



Proměňte venkovní kuchyňku nebo domácí koutek v pekárnu, kde mohou děti péct, servírovat a prodávat krásné řemeslné bochníky, housky a pečivo. Kromě bohaté slovní zásoby a nápadité hry si děti rozšíří také znalosti o světě a seznámí se s různými kulinářskými kulturami.

Košík s pečivem

Kamenné pečivo je krásné na pohled i na dotek a poskytuje dětem bohatou smyslovou zpětnou vazbu - prsty vnímají stejné detaily, které pozorují očima. Společně můžete zkoumat tvary, povrchy a vzory:

- Umístěte pečivo na zajímavé místo, kde ho děti mohou objevit - například zabalené v barevné látce uvnitř košíku nebo v jednotlivých papírových sáčkích, jako by právě přišlo z pekárny.

- Pokládejte otázky, které rozvíjejí myšlení, slovní zásobu a pozorovací schopnosti. Viděly děti některé z těchto druhů pečiva už dříve? Ochutnaly je? Který bochník nebo houska se jim líbí nejvíce? Jaké mají tvary a vzory? Chtěly by je něčím naplnit - a čím?

- Nabídněte také skutečné pečivo k porovnání s kameny a nechte děti ochutnat. Jakými slovy by ho popsaly? Je uvnitř měkké? Má krupavou kůrku?



- Z čeho se vyrábí chléb? Odkud pochází mouka? Viděly děti někdy pole s rostoucí pšenicí? Čím zemědělec pšenici sklízí? Společně můžete zjistit více o pěstování pšenice, sklizni, mletí obilí a pečení chleba.



V kuchyni

Kameny se skvěle hodí jak do venkovní kuchyňky, tak do domácího koutku pro otevřenou námětovou hru:

- Do venkovní kuchyňky nabídněte pomůcky na pečení, například plechy, válečky, chňapky, odměrky a lžice. Přírodní materiály, jako jsou žaludy, kůra, sušená čočka, pšex a květiny, mohou tvořivou hru obohatit. Přidejte také mouku, kukurličnou škrobovou kaši, voňavé bylinky, kůru stromů nebo klasy pšenice a trav. Děti mohou zkusit smíchat bláto, mouku a vodu a vytvořit těsto - přitom mohou popisovat, zda je těsto řídké, mokré nebo husté.



• V domácím koutku mohou děti spojovat přísady, hníst modelovací hmotu, péct a „jíst“ chléb. Nabídnout můžete kuchyňské náčiní, servírovací nádobí, talíře, příbory a výběr dalších „potravin“.

• Pečivo můžete využít i v dalších námětových hrách - v pekárně, na tržišti, v kavárně nebo při pikniku s plyšovými medvídky. Můžete si dokonce uspořádat vlastní soutěž v pečení!

• Z webu Yellow Door si můžete vytisknout bezplatnou Podložku pro přiřazování a úklid. Pomůže dětem udržet přehled o jednotlivých druzích pečiva, když si s nimi zrovna nehrají, a zároveň nabízí příležitosti k porovnávání tvarů a přiřazování.

Svět chleba

Kameny s pečivem umožňují rozvíjet učení i v dalších oblastech:

• Zjistěte více o místech a příležitostech, při kterých se různé druhy pečiva po světě jedí - například croissanty k snídani ve Francii, šafránové housky o Vánocích ve Švédsku nebo challah při židovských svátcích.

• Zkuste společně upéct skutečný chléb. Tato smyslová zkušenost pomáhá posilovat svaly rukou při hnětení, válení, tvarování a nabírání těsta.

• Jednoduchou variantou je také damper - chléb, který lze připravit a upéct nad venkovním ohništěm nebo podobným zdrojem tepla podle bezpečnostních pravidel vašeho zařízení. Smíchejte 500 g samokypřící mouky s 300-500 ml vody a rozdělte těsto na dvanáct částí. Děti mohou svůj kousek vyválet do háda a omotat ho kolem opékacího klacíku. Nechte je držet těsto těsně nad ohněm asi 5-10 minut, dokud nezezlátne. Hotový chléb můžete potřít džemem nebo namáčet do medu.

• Společná výroba modelovací hmoty je další skvělou příležitostí k procvičování hnětení a posilování rukou. Povězte si o tom, jak se struktura mění z mokré a hrudkovité na hladkou a měkkou.

• Připravte společně sendviče a povídejte si o zdravých náplních. Děti někdy ochotněji ochutnají nové potraviny, pokud jsou součástí sendviče, který si samy připravily. Roztírání náplní a krájení surovin navíc rozvíjí jemnou motoriku.

• Přečtěte si příběh The Little Red Hen a ke konci použijte jeden z kamenů jako rekvizitu. Přidat můžete také zrnka pšenice, klásky a mouku. Tyto materiály se hodí i na badatelský stolek o farmě spolu s obrázky, knihami, modely traktorů a slámou. Porovnávání hrubých pšeničných zrn, jemné mouky a hladkého těsta nabízí bohatou smyslovou zkušenost a pomáhá dětem pochopit, odkud naše jídlo pochází.



Knihy o chlebu

The Only Way to Make Bread - Cristina Quintero

Bubbie & Rivka's Best-Ever Challah (So Far!) - Sarah Reul

The Little Red Hen - Mary Finch

Seeds to Bread - Sarah Ridley

Povědejme si - užitečná slova

bochník, houska, rohlík, pečivo, kůrka, krajíc, krájet, mazat, pšenice, obilí, mouka, těsto, sklizeň, mlyn, měřit, míchat, hníst, péct