Plán hodiny: **Příprava tradiční maltské svačiny**

*Cíle:*

Studenti budou schopni:

* Rozeznat a pojmenovat tradiční maltská jídla.
* Poznat konkrétní suroviny, které jsou základní součástí maltské stravy.
* Připravit a servírovat tradiční maltské obědy a/nebo svačiny.

*Potřebné materiály:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Potřebné suroviny** | **Potřebné kuchyňské náčiní** |
| Místní křupavý chléb | Bílé prkénko na krájení |
| 5 lžic rajčatového protlaku / 2 čerstvá rajčata | Nůž na chléb |
| Pár kapek olivového oleje | Nůž na máslo |
| 1 konzerva tuňáku | 1 lžíce (polévková) |
| 3 lžičky máslových fazolí v česneku  | 3 lžičky (čajové) |
| 2 lžičky kapar | Otvírák na konzervy |
| 2 lžičky oliv | Talíř  |
| Hrst salátových listů | Nůž na zeleninu |
| 5 lístků bazalky | Zástěra  |
| 1 lžička nakládané zeleniny | Síťka na vlasy/ šátek  |
| 2 plátky cibule | Recept v plastové folii |
| Mořská sůl a pepř | Utěrka |

*Před hodinou/ Domácí zadání:*

1. Použijte jeden z odkazů níže pro seznámení s tématem.
2. Rozdělte třídu do skupin po čtyřech a požádejte je, aby si připravili pár informací na tradiční maltská jídla. Zdůrazněte, že průzkum by měl být zejména na téma “Tradiční maltská Ftira”.
3. Rozdejte a vyzvěte studenty, ať vyplní všechny informace kromě hodnocení (to bude provedeno po praktické části lekce).
4. Diskutujte o zjištěních se třídou.

*Praktická část hodiny:*

1. Rozdejte recept na ‘Tradiční maltskou Ftiru’ v plastových foliích.
2. Vyzvěte studenty, ať si vezmou zástěry a nasadí síťku/šátek na vlasy, otřou pracovní plochu a umyjí si ruce.
3. Vysvětlete funkci surovin a náčiní přítomných na každé pracovní ploše.
4. S použitím prkénka na krájení oloupejte a nakrájejte cibuli. Nakrájejte ostatní suroviny a kapary a olivy omyjte pod proudem vody.
5. Řekněte studentům, aby rozkrájeli chléb za použití prkénka a nože na chléb, a následně chléb namazali rajčatovým protlakem nebo čerstvými rajčaty.
6. Nakrájejte salát a položte ho na chléb. Dale na chleb dejte zbylé suroviny a okořeňte podle své chuťi.
7. Umyjte nádobí a příbory, a vraťte je zpět na místo.
8. Každý student provede své sebehodnocení. Může být vypracováno ústně nebo v psané formě za pomoci přiloženého listu.

*Hodnocení:*

Každý student musí provést sebehodnocení po praktické části hodiny. Hodnocení musí obsahovat následující faktory:

* Posouzení celkového výkonu;
* Vhodné určení slabých a silných stránek;
* Úvahy dané při využívání času ;
* Zacházení s nádobím,
* Dodržování pravidel bezpečnosti, hygieny a udržitelnosti;
* Doporučení ke zlepšení dovedností při praktické části hodiny.

*Zdroje:*

* https://teleskola.mt/l-ikel-tradizzjonali-malti-traditional-maltese-food/
* https://www.youtube.com/watch?v=ccLe5eaO8ls
* https://www.youtube.com/watch?v=2YFlLXOcISY



**Přípravný list**


### Jméno: \_ Třída:

**Praktické zadání:**

**Vybraný pokrm:**

**Odůvodnění výběru**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny**  |  **Kuchyňské náčiní** | **Elektrické spotřebiče** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Vývojový diagram**

Začátekt

Vezměte si zástěru a pokrývku hlavy. Umyjte si ruce a otřete povrch, kde budete pokrm připravovat.

Připravte si suroviny a potřebné kuchyňské nádobí.

 Umyjte nádobí, připravte stůl a můžete servírovat.

 Konec

**Nákupní seznam**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Množství** | **Nákupní seznam****(hlavní suroviny)** | **Přibližná cena** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **Celkem Kč** |

**Pracovní list může být upraven podle studentových potřeb a znalostí.**

**Osobní hodnocení**



|  |
| --- |
| **1. Zdůvodněte Vaše důvody a vývojový diagram:**Moje odůvodnění výběru:Velmi dobrý: Mohlo by být lepší:Dobrý: Nedoděláno: |
| **2. Příprava:**  **Já**Zástěra: Síťka/šátek: Šperky:**Nádobí**Připraveno: Částečně připraveno: Nepřipraveno:**Suroviny** Připraveno: Částečně připraveno: Nepřipraveno: |
| **3. Organizace:**Moje pracovní plocha:Dobře zorganizováno: Zorganizováno: Nezorganizováno: |
| **4. Hygiena v potravinářské laboratoři:** Jídlo zakryto: Čistý dřez: Nádobí umyto: Čistý vařič: Rozlití setřeno: Odpad uklizen: |
| **5. Bezpečnost v potravinářské laboratoři:**Kuchyňské náčiní bylo použito bezpečně:Kuchyňské náčiní nebylo vždy použito bezpečně: |
| **6. Kuchařské dovednosti:** Moje dovednosti byly velmi dobré:Moje dovednosti byly dobré:Moje dovednosti nebyly moc dobré: |
| **7. Časové rozvržení:**Využil/a jsem čas dobře:Nevyužil/a jsem čas dobře: Nestihl/a jsem zadanou práci: |



|  |
| --- |
| **8. Prezentace:**Hotové výtvory byly prezentovány: Hotové výtvory byly prezentovány uspokojivě: Hotové výtvory nebyly prezentovány uspokojivě: |
| **9. Hodnocení:****Moje silné stránky:****Moje slabé stránky:** \_**Co bych změnil/a kdybych pokrm připravoval/a znovu:** |

**Připravené sebehodnocení může být upraveno podle studentových potřeb a znalostí.**