

5.6.5 Ukázka lekce Palačinky – práce s textem ve výuce oboru Stravovací a ubytovací služby

Náměty pro rozvoj čtenářské gramotnosti žáků oboru Stravovací a ubytovací služby v rozsahu 2–3 vyučovacích hodin jsou postaveny na samostatné i skupinové práci žáků s texty, které se zaměřují na konkrétní téma vyučovaného obsahu daného oboru.

Na práci s populárně naučným článkem (text 1) jsou ukázány možnosti využití metod, které reflektují vybraná doporučení pro práci s žáky s nižší gramotnostní úrovní, jež popisuje kapitola 5.5.

Popis pracovního postupu přípravy pokrmu (text 2) je využit jako základ pracovního listu pro samostatnou práci žáků. Jedná se o reálný artefakt z výukové praxe SOS Liberec.

Text 1 – Oborové čtení¹¹⁵

Kde se vzaly lívance a palačinky



Jaký je **rozdíl** mezi lívancem a palačinkou, nejspíše víte. Přesto si to na úvod článku pro jistotu ujasníme. V obou případech se jedná o placku z litého těsta, která se opéká povětšinou na pánvičce (u lívanců na tzv. lívanečníku), někdy také na rozpálené kamenné desce. Palačinka je tenká a má větší průměr, zatímco lívancem je menší a vyšší. Jejich vzhled do jisté míry souvisí právě s rozdílným způsobem přípravy. Do těsta na lívance se totiž přidává droždí, případně kypřicí prášek, díky čemuž hezky „naběhnou“.

Nejrůznější druhy opékaných placek, které lze označit za palačinky či lívance, se připravují na všech kontinentech, snad jen s výjimkou Antarktidy. Jejich **oblíbenost** napříč celým světem pramení pravděpodobně z toho, že se jedná o jednoduchý pokrm připravovaný z dostupných surovin, který navíc skvěle chutná.

A možná je v tom také trocha **historie** – dalo by se totiž říct, že jde o jeden z vůbec nejstarších pokrmů, který vznikl kombinací více surovin a následnou tepelnou úpravou. Vznik placek, umíchaných z mouky, vajec a mléka, opečených na rozžhaveném kameni, lze totiž datovat už do dob neolitu (8000–5000 let př. n. l.), kdy se hlavním zdrojem obživy člověka stalo zemědělství, a tyto suroviny byly pro něj tudíž dostupnější.

S nadsázkou, nebo možná i bez ní, můžeme lívance a palačinky považovat za nadčasové jídlo. Mají dokonce svůj vlastní mezinárodní den, jenž připadá na masopustní úterý (den před Popeleční středou). Pokud tedy toto jídlo patří mezi vaše oblíbené, nezapomeňte jej **oslatvit** – jak jinak než jeho konzumací.

Oborový cíl

Žák popíše rozdíl mezi palačinkou a lívancem a získá základní povědomí o historickém i současném významu pokrmu.

Čtenářský cíl

Žák najde důležité informace v textu, porozumí pojmům a slovním spojením, porovná a na závěr shrne informace a sdílí je s ostatními. Aktivně rozvíjí slovní zásobu a strategie pro práci s textem (porovnávání, shrnování).

Aktivity před čtením

- Alfa box I. (aktivizace slovní zásoby)

¹¹⁵ Kojetínská mouka. *Kde se vzaly lívance a palačinky*. Dostupné z: <https://www.kojetinskamouka.cz/blog/kde-se-vzaly-livance-a-palacinky>.