



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### Zkuste zavzpomínat a odpovězte na otázky.

Pěstovali jste si sami zelí nebo jste ho kupovali na trhu?

Pamatujete si, kolik hlávek zelí jste dávali kvasit?

Kdo z rodiny dělával nejlepší kysané zelí?

Kde jste kysané zelí skladovali - ve sklepě, v komoře, nebo v kůlně?

### Najděte větu, která je odlišná.

- Zelí šumí, když kvasí.
- Zelí šumí, když vykvasí.
- Zelí šumí, když kvasí.

### Doplňte chybějící slovo ve větě.

- Zelí musí být vždy ponořené pod \_\_\_\_\_.
- Při krájení zelí se používá \_\_\_\_\_.
- Aby zelí správně kvasilo, potřebuje \_\_\_\_\_.
- Do zelí se často přidává koření, například \_\_\_\_\_.
- Po nakrájení se zelí musí dobře \_\_\_\_\_.
- Zelí se uchovává nejčastěji ve \_\_\_\_\_.

### Zkuste spočítat tyto matematické úlohy.

- Rodina si koupila 4 hlávky zelí. Každá hlávka váží 2 kg. Kolik kilogramů zelí mají dohromady?
- Na 1 kg zelí potřebujeme 20 g soli. Kolik soli potřebujeme odvážit na 5 kg zelí?
- V sudu je 18 kg zelí. Kuchař odebere 3 kg na přílohu. Kolik kg zelí zbývá v sudu?
- Do jedné menší zavařovací sklenice se vejde cca 0,5 kg kysaného zelí. Kolik sklenic si potřebujeme přichystat, když máme 5 kg kysaného zelí?

### Najděte protiklady k těmto slovům.

- kyselé x \_\_\_\_\_, tvrdé x \_\_\_\_\_, studené x \_\_\_\_\_, mokré x \_\_\_\_\_.

### Vymyslete krátký příběh, který začíná větou:

„Babička otevřela kameninový hrnec a vykouklo na ni zelí, které...“

Pokud máte možnost, **přivoňte si ke kysanému zelí** - i čich může krásně aktivovat vzpomínky!



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### TIPY NA VYUŽITÍ OBRÁZKOVÝCH KARTIČEK

#### HLÁVKY ZELÍ

- Dobře si prohlédněte hlávky zelí.
- Jaké barvy má zelí na obrázcích?
- Která hlávka je největší?
- Která hlávka má nejméně rozvinuté listy?
- Která hlávka má několik proděravělých listů?
- Spojte hlávky s jejich černým stínem.

#### PROCES KVAŠENÍ ZELÍ - OBRÁZKY

- Dobře si prohlédněte všechny obrázky.
- Seřadte obrázky tak, jak jdou jednotlivě za sebou - postup kvašení zelí.
- Jakou barvu má hrnec na kvašení zelí?
- Myslíte, že je naplněný zelím správně?
- Co se dává nahoru do hrnce?
- Jakou barvu má sůl?
- Může mít sůl i jinou barvu?
- Jak se nazývá nádoba, do které je vloženo nakrájené zelí?
- Jakou barvu má tato nádoba?
- Čím se na obrázku krájí zelí?
- Jakým jiným nástrojem se může nadrobno nakrájet zelí?

#### PROCES KVAŠENÍ ZELÍ - SLOVA

- Přečtěte všechna slova na kartičkách.
- Přiřadte k obrázkům slova na kartičkách.
- Které slovo na kartičce je nejkratší?
- Na které kartičce je nejvíce slov?
- Na kolika kartičkách je slovo ZELÍ?

#### NAJDI DVOJICE

- Přečtěte všechna slova na kartičkách.
- Spojte k sobě dvojice, které k sobě patří.
- Měli jste doma krouhadlo na zelí?
- V čem jste měli kysané zelí?
- Jaké další přísady se používají kromě soli na kvašení zelí?



## TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI

### TIPY NA VYUŽITÍ OBRÁZKOVÝCH KARTIČEK

#### HLÁVKA ZELÍ

- Jakou barvu má tato hlávka zelí?
- Vzpomínáte si, kde jste doma skladovali hlávky zelí?
- Jaké jídlo byste z této hlávky uvařili?

#### KROUHADLO NA ZELÍ

- K čemu tento nástroj slouží?
- Je krájení zelí na krouhadle rychlé, pomalé nebo náročné?
- Jaké další nástroje se používají při zpracování zelí?
- Z jakého materiálu je krouhadlo vyrobené?

#### HRNEC NA NAKLÁDÁNÍ ZELÍ

- Co se do hrnce ukládá a jak?
- Jak se jmenuje proces, který v hrnci probíhá?
- Z jakého materiálu je hrnec vyrobený?
- Jak se nazývá dřevěný předmět, který je v hrnci?
- Co se musí přidat k zelí, aby správně zkvasilo?
- Jak dlouho trvá, než je zelí hotové?

#### KYSANÉ ZELÍ V MISCE

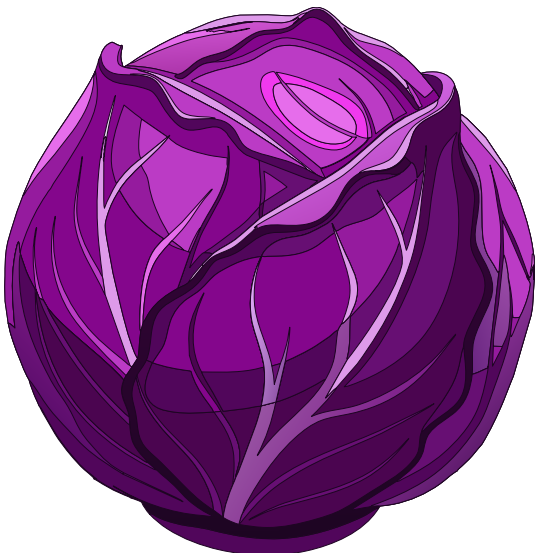
- Jakou barvu má miska se zelím?
- Co je v misce kromě zelí?
- Jaké koření v misce vidíte?

#### DUŠENÉ ZELÍ V HRNCI

- Jak se dělá dušené zelí?
- Jaké suroviny na něj potřebujete?
- K jakému pokrmu se dušené zelí nejčastěji podává?

#### TALÍŘ SE SEGEDÍNSKÝM GULÁŠEM

- Jaké jídlo vidíte na obrázku?
- Jaké ingredience se do tohoto pokrmu dávají?
- Jedná se o jídlo slavnostní nebo běžné „domácí“?
- Jaká je příloha k segedínskému guláši?
- Kdy jste toto jídlo jedli naposledy?





**HRNEC  
NA KVAŠENÍ ZELÍ**

**SŮL**

**VYKVAŠENÉ ZELÍ**

**HLÁVKY ZELÍ**

**NAKRÁJENÉ ZELÍ**

**KRÁJENÍ ZELÍ**

**KROUHADLO**

**KROUHÁNÍ ZELÍ**

**SUD**

**KVAŠENÍ**

**SŮL**

**KOŘENÍ**

