



Procestujte svět prostřednictvím chutí s těmito zajímavými kameny s motivy jídel. Od vaření v blátivé kuchynce až po hru na restauraci - děti si při hře rozšiřují povědomí o různých kulturách a zároveň mají spoustu příležitostí k rozvoji popisného jazyka.

Jídlo jako téma k povídání

Kameny jsou krásné na pohled i na dotek a poskytují smyslovou zpětnou vazbu - děti prsty vnímají stejné detaily, které pozorují očima. Jsou ideální k prohlížení a povídání a zároveň otevírají cestu k objevování kultur, ze kterých jednotlivá jídla pocházejí:

- Umístěte jídla na zajímavé místo, kde je děti budou moci objevovat - třeba do krabiček od potravin, papírových sáčků nebo do piknikového košíku.

- Pokládejte otázky, které rozvíjejí dětské přemýšlení, slovní zásobu a pozorovací schopnosti. Viděly děti některé z těchto jídel už dříve? Ochutnaly je? Které podle nich vypadá nejchutnější? Co si myslí, že je uvnitř nebo na povrchu? Jak se tato jídla obvykle jedí - rukama, příborem nebo hůlkami? Podávají se spíše teplá, nebo studená? Jaké tvary, barvy a vzory na nich děti vidí?

- Nabídněte dětem skutečné verze těchto jídel nebo podobné potraviny k ochutnání. Chutnají jim? Které je jejich oblíbené? Jakými slovy by popsaly chuť nebo konzistenci? Jsou jídla měkká, tvrdá, krupavá, žvýkavá, slaná, kořeněná nebo sladká?

- Poznají děti některé části jídel - například rýži, těsto, pečivo, maso, rybu, sýr nebo zeleninu? Zjistěte společně více o surovinách, ze kterých se jednotlivá jídla připravují.



Vaříme chutě celého světa

Kameny se skvěle hodí do venkovní blátivé kuchyně i do koutku pro námětovou hru a nabízejí mnoho možností otevřeně tvořivé hry:

- V blátivé kuchynce nabídněte náčiní na vaření a pečení, například plechy, pánve, chňapky nebo děrované lžice. Přidejte materiály, ze kterých mohou děti podobná jídla vytvářet - velké suché listy jako taco placky, proužky listů jako mořské řasy na sushi a modelovací hmotu jako těsto. Naplně mohou tvořit malé kamínky, písek, kůra, bylinky, listy, mech, okvětní lístky, semínka, jehličky, kávová sedlina, ovesné vločky, dřevěné hobliny a samozřejmě bláto.



- Malí milovníci jídla si užijí různé scénáře námětové hry. Kameny mohou být servírovány v restauraci s elegantně prostřeným stolem, prodávány jako street food ve stánku v papírovém obalu nebo posloužit jako ideální jídlo na piknik.

- Z webu Yellow Door si můžete vytisknout bezplatnou Podložku pro přiřazování a úklid. Pomůže udržet přehled o jednotlivých jídlech, když se s nimi právě nehraje, a zároveň vybízí k povídání o tvarech a přiřazování.



Chuť cestovat

S kameny můžete učení snadno rozšířit i do dalších oblastí:

- Zjišťujte, kde ve světě se tato jídla běžně jedí. Navštívilo některé z dětí tato místa nebo zná někoho, kdo tam byl? Některé děti mohou mít k dané části světa rodinné vazby. V kterou denní dobu se tato jídla obvykle konzumují?

- Vyzkoušejte si připravit jednoduché verze některých jídel. Mini tacos můžete naplnit fazolemi, sýrem a jemnou salsou. Jednoduché sushi vytvoříte z rýže, okurky a avokáda zabalených do mořské řasy - případně použijte proužky salátu. Zábavné je také zdobení pizzových základů.

- Zapojte smysly a zkoumejte různé potraviny a suroviny - jak vypadají, voní, jaké jsou na dotek a jak chutnají?



- Vytvářejte na talíři jedlé obrázky - například obličej, zvíře nebo dopravní prostředek. Nabídněte potraviny různých tvarů, velikostí a barev, například kukuřici, kousky rajčat, půlky hroznů, kostky sýra, proužky šunky, borůvky nebo kousky jablka. Než děti své výtvořky snědí, můžete je vyfotit a vystavit.

- Zjistěte více o zemích, kde se tato jídla jedí - například jak vypadají jejich vlajky, jaká mají známá místa a svátky nebo které suroviny se tam pěstují či vyrábějí.

- Uspořádejte společný piknik s jídly z různých koutů světa.

Knihy o jídle z různých koutů světa

What's Cooking at 10 Garden Street? - Felicita Sala

Dim Sum for Everyone! - Grace Lin

Let's Eat! Mealtime Around the World - Lynne Marie

Welcome to Our Table: A Celebration of What Children Eat Everywhere
- Laura Mucha

Povídejme si - užitečná slova

bao knedlíček, empanada, kalitsounia, pizza, samosa, jarní závitok, sushi, taco, těsto, pečivo, rýže, losos, okurka, mořská řasa, sýr, rajče, houba, oliva, mleté maso, guacamole, péct, smažit, vařit v páře, vařit.