

Tabulka přípravy učební jednotky (lekce)	
Název učební jednotky (téma)	KUCHYNĚ JIHOVÝCHODNÍ ASIE
Stručná anotace učební jednotky	Učební jednotka je zaměřená na společné rysy kuchyně JV Asie, ale také na specifika v jednotlivých zemích. Žáci se také věnují způsobům stolování a vyzkouší si, jak se drží jídelní hůlky používané ve Vietnamu. Poté shlédnou 14 minutové video z Thajska, kde se dozví, jak se stravují budhističtí mniši, jak se vaří červené kari a jak se vyrábí kokosová smetana.
Časový rozsah učební jednotky	45 min.
Nutné předpoklady	Bez nutných předpokladů.
Věk žáků	2. stupeň ZŠ
Zařazená průřezová témata	Osobnostní a sociální výchova, Výchova k myšlení v Evropských a globálních souvislostech, Multikulturní výchova, Environmentální výchova
Vyučovací obor (y)	Zeměpis
Cíle jednotlivých průřezových témat (DOV) a vyučovacích oborů (OVO), které chci v dané učební	<p>Na konkrétních příkladech ilustruje vzájemnou propojenost a závislost v dnešním světě.</p> <p>Uvede a zhodnotí příklady, jak globalizace ovlivňuje životy a hodnoty lidí žijících v různých regionech světa a v rozdílných sociokulturních a ekonomických podmínkách.</p> <p>Uvede souvislosti mezi zvyšováním vzájemné závislosti ve světě a zvětšujícími se rozdíly mezi zeměmi a regiony.</p>

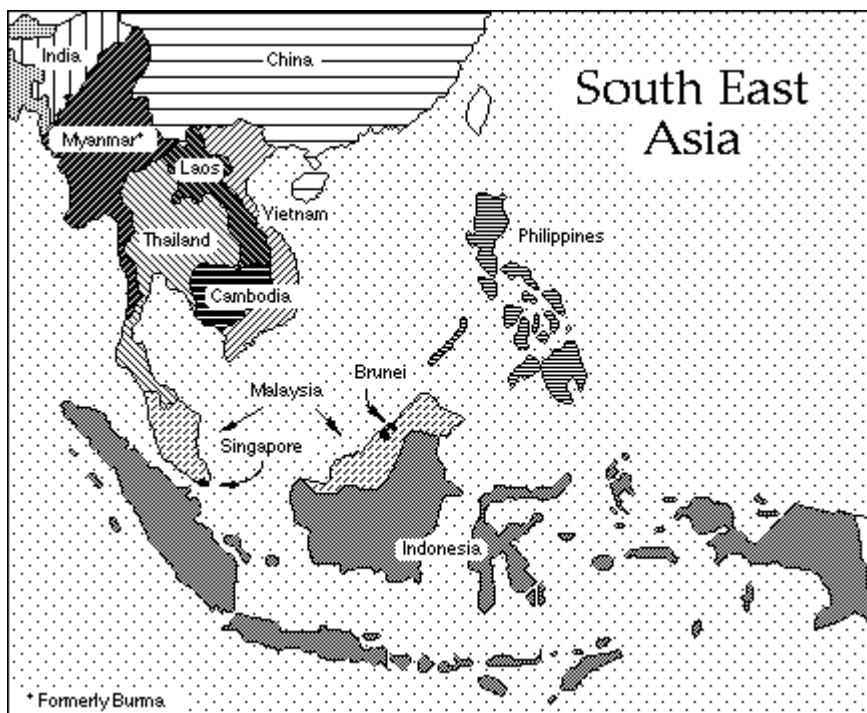
<p><b>jednotce naplnit</b></p>	
<p><b>Cíle učební jednotky</b></p> <p>(Cíle by měly být formulovány tak, aby umožňovaly ověření jejich dosažení a měly by směřovat k výše uvedeným cílům)</p>	<p>Žák vyjmenuje alespoň tři gastronomické rysy JV Asie.</p> <p>Žák se seznámí se specifiky kuchyní jednotlivých států JV Asie.</p> <p>Žák si prakticky vyzkouší používání jídelních hůlek.</p>
<p><b>Hodnocení</b></p> <p>(Z čeho učitel i žáci poznají, že bylo dosaženo cílů a jak to /učitel i žáci/ budou hodnotit)</p>	<p>Žák ví, jaké rysy a specifika má gastronomie JV Asie.</p> <p>Žák pozná často používané suroviny JV Asie.</p> <p>Žák se naučí používat jídelní hůlky.</p>
<p><b>Popis učební jednotky, obsahující použité metody a reflexi směřující ke všem zformulovaným cílům</b></p> <p>(Podle popisu by si měl být člověk, který hodinu neviděl, schopen představit, jak učební jednotka proběhla)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seznámení žáků s obsahem, cíli a metodami výukové jednotky (1 min.).</li> <li>2. Rozdání pracovních listů Kuchyně jihovýchodní Asie (1 min.).</li> <li>3. Formou dotazování projít společně text a doplnit chybějící údaje (asi 15 min.).</li> <li>4. Pouštění videa o používání jídelních hůlek (3 min. 53 s).</li> <li>5. Praktické zkoušení úchopu jídelních hůlek podle návodu v pracovním listě (asi 4 min.).</li> <li>6. Pouštění videa Planet Food – Thajsko od 19 min. 51s do 33 min. 50s (14 min.).</li> <li>7. Kontrola vyplněných údajů v pracovním listě. (3 min.).</li> <li>8. Závěrečná diskuse: Co je nejvíc v daném tématu zaujalo? Zkoušel někdo jídlo z JV Asie? Zkoušel někdo jíst hůlkami? (asi 4 min.)</li> </ol>
<p><b>Seznam příloh</b></p> <p>(Kompletní instrukce aktivit, pracovní listy, dotazníky apod.)</p>	<p><b>Pracovní listy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuchyně JV Asie – text (pro učitele)</li> <li>• Kuchyně JV Asie – pracovní list (pro žáky)</li> </ul>

<p>V přílohách mohou být i odkazy na použité zdroje: literatura, internet)</p>	<p><b>Použité zdroje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DVD Planet Food – Thajsko</li> <li>• <a href="https://dadala.hyperlinx.cz/narod/jvasie.html">https://dadala.hyperlinx.cz/narod/jvasie.html</a></li> <li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PfYgBp4KuQM">https://www.youtube.com/watch?v=PfYgBp4KuQM</a></li> <li>• <a href="https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&amp;client=opera&amp;biw=1280&amp;bih=924&amp;source=lnms&amp;tbm=isch&amp;sa=X&amp;ved=0ahUKEwj5nuOW_ZTRAhXFWRoKHV9bCyIQ_AUIBigB#tbm=isch&amp;q=h%C5%AFIky+jak+j%C3%A4Dst&amp;imgsrc=reuQ1WQD_YSluM%3A">https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&amp;client=opera&amp;biw=1280&amp;bih=924&amp;source=lnms&amp;tbm=isch&amp;sa=X&amp;ved=0ahUKEwj5nuOW_ZTRAhXFWRoKHV9bCyIQ_AUIBigB#tbm=isch&amp;q=h%C5%AFIky+jak+j%C3%A4Dst&amp;imgsrc=reuQ1WQD_YSluM%3A</a></li> </ul>
<p><b>Autor lekce, škola (případně zdroje)</b></p>	<p><b>Mgr. Dana Dýmalová, Gymnázium Kojetín</b></p>
<p><b>Závěrečná sebereflexe učitele</b> (následuje po odučení učební jednotky)</p>	
<p><b>Co se mi osvědčilo během vyučování</b> (Co fungovalo, mělo úspěch, z čeho jsem měl/a radost)</p>	<p>Doplňování textu v pracovním listě proběhlo bez problému, žáci si hned po rozdání pracovního listu všimli, že je v něm návod, jak držet jídelní hůlky a začali si držení zkoušet s tužkami, takže jsem ani nemusela rozdávat špejle, které jsem k tomu měla nachystané. Líbilo se jim i video, někteří si sami začali doplňovat správné odpovědi v průběhu videa.</p> <p>Dobré bylo, že jsem ve třídě měla dva Vietnamce, kteří k mým informacím přidávali i své postřehy, zvláště k jídelním hůlkám a ukazovali ostatním, že jsou zvyklí je</p>

	držet trochu jinak, než je v návodu.
S jakými obtížemi jsem se během vyučování setkal/a.	Žádné obtíže nenastaly.
Co bych příště udělal/a jinak (jak bych upravil/a tuto přípravu).	Vše bych udělala stejně.

Přílohy:

## KUCHYNĚ JIHOVÝCHODNÍ ASIE



Oblast jihovýchodní Asie je rájem kuchařů.

Oblast Jihovýchodní Asie se rozkládá od Indie a Bangladéše k jižní hranici Číny, zahrnuje země: **Myanmar, Thajsko, Laos, Kambodža, Vietnam, Malajsie, v ostrovní části Malajsie, Singapore, Indonésie a Brunej.** Každá z těchto zemí má vlastní gastronomickou historii a věhlasná jídla. Kuchyně těchto

zemí mají společné: podobné tropické podnebí (suroviny, koření) a odlišují se historickým vývojem, politickými vlivy okolí (kolonizace, migrace obyvatel) a hlavně **náboženstvím**. Například Indonésie a Malajsie, kde převládá islám, je z potravy vyloučeno **vepřové** maso, ve vietnamské kuchyni zase přetrvává vliv chutí předchozí staleté francouzské kolonizace a filipínská kuchyně nese stopy španělského a amerického vlivu. Přesto tyto rozdílnosti můžeme mluvit o společné charakteristice tzv. kuchyně jihovýchodní Asie.

Potrava v každém regionu se odlišuje podle místních klimatických podmínek (horské, přímořské, pralesní oblasti apod.) a vyspělosti obyvatel. Velký vliv na kuchyně jihovýchodní Asie měla **Čína** (pánev wok, nudle) a **Indie** (kari). Snad největší dopad měla událost z 16. století, kdy Portugalci přivezli z Ameriky **chilli** papričky, které získaly velkou oblibu, pěstují se a poskytují zdejším jídlům příslovečnou ohnivost.

Kuchyně jihovýchodní Asie nezná chody, tj. postupné přinášení jednotlivých jídel v pořadí aperitiv, předkrm, polévka, hlavní chod, zákusek atd., jako u nás. Všechny pokrmy jsou přineseny najednou, host je má všechny před sebou a vybírá si ten pokrm, na který má chuť. Kdykoliv se k němu může vrátet. Stejně tak jako v čínské kuchyni i zde kuchař, nejčastěji žena v domácnosti, usiluje o harmonickou rovnováhu mezi vzhledem, teplotou, vůní a sladkou, kyselou, slanou a hořkou chutí pokrmů. V **Thajsku** se během stolování používá lžice a vidličky a jen omezeně nůž (vše je již nakrájeno na přiměřená sousta), v Indonésii, Malajsii a Singapuru jedí lidé rukama (pravou rukou) a lžice je používána k jen k naložení pokrmu před hosta. **Vietnam** je jediným regionem oblasti, kde se jí hůlkami. Vyjma Filipín a Singapuru nejsou během stolování podávány dezerty. Objevují se opravdu jen zřídka, jídlo je však vždy doplněno spoustou čerstvého ovoce. Těžká sladká potrava se podává jen při speciálních příležitostech.

Zdroj: <https://dadala.hyperlinx.cz/narod/jvasie.html>

## JAK JÍST HŮLKAMI?

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=PfYgBp4KuQM> (3:53)

Zdroj:

[https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&client=opera&biw=1280&bih=924&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5nuOW\\_ZTRAhXFWRoKHV9bCyIQ\\_AUIBigB#tbm=isch&q=h%C5%AFIky+jak+j%C3%ADst&imgcr=reuQ1WQD\\_YSluM%3A](https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&client=opera&biw=1280&bih=924&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5nuOW_ZTRAhXFWRoKHV9bCyIQ_AUIBigB#tbm=isch&q=h%C5%AFIky+jak+j%C3%ADst&imgcr=reuQ1WQD_YSluM%3A)

DVD Planet food – Thajsko (19:41 – 33:50 min.)



1. otevři dlaň



2. roztáhni prsty



3. skrč malík  
a prsteník



4. polož hůlku



5. přilož k hůlce  
prostředník



6. zajisti hůlku  
prostředníkem



7. vlož druhou  
hůlku



8. zajisti druhou  
hůlku ukazovákem



9. pohybuj druhou hůlkou (spodní hůlka  
se nehýbe)

## JÍDLO A BUDHISTIČTÍ MNIŠI (označ správné tvrzení, to špatné oprav)

- Mniši si sami pro sebe vaří. **Mniši si nesmí pro sebe vařit.**
- Mniši jí jídlo, které jim někdo daruje.
- Mniši jí 4 x denně. **Mniši jí 2 x denně.**
- Mezi polednem a půlnocí nesmí mniši nic jíst.
- Když mniši jí, musí být v ústraní.
- Mniši mají z jídla radostný pocit. **Pro mnichy je jídlo funkční činnost bez radostného pocitu.**

## KOKOSOVÉ PALMY

Kdo přišel s nápadem k vaření používat kokosové mléko a proč?

**Portugalští kolonizátoři hledali náhradu za chybějící mléčné výrobky.**

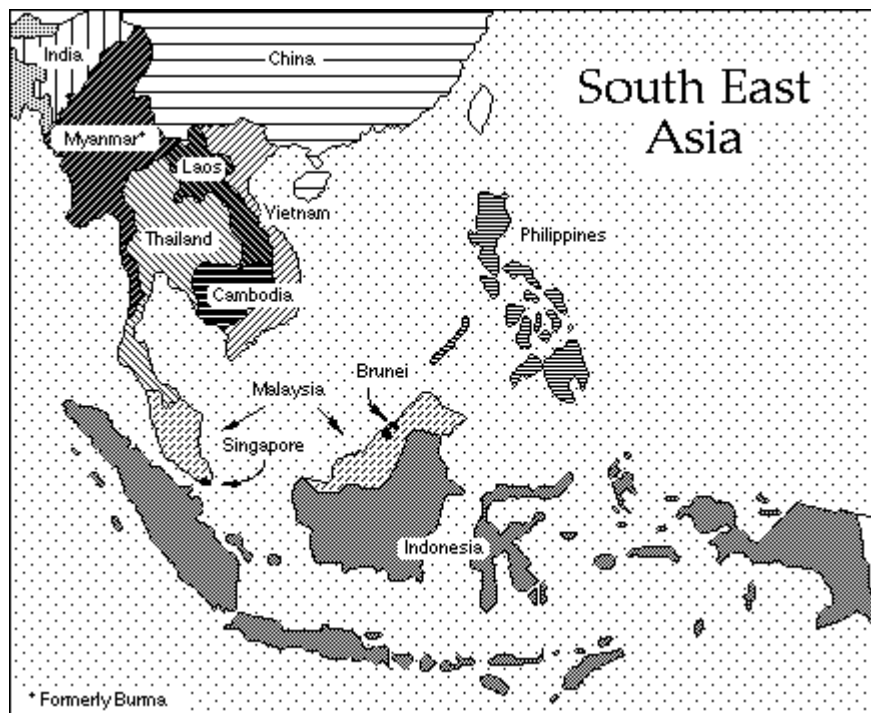
Jak se vyrábí kokosová smetana a k čemu se při vaření používá?

**Nastrouhá se kokosová dužnina a smíchá se s vodou. Používá se na pánvi místo oleje.**



## Pracovní list

### KUCHYNĚ JIHOVÝCHODNÍ ASIE



Oblast jihovýchodní Asie je rájem kuchařů.

Oblast Jihovýchodní Asie se rozkládá od Indie a Bangladéše k jižní hranici Číny, zahrnuje

země: \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, v  
ostrovní části  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ a

Každá z těchto zemí má vlastní gastronomickou historii a věhlasná jídla. Kuchyně těchto zemí mají společné: podobné \_\_\_\_\_ podnebí (suroviny, koření) a odlišují se historickým vývojem, politickými vlivy okolí (kolonizace, migrace obyvatel) a hlavně \_\_\_\_\_. Například Indonésie a Malajsie, kde převládá islám, je z potravy vyloučeno \_\_\_\_\_ maso, ve vietnamské kuchyni zase přetrvává vliv chutí předchozí staleté francouzské kolonizace a filipínská kuchyně nese stopy španělského a amerického vlivu. Přesto tyto rozdílnosti můžeme mluvit o společné charakteristice tzv. kuchyně jihovýchodní Asie. Potrava v každém regionu se odlišuje podle místních klimatických podmínek (horské, přímořské, pralesní oblasti apod.) a vyspělosti obyvatel. Velký vliv na kuchyně jihovýchodní Asie měla \_\_\_\_\_ (páneve wok, nudle) a \_\_\_\_\_ (kari). Snad největší dopad měla událost z 16. století, kdy Portugalci přivezli z Ameriky \_\_\_\_\_ papričky, které získaly velkou oblibu, pěstují se a poskytují zdejším jídlům \_\_\_\_\_ příslovečnou \_\_\_\_\_ ohnivost. Kuchyně jihovýchodní Asie nezná chody, tj. postupné přinášení jednotlivých jídel v pořadí aperitiv, předkrm, polévka, hlavní chod, zákusek atd., jako u nás. Všechny pokrmy jsou přineseny najednou, host je má všechny před sebou a vybírá si ten pokrm, na který má chuť. Kdykoliv se k němu může vrátet. Stejně tak jako v

čínské kuchyni i zde kuchař, nejčastěji žena v domácnosti, usiluje o harmonickou rovnováhu mezi vzhledem, teplotou, vůní a sladkou, kyselou, slanou a hořkou chutí pokrmů.

V \_\_\_\_\_ se během stolování používá lžice a vidličky a jen omezeně nůž (vše je již nakrájeno na přiměřená sousta), v Indonésii, Malajsii a Singapuru jedí lidé rukama (\_\_\_\_\_ rukou) a lžice je používána k jen k naložení pokrmu před hosta. \_\_\_\_\_ je jediným regionem oblasti, kde se jí hůlkami. Vyjma Filipín a Singapuru nejsou během stolování podávány dezerty. Objevují se opravdu jen zřídka, jídlo je však vždy doplněno spoustou čerstvého ovoce. Těžká sladká potrava se podává jen při speciálních příležitostech.

Zdroj: <https://dadala.hyperlinx.cz/narod/jvasie.html>

## JAK JÍST HŮLKAMI?

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=PfYgBp4KuQM> (3:53)



1. otevři dlaň



2. roztáhni prsty



3. skrč malík a prsteník



4. polož hůlku



5. přilož k hůlce prostředník



6. zajisti hůlku prostředníkem



7. vlož druhou hůlku



8. zajisti druhou hůlku ukazovákem



9. pohybuj druhou hůlkou (spodní hůlka se nehýbe)

## Zdroj:

[https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&client=opera&biw=1280&bih=924&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5nuOW\\_ZTRAhXFWRoKHV9bCylQ\\_](https://www.google.cz/search?q=jezení+hůlkami&client=opera&biw=1280&bih=924&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5nuOW_ZTRAhXFWRoKHV9bCylQ_)



AUIBigB#tbm=isch&q=h%C5%AFIky+jak+j%C3%ADst&imgrc=reuQ1WQD\_YSluM%3A

DVD Planet food – Thajsko (19:41 – 33:50 min.)

### JÍDLO A BUDHISTIČTÍ MNIŠI (zakroužkuj správné tvrzení, to špatné oprav)

- a) Mniši si sami pro sebe vaří.
- b) Mniši jí jídlo, které jim někdo daruje.
- c) Mniši jí 4 x denně.
- d) Mezi polednem a půlnocí nesmí mniši nic jíst.
- e) Když mniši jí, musí být v ústraní.
- f) Mniši mají z jídla radostný pocit.

### KOKOSOVÉ PALMY

Kdo přišel s nápadem k vaření používat kokosové mléko a proč?

Jak se vyrábí kokosová smetana a k čemu se při vaření používá?