

<b>Materská škola – meno učiteľky</b>	<b>Materská škola Vajanského 16, Pezinok Bc Michaela Zedníčková</b>
<b>Názov aktivity</b>	Oberačkové slávnosti – Vinobranie
<b>Vzdelávacia oblasť</b> <b>Podoblasť:</b>	Človek a svet práce Technológie výroby Užívateľské zručnosti
<b>Výkonový štandard/</b>	Identifikuje suroviny potrebné na prípravu niektorých vybraných bežne používaných výrobkov. Používa náradie a nástroje pri príprave, úprave predmetu alebo materiálu.
<b>Výkonová úroveň</b>	Oboznamuje sa s postupom pri výrobe hroznového muštu. Vhodne používa nástroje a náradie pri práci s hroznom.
<b>Pomôcky a učebné zdroje</b>	hrozno, vedro, muštovnica (palica na utlačenie hrozna), lis na hrozno, džbán na šťavu
<b>Organizácia prostredia</b>	Na školskom dvore
<p><b>Metodický postup:</b></p> <p><b>Motivácia:</b> Pri príležitosti oberočkových slávností v našom meste je hrozno a jeho spracovanie aktuálnou témou. Cieľom vzdelávacej aktivity je oboznámiť deti s postupom pri spracovaní hrozna.</p> <p>Báseň: Hrozno svoje guľky ráta, kolko ich má, vždy ho máta. Jedna, dve, tri štyri, päť, spočítať chcem guľky hneď.</p> <p>Guľky sa však iba hrajú, zábavu vždy dobrú majú. Netrápia ich počty, veru, Radšej ich zjem na večeru.</p> <p>(<a href="http://www.alinka.sk/c/basnicky-o-ovoci-2535.html">http://www.alinka.sk/c/basnicky-o-ovoci-2535.html</a>)</p> <p><b>Tematický rozhovor:</b> Učiteľka navodí rozhovor o Vinobraní.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aké slávnosti začínajú v našom meste?</li> <li>• Čo je to Vinobranie?</li> </ul> <p>Vysvetlí deťom, že Vinobranie sú hlavne slávnosti hrozna (pretože deti si často tieto slávnosti spájajú iba s kolotočmi a stánkami s hračkami), o ktoré sa museli ľudia celý rok starať a teraz ho môžu použiť do koláčov, ale hlavne na výrobu muštu a vína.</p> <p><b>Postup:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deti sa prezlečú a presunú sa na školský dvor.</li> <li>2. Pred samotnou aktivitou si urobia krátke a jednoduché cvičenie: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Hrozienska sme oberali,</i> - znázorňovanie strihania prstami</li> <li><i>do vedierok ukladali.</i> - zohýbaním do predklonu imitovať ukladanie</li> <li><i>Teraz si ich popučíme,</i> - zatláčať zopnuté ruky</li> <li><i>sladkú šťavu vytlačíme.</i> - krúžiť rukami</li> </ul> </li> </ol> <p>(Bc. Michaela Zedníčková)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Učiteľka vysvetlí deťom postup, ako treba hrozno najprv pomlieť, aby šťava z neho nestriekala z lisu naokolo, ale aby potom iba tlakom vytekala. My na to použijeme starší spôsob a to popučenie hrozna palicou – tzv. muštovnicou. Deti sa postavia okolo nádoby s hroznom a budú si môcť vyskúšať túto techniku a zároveň sledovať, čo sa deje s bobuľkami.</li> <li>4. Presunú sa k lisu, učiteľka za pomoci menšieho vedierka preloží hrozno do lisu. Hrozno sa ukladá do koša – ak by nebol okolo, hrozno by padalo naokolo a nedalo by sa odšťaviť. Prikryje sa polkruhmi (vranami) a na ne sa ukladajú ešte tzv. husi, aby sa hrozno lepšie vylisovalo. Každý si môže skúsiť vytlačiť šťavu.</li> </ol>	

**Závěrečná fáza:** Deti môžu ochutnať vylisovanú šťavu. Učiteľka ich vyzve, aby povedali, čo sa im na aktivite páčilo a čo nie – vyjadrili svoje pocity. Deti za činnosť pochváli.  
**Prílohy**



