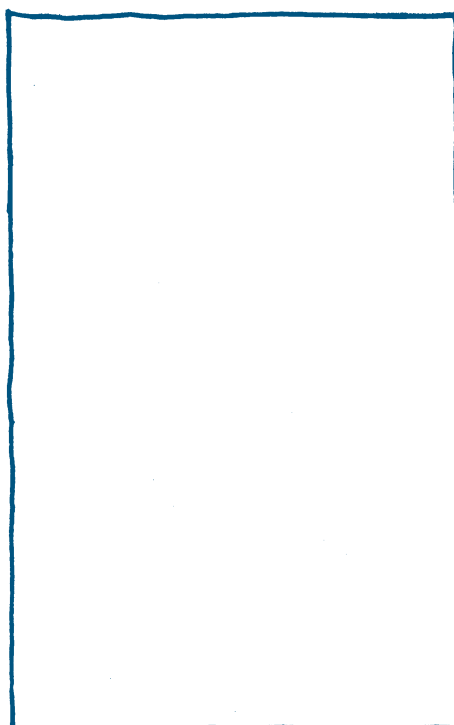
Klic: a1 b5 c3 d6 e2 f1

3.

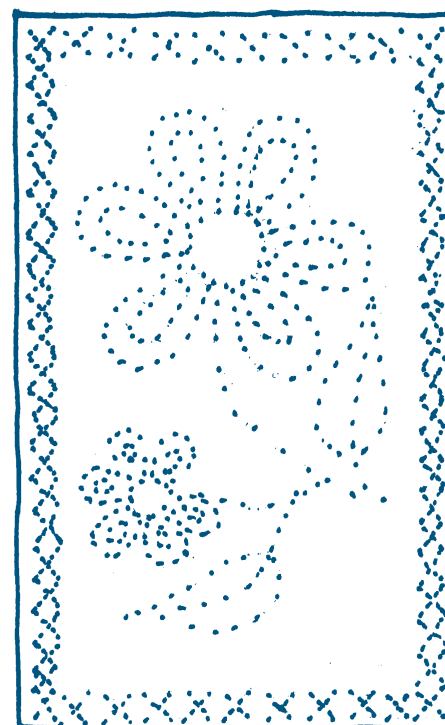
Barevné a zdobené látky nebyly v minulosti takovou samozřejmostí jako dnes. Barevné vzory na látkách vznikaly třemi způsoby:

3	2	3	4	3	1	3
4	3	4	3	4	3	4
3	4	3	4	3	4	3
4	3	4	3	4	3	4
3	1	3	4	3	2	3
4	3	4	3	4	3	4
3	4	3	4	3	4	3
4	3	4	3	4	3	4
3	2	3	4	3	1	3
4	3	4	3	4	3	4
3	4	3	4	3	4	3
4	3	4	3	4	3	4
3	1	3	4	3	2	3

Každému číslu přiřaď jednu barvu a tou pak vybarvi všechny plošky označené tímto číslem.



Vymysli vlastní vzor látky s potiskem a namaluj ho do rámečku.



Na obrázku se nám z látky vypárala nit a zbyly jen dírký po jehle. Pospoj tyto tečky, abys získal vyšivací vzor. Můžeš použít různé barvy.



Vydalo ZO ČSOP Vlašim za finanční podpory Středočeského kraje

Středočeský kraj