

METODIKA K PRACOVNÍMU LISTU Č. 3

Cílová skupina: vyšší školní věk, 14–15 let

Fáze vyučovacího procesu: motivace pro tvorbu novinového článku

Edukační cíl: žák prostřednictvím edukace naplňuje reálnou profesní roli, tvůrčím způsobem aplikuje své poznatky, vyhledává informace v relevantních zdrojích, propojuje poznatky různých vyučovacích předmětů

Didaktické prostředky: pracovní list, PC

Mezipředmětové vztahy: zeměpis, biologie, informatika, český jazyk / německý jazyk

Doporučená forma: práce ve dvojicích

Metodika: Žáci sledují film, který je v tomto případě evokací další tvůrčí činnosti žáků. Po ukončení filmu žáci vyhledávají informace a vyplňují pracovní list. Článek do časopisu na vybrané téma podle uvážení žáků je úkolem pro domácí vypracování. Z odevzdaných článků učitel může zajistit skutečný třídní tištěný časopis – zadá žákům úkol vhodně seřadit články a vysázet číslo časopisu. Tato tvůrčí činnost může v ideálním případě vést k vydávání dalších čísel historického časopisu v dané třídě

ŘEŠENÍ:

Zdroj: *Při slavnostních příležitostech se na vesnici v 10. století servírovalo jídlo na porcelánu.*
/ NE

REDAKTOR(KA): *V jaké části světa a kdy vznikl porcelán?* Porcelán byl objeven a vyráběn v Číně již od 7. století př. n. l. V té době byl porcelán velmi vzácný a luxusní produkt, který byl vyhrazen pouze pro císaře a jeho dvůr. Název pro hlavní surovinu pro výrobu porcelánu, kaolín, pochází ze jména kopce Gao-ling (Vysoká hora), kde se tato surovina těžila. Porcelánové výrobky s glazurou byly v té době velmi cenné a žádané.

Jaký materiál je základem pro výrobu porcelánu? Porcelán je keramický materiál vytvořený vypálením směsi keramického těsta, která se skládá z 50 % kaolinu, 25 % křemene a 25 % živce. Kromě toho se může přidat křída nebo mramor. Podíl kaolinu má vliv na tvrdost porcelánu – čím menší je, tím měkčí bude. Důležitým faktorem pro výrobu porcelánu je také vysoká vypalovací teplota, která musí přesahovat 1300 °C. I přes mnohé pokusy o napodobení čínského porcelánu se evropským keramikům nepodařilo získat stejný výsledek a místo toho vytvořili kameninu, kterou nesprávně označovali jako italský nebo francouzský porcelán.

Proč se do Evropy porcelán po mnoho staletí nedostal? Výroba porcelánu byla po staletí tajným postupem a kvůli jeho křehkosti byl obtížný jeho převoz. V Persii se začala vyrábět podobná keramika v 10. století díky obchodním stykům s Čínou. První záznam o dovozu porcelánu do Evropy pochází z roku 1290, kdy si ho přivezl Marco Polo ze svých cest po Asii. Holanďané přivezli největší množství asijského porcelánu do Evropy. Název "porcelán" pochází z italského slova "porcella", což znamená



mušle a odkazuje na charakteristickou vlastnost porcelánu, kdy se na jeho povrchu po odštipnutí vytvoří mušlovitá ploška. I když se porcelán z Číny začal dovážet do Evropy ve větším množství v 15. století, stále byl velmi drahý a platilo se za něj zlatem. Evropské porcelánky v té době neměly technologii na výrobu porcelánu, protože nebyly schopny dosáhnout dostatečně vysokých teplot.

Vyhleďte nějakou českou nebo německou oblast s tradiční výrobou porcelánu. Míšeň – Meißen. Míšeňský porcelán, vynalezený v roce 1708 Ehrenfriedem Walthrem von Tschirnhaus a jeho spolupracovníkem Johannem Friedrichem Böttigerem, se stal prvním evropským porcelánem. Výroba se uskutečňovala v podniku založeném v roce 1710 v Drážďanech a Míšni pro saského kurfiřta Fridricha Augusta I. Tento podnik se stal jednou z nejvýznamnějších porcelánových manufaktur v Evropě a stále existuje. Výroba probíhala na zámku Albrechtsburg a byla pečlivě střežena. V roce 1718 se několika lidem podařilo uniknout z hradu a přenést tajemství výroby do nové porcelánky ve Vídni. Nejúspěšnější české porcelánky se nacházejí v západních Čechách, například v Horním Slavkově, Březové a Klášterci nad Ohří. První česká porcelánka byla založena v roce 1792 v Horním Slavkově po objevení rozsáhlých ložisek kaolinu na Karlovarsku. Během první poloviny 19. století vznikly další významné porcelánky v Chodově (1810), Lokti (1818) a Staré Roli (1820). Tyto porcelánky vyrábějí výrobky, které jsou vyváženy do celého světa.

Jaké materiály sloužily ve středověku k servírování pokrmů? Dřevo, kamenina, cín.

Proč je podle vašeho názoru porcelán nejoblíbenějším materiálem pro servírování jídel? Porcelán je oproti kamenině lehký, hladký, vzdušný, elegantní, jemný a dobře omyvatelný,

Zdroj: GERMÁNI A SLOVANÉ ZPOČÁTKU VĚŘILI V MNOHO RŮZNÝCH BOHŮ A KOUZELNÝCH BYTOSTÍ, VČETNĚ SKŘÍTKŮ. / ANO

REDAKTOR(KA): Jaké alespoň 3 germánské bohy znáš z období pohanství? Ódin, Tor, Loki, Frigg, Frey, Freya...

Jaké alespoň 3 slovanské bohy z období pohanství? Perun, Radegast, Svarog, Svantovít, Mokoš, Chors...

Který z těchto germánských a slovanských bohů je vládcem všech ostatních? Podle čeho jej rozeznáš? Jak se vládcův symbol dá vyložit?

Ódin: bůh smrti, války, básnění a šamanských kouzel. Dokáže měnit podobu, ovládat mysl nepřátel, věštit a čarovat, k čemuž používá znalost run, patří mu oštěp Gungnir, který nikdy nemine cíl a má na hrotu runy zaručující právo.

Perun: hromovládce, vládne nad bouří, hromem, bleskem a deštěm. Úzce souvisí s postavou nejvyššího nebeského boha, kterému je také přisuzována vláda nad těmito atmosférickými jevy.

Ve vesnici Bärnau najdeme plastiku boha, který má 4 obličeje směřující do všech stran. Jakou vlastnost podle vás přepisovali lidé takovému bohu? Svantovít: bůh se čtyřmi obličejí hledícími na všechny světové strany naznačuje, že je vševědoucí a vševidoucí.

Zdroj: GERMÁNI A SLOVANÉ V 10. STOLETÍ PĚSTOVALI PŠENICI, ČOČKU, LEN, POMERANČE,



CITRONY A BANÁNY. / NE

REDAKTOR(KA): *V jakých oblastech světa se dnes nejvíce pěstují citrony, pomeranče a banány?*

V jihovýchodní Asii se začala kultivace citrusů provádět už před mnoha staletími. Citrusové plody jako cedráty, citrony a hořké pomeranče byly známy v Evropě už v antice, pravděpodobně díky expanzi Alexandra Velikého. Dnes jsou největšími producenty citrusů ve světě Španělsko a Itálie. Banánovník byl domestikován v jihovýchodní Asii, a podle archeologických nálezů se to pravděpodobně stalo na území dnešní Papuy Nové Guineje už kolem roku 8000 př. n. l. První písemná zmínka o banánech se objevila v buddhistických textech okolo roku 600 př. n. l. Alexandr Veliký objevil chuť banánů v údolích Indie v roce 327 př. n. l. Dnes jsou největšími světovými producenty banánů Ekvádor, Kostarika, Kolumbie a Filipíny.

Odhadněte a pak podle zdrojů zkontrolujte, kdy se staly jednotlivé druhy tohoto ovoce součástí jídelníčku obyvatel střední Evropy.

Citrusy, včetně citronů a pomerančů, byly do Evropy přivezeny během středověku Maury. Avšak rozšíření pěstování citrusů, včetně sladkých pomerančů, se rozšířilo až v 15. a 16. století a v chladnějších oblastech později. Citrusy se také dostaly do Ameriky se španělskými dobyteli. V 19. století byly do Evropy přivezeny mandarinky z Číny. Banány byly do Palestiny přineseny islámskými dobyteli v roce 650 a poté byly rozšířeny po většině Afriky arabskými kupci. První banánové sady v Karibiku a Střední Americe byly vybudovány portugalskými kolonisty v roce 1502. Největším evropským výrobcem banánů je Španělsko, které představuje zhruba 90 procent celkové produkce, i když většina produkce je omezena na Kanárské ostrovy u pobřeží Afriky. Portugalsko, Řecko a Itálie jsou další země v Evropě, které produkují banány.

Co se dnes na těchto druzích ovoce nejvíce cení?

Citrony jsou bohaté na kyselinu askorbovou a kyselinu citronovou a mají vysoký obsah vody – přibližně 87 %. To z nich dělá ideální přírodní zdroj kyselosti pro mnoho jídel, neboť z nich lze vymačkat kyselou šťávu. Kromě toho obsahují bioflavonoidy, pektin, vonné silice, provitamin A, vitamin B a přibližně 3 % sacharidů. Jsou také zdrojem minerálů jako vápník, draslík, fosfor, hořčík, železo, zinek a dalších. Banány obsahují vitamíny C, D, K, E a B6, karoten, dusík a vlákninu.

