



Název projektu:

„Peču, pečeš, pečeme
aneb
smích a mouka patří k sobě,
pečeš ty mně a já tobě“



Celoroční projekt Mateřské školy Vimperk, Klostermannova 365,
okres Prachatice



Charakteristika projektu:

Projekt Mateřské školy Vimperk, Klostermannova 365, okres Prachatice a jejího odloučeného pracoviště Mírová 442 má za úkol nejen seznámit děti s pečením, s výrobou těsta a cukrářských výrobků, s manuální prací, ale i pokusit se, odnaučit je plýtvání jídlem. Děti zjistí, že bez práce nejsou koláče. Vlastními rukama si zkusí, co vše je potřeba k vytvoření výsledného produktu – od základních surovin, po samotnou práci, až do pečící trouby.

Hlavní myšlenka projektu:

Hlavní myšlenkou projektu je zapojit děti do práce s běžnými surovinami. Přiblížit dětem co nejvíce tradiční pekařskou práci, naučit je, vážit si jídla, neplýtvat jím. Pokusit se i třeba vzájemně propojit projekt „Peču, pečeš, pečeme aneb smích a mouka patří k sobě, pečeš ty mně a já tobě“ s projektem „SPOLU – Malí a ti velcí napříč generací“.

Udělat ze společného pečení tradici: „*Něco, co nás spojuje a posouvá dál, přináší nám radost a pocit sounáležitosti*“.

Cíl:

Cílem projektu „Peču, pečeš, pečeme aneb smích a mouka patří k sobě, pečeš ty mně a já tobě“ je přiblížit dětem české tradice a zvyky prostřednictvím pečení a praktických aktivit. Vyzkoušet si manuální práci s běžnými surovinami, naučit se pracovat s těstem a prověřit si zjištění, že nic není zadarmo.

Udělat pečení ve školce tradičním (minimálně 1x měsíčně) – dle aktuální situace, svátků, tradic, besídek. A třeba i navštívit místní pekárnu, dojít se podívat do pekařské prodejny...



Chceme, aby děti zjistily, že „kouzlení s těstem“ je opravdu krásné umění. Děti budou mít možnost osahat si pro někoho neznámé suroviny a zjistit, k čemu jaká surovina dopomáhá. Že vůně vanilky je omamná, kvasnice nám porostou před očima a citrónová kůra je nezbytná. Chceme v dětech podpořit zvědavost, týmovou spolupráci a kulinářské dovednosti ☺.

Dílčí cíle:

- rozvíjet kulturní povědomí dětí
- posilovat vztah k národnímu a regionálnímu dědictví
- propojit tradiční pečení s významnými svátky a obdobími roku
- podporovat spolupráci, tvořivost a praktické dovednosti
- přenášet hodnoty do rodinného prostředí

Časový rozvrh:

Celoroční projekt. Plánované pečení ve třídě minimálně 1x měsíčně dle tematického zaměření.

Program pečení:

1. Sezónní pečení – jablka, dýně, jahody, švestky, borůvky...
2. Posvícení – hnětýnky...
3. Adventní trhy
4. Vánoce voní školkou – vánočky, cukroví...
5. Masopustní veselí
6. Valentýnka
7. Velikonoce – bochánek, jidáše, beránek...
8. Upečeme maminkám
9. Pouťové koláče
10. Den dětí – dle přání dětí



Metody:

- praktické činnosti (pečení, příprava těsta, zdobení)
- vyprávění a diskuse o původu a významu tradice
- propojení s výtvarnými a hudebními aktivitami (např. koledy, výroba dekorací...)

Očekávané výstupy:

- děti znají české tradice a jejich význam
- umí je propojit s konkrétními činnostmi
- získají praktické dovednosti při přípravě pokrmů
- rozvíjejí spolupráci, jemnou motoriku a tvořivost
- rodiny dětí jsou více zapojeny do uchovávání tradic

Zpracovala:

Bc. Barbora Hrabáková

2025