**TÉMA ČOKOLÁDA**

**Korněj Čukovskij: TELEFON, přel. J. V. Svoboda 1965 (1. sloka)**

Zazvonil u mne telefon.

„Kdo tam?“ „Slon.“

„A odkud? Vaše adresa?“

„Kraj pralesa. Na pobřeží tlustých hadů.“

„A co chcete?“

„Čokoládu.“

„Pro kohopak?“

„Pro syna.“

„A jak mnoho?“

„Čtyři kila nebo pět,

ale hned.

Víc jí nesní, synáček můj,

teprve běhat začíná.“

# ČOKOLÁDA

Abychom zjistili, kde se čokoláda vzala, musíme se vrátit o více jak 500 roků zpět. Na území dnešního Mexika žil národ zvaný Aztékové. Aztécký král pořádal čokoládové hody. Na slavnosti byla podávána tekutá čokoláda ve zlatých pohárech. Byl to vzácný nápoj, který si mohli dovolit jen bohatí lidé. Od Aztéků také pochází název pro čokoládu: hořké pití.

Čokoláda se vyrábí z plodů tropického [stálezeleného](https://cs.wikipedia.org/wiki/Kakao) stromu Theobroma, neboli kakaovníku. Plodem tohoto stromu je velký lusk, který obsahuje 20-60 semen. Semena se nazývají kakaové boby. Dnes se boby pěstují po celém světě: v Americe, Africe, Asii i Evropě.

Boby se mohou jíst jen oloupané a nahrubo nasekané. V přírodním stavu jsou velmi zdravé. Používají se například do jogurtů a kaší podobně jako oříšky. Kakaové boby dodávají tělu energii, zaženou hlad při náročné činnosti, snižují vznik srdečních onemocnění a podporují správnou funkci střev i mozku. Indiáni nazývali kakao pokrmem bohů.

Když se kakaové boby oloupou, pomelou a upraží, vznikne prášek známý jako kakao. Kakao je základem pro výrobu čokolády. Při výrobě čokolády se ke kakaovým bobům přidává cukr, tuk a různé příměsi, například oříšky, kokos, ovoce a podobně.

Nezdravější je ale čokoláda hořká s velkým množstvím kvalitního kakaa, ve které je jen málo příměsí. Množství kakaa v čokoládě zjistíme

na obalu. Mělo by to být alespoň 70% kakao, což je 70 dílů kakaa na 100 dílů čokolády. Tedy jen 30 dílů ze 100 tvoří ostatní příměsi.

Pokud je čokoláda ošizená a místo kakaa je vyrobena hlavně z cukru a nekvalitních tuků, stává se velmi nezdravou potravinou, stejně jako všechny pamlsky, ve kterých má největší podíl cukr.

Čokoláda je nebezpečná také pro psy, neboť jejich tělo ji nedokáže strávit. Čokoláda totiž obsahuje některé látky, které má psí organismus problémy zpracovat a působí na ně jako jed. Kus čokolády může psa usmrtit.

**Výroba čokolády** je dlouhý a složitý proces, který můžeme sledovat na: <https://www.cokoladovnajanek.cz/jak-vznika-cokolada-janek/>

Mohli bychom dát dětem psaný postup (viz níže) a pracovat s ním, ale přijde mi pro třeťáky efektivnější a zábavnější postup sledovat na videu

a vytvořit třeba vlastní popis výroby čokolády.

Zaměřila bych se hlavně na různorodá a výstižná slovesa.

POSTUP VÝROBY ČOKOLÁDY

Boby se loupou, praží a potom se melou. K umletým bobům se přidává tuk a cukr. Všechny suroviny se musí dobře rozmixovat a promíchat. Dobře promíchané směsi je potřeba zjemnit chuť. To se dělá roztíráním na soustavu válců.

Do zjemněné hmoty se nyní mohou přidat různé dochucovací prostředky. Směs se opět míchá, šlehá a provzdušňuje. Tato poslední fáze trvá 48 až 96 hodin a teplota směsi nesmí klesnout pod 50 °C.

Následně se čokoláda ochladí na 30 °C a plní se do forem. Formy mohou mít nejrůznější tvar, například to jsou tabulky, figurky zajíčků, beránků, Mikuláše, rybiček, vánoční figurky a další. Formy se umístí do chladicí skříně a po důkladném vychladnutí se čokoláda vyklepne a zabalí.

Zabalená čokoláda putuje do obchodů. Zde si můžeme vybrat

z nejrůznějších druhů. Čokoláda bez přísad je označována jako čokoláda na vaření. Dále v obchodě najdeme mléčnou čokoládu (do směsi se přidává kondenzované nebo sušené mléko), bílou čokoládu, jejíž základ tvoří kakaové máslo, anebo ledovou čokoládu, která obsahuje kokosový tuk, který způsobuje ledovou chuť.

ÚKOLY A TIPY NA AKTIVITY K TEXTU (TÉMATU) ČOKOLÁDA

T: Podholová: Text na čokoládu (pro metodu i.n.s.e.r.t.).

Začala bych nejprve tabulkou V-Ch-D a pak teprve četla text metodou i.n.s.e.r.t.

U metody I.N.S.E.R.T. by mohlo být zajímavé kromě značek: „fajfka“ = známá informace; **+** = nová informace, využít poprvé značku **–** je v rozporu s tím, co jsem si myslel/a pro posouzení zdravosti/nezdravosti čokolády (hořká, pravá, v přiměřeném množství je velmi zdravá X s přidaným cukrem a nekvalitním tukem – velmi nezdravá).

Pokud byste nechtěli pracovat metodou I.N.S.E.R.T., hodila by se také tabulka tvrzení

**ANO-NE:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Před četbou** | Čokoláda je známá už stovky let. | **Po četbě** |
|  | Nejdříve byla podávána jako vzácný nápoj. |  |
|  | Čokoláda se peče z mouky, cukru a kakaa. |  |
|  | Na výrobu pravé čokolády potřebujeme kakaové boby neboli semena ze stromu kakaovník. |  |
|  | Kakaové boby můžeme jíst jen oloupané a nakrájené podobně jako oříšky. |  |
|  | Z kakaových bobů se mletím získá prášek, který doma používáme na praní. |  |
|  | Prášek z kakaových bobů se nazývá kakao. |  |
|  | Kakao je základem pravé čokolády. |  |
|  | Čím je v čokoládě více kakaa, tím je kvalitnější  a zdravější. |  |
|  | Čokoláda může být pro naše zdraví škodlivá, když obsahuje velké množství cukru. |  |
|  | Čokoládové tyčinky jsou nejlepším pamlskem pro pejsky a kočky. |  |
|  |  |  |

SKLOŇOVAT SLOVO ČOKOLÁDA – tvořit věty ke všem pádovým otázkám. Možno zkusit určit pád nebo k pádovým otázkám vyhledat správné tvary z textu.

**„Sladký tip“: výroba osobní čokolády.** Napadlo mě, koupit několik tabulek kvalitní čokolády (podle počtu dětí). Čokoládu rozehřát ve vodní lázni. Každé dítě by mělo formičku a svoje oblíbené příměsi (oříšky, rozinky, kokos, skořice, sedmikrásku...). Čokoládu bychom rozlili do formiček, děti by si dozdobily podle své chuti. Nechali bychom vychladnout, vyklopili a mlsali😊

Mohlo by být také zajímavé seznámit se s kakaovými boby a při přípravě zdravé svačinky – jak je namalována v učebnici, boby použít.

|  |  |
| --- | --- |
| **ČJ (3.-5. ročník), téma čokoláda** | |
| komunikace | argumentace: zastánci (klady) X odpůrci (zápory) |
| přání: předání dárku (čokolády) |
| rozhovor s výrobci čokolády |
| rozhovor s konzumenty |
| práce s odborným textem (metody kritic. myšl.) |
|  |
| sloh | pracovní postup výroby čokolády |
| inzerát: koupím, prodám čokoládu (kakaové boby),  přijmeme do výroby čokolády X hledám práci ve výrobně čokolády |
| reklamní slogan |
| navrhnout název |
| asociace: Kdybych byl/a čokoládou… |
| pětilístek, diamant, životabáseň |
| volné psaní: Když se řekne čokoláda… |
|  |
| mluvnice  pravopis | stavba slova (jaké jiné slovo obsahuje) |
| sestavit jiná slova z písmen: Č O K O L Á D A |
| tvary slova, slova příbuzná (jiné slovní druhy) |
| slova souřadná, nadřazené |
| přídavná jména - jaká může být, moje nejoblíbenější |
|  |