

**ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI**

**FAKULTA PEDAGOGICKÁ**

**KATEDRA VÝPOČETNÍ A DIDAKTICKÉ TECHNIKY**

**STOLOVÁNÍ VE VÝUCE PRACOVNÍCH ČINNOSTÍ NA 1.**

**STUPNI ZŠ**

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**Veronika Krupičková**

*Učitelství pro základní školy, obor Učitelství pro 1. stupeň základní školy*

Vedoucí práce: Mgr. Petr Simbartl, Ph.D.

**Plzeň, 2017**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně  
s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Plzni, 1. června 2017

.....  
vlastnoruční podpis

Moje poděkování patří hlavně panu Mgr. Petru Simbartlovi, Ph.D. za jeho dobré rady a věcné připomínky při odborném vedení mé diplomové práce. Dále děkuji Jiřině Čehovské, za poskytnutí užitečných výtvarných nápadů.

ZDE SE NACHÁZÍ ORIGINÁL ZADÁNÍ KVALIFIKAČNÍ PRÁCE

## OBSAH

Úvod .....	3
1 PRAVIDLA SLUŠNÉHO CHOVÁNÍ V ČR .....	4
1.1 KATEGORIE VÝZNAMNOSTI .....	5
1.2 POZDRAV .....	5
1.3 PŘEDSTAVENÍ A PODÁNÍ RUKY .....	6
1.4 KOUZELNÁ SLOVA .....	6
1.5 CHOVÁNÍ VE SPOLEČNOSTI .....	7
1.5.1 KINO .....	7
1.5.2 DIVADLO, KONCERT .....	7
1.5.3 DOPRAVNÍ PROSTŘEDKY .....	8
1.5.4 TELEFONOVÁNÍ .....	8
1.5.5 NA NÁVŠTĚVĚ .....	9
1.6 OBLEČENÍ .....	10
1.7 HYGIENA .....	10
2 ZÁKLADNÍ ZÁSADY STOLOVÁNÍ V ČR .....	11
2.1 ZASEDACÍ POŘÁDEK .....	12
2.2 PROSTÍRÁNÍ U STOLU .....	13
2.2.1 UBRUS .....	13
2.2.2 TALÍŘE .....	13
2.2.3 PŘÍBORY .....	14
2.2.4 SKLENICE .....	17
2.2.5 OSTATNÍ INVENTÁŘ .....	19
2.3 JAK SPRÁVNĚ STOLOVAT .....	19
2.3.1 CHOVÁNÍ U STOLU .....	19
2.3.2 UBROUSEK .....	22
2.3.3 PEČIVO .....	23
2.3.4 POLÉVKA .....	23
2.3.5 MOUČNÍK .....	24
2.3.6 PŘÍBORY .....	24
2.3.7 SKLENICE .....	25
2.3.8 OPLACHOVAČ PRSTŮ .....	26
2.3.9 PÁRÁTKO .....	26
2.4 V RESTAURACI .....	26
2.4.1 PŘÍCHOD, OBJEDNÁVÁNÍ, CHOVÁNÍ U STOLU, PLACENÍ ÚČTU .....	27
2.4.2 SERVÍROVÁNÍ, OBSLUHA, POŘADÍ CHODŮ .....	29
2.5 DARY A KVĚTINY .....	30
2.6 NEHODY PŘI SPOLEČENSKÝCH UDÁLOSTECH .....	31
3 DEKORACE STOLU, SLAVNOSTNÍ UDÁLOSTI, POZVÁNKY, PRODEJ POKRMŮ, NÁZVOSLOVÍ .....	33
3.1 DEKORACE STOLU PŘI RODINNÝCH UDÁLOSTECH .....	33
3.1.1 SVATBA X KAR .....	33
3.1.2 OSLOVA NAROZENIN X DĚTSKÁ OSLOVA .....	36
3.1.3 VÁNOCE X VELIKONOCE .....	38
3.1.4 KŘTINY .....	41
3.2 ZPŮSOBY OBSLUHY A DALŠÍ SPOLEČENSKÉ UDÁLOSTI .....	41
3.2.1 BANKET .....	41
3.2.2 RAUT .....	42

3.2.3	RECEPCE.....	43
3.2.4	GARDEN PARTY.....	44
3.2.5	PIKNIK.....	44
3.2.6	ČAJ O PÁTÉ.....	44
3.3	POZVÁNKY.....	44
3.3.1	PRAVIDLA PSANÍ POZVÁNEK.....	44
3.3.2	ZKRATKY NA POZVÁNCE.....	45
3.3.3	DRESS CODE (OBLEČENÍ).....	45
3.3.4	PŘIJETÍ A ODMÍTNUTÍ POZVÁNKY.....	46
3.4	ZPŮSOB PRODEJE POKRMŮ – A LA CARTE ČI A LA MENU.....	47
3.5	NEOBVYKLÉ VÝRAZY, KTERÉ JE DOBRÉ ZNÁT.....	47
4	PŘÍPRAVA POKRMŮ A STOLOVÁNÍ NA 1. STUPNI ZŠ – ANALÝZA ŠVP.....	49
	ZÁVĚR.....	52
	RESUMÉ.....	55
	RESUME.....	56
	SEZNAM LITERATURY.....	57
	SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK.....	59
	PŘÍLOHY - SEZNAM.....	I
	PŘÍLOHA Č. 1.....	III

## Úvod

Pravidla slušného chování jsou nám vštěpována již od raného dětství. „Pozdrav! Poděkuj! Popros! Omluv se! Neskákej do řeči!“ To slýcháme z úst našich rodičů téměř každý den, jen co se naučíme mluvit. U pravidel správného stolování tomu už bohužel tak není a jedná se o často opomíjené téma jak v rodině, tak ve škole. Mnoho rodin nemá dostatek finančních prostředků na to, aby se pravidelně stravovalo v restauraci a dítě si tak mohlo osvojit chování v tomto zařízení. V dnešní době se rodina ani doma u společného stolu často nepotká. Děti i rodiče jedí v jinou hodinu a rozdílné pokrmy. Bohužel se postupně stávají výjimkou i společná setkání při různých slavnostních příležitostech nebo u nedělního oběda. Ve všední dny se otcové a matky stravují v práci, děti běžně ve školních jídelnách, kde se jen obtížně naučí, jak se správně chovat a slušně stolovat. V mateřských školách se učíme používat místo lžice vidličku a nůž, ale nikoliv ostatní důležitá pravidla. Bohužel se běžně setkáváme i s dospělými, kteří se neumí chovat u stolu tak, jak to etiketa vyžaduje. Sami přiznávají, že nevědí, jak v daných situacích vystupovat a pokud si nejsou jisti, co v té či oné situaci udělat, raději neudělají nic nebo kopírují chyby jiného, etikety neznalého spolustolovníka. Proto je důležité, se problematice stolování více věnovat již v útlém věku, aby si pravidla osvojili už žáci základních škol. Pomocníkem s etiketou u stolu a ve společnosti by pro děti, ale i učitele, mohla být moje práce, která obsahuje shrnutí všech důležitých zásad a pravidel slušného chování a stolování. Pro inspiraci zde najdeme také příklady způsobu dekorování stolů pro různé příležitosti, více než deset nápadů na dekorace při oslavách, které si mohou děti samy vyrobit a také užitečné pracovní listy a aktivity, kde si lze hravou formou otestovat získané znalosti nebo si naopak doplnit, co jsme ještě nevěděli. Celá práce je tvořena zejména pro výuku na prvním stupni základních škol, ale může sloužit i jako pomůcka každému, kdo se chce správně chovat a stolovat jak v úzké rodinné tak širší veřejné společnosti.

## 1 PRAVIDLA SLUŠNÉHO CHOVÁNÍ V ČR

Pravidly slušného chování označujeme veškeré ustálené zvyklosti, které dodržujeme ve společnosti jiných lidí. Tato pravidla se utvářela v průběhu vývoje lidstva a jejich počátky sahají až do doby pravěku, kdy se pravěcí lidé začali shromažďovat v tlupách. Aby vše fungovalo, museli se naučit vzájemnému respektu, pomáhat si a uctívat sebe i ostatní. Fungovala zde určitá hierarchie mezi jednotlivci, která je důležitá i dnes. (Špaček, 2005, s. 5-8)

V dnešní době považujeme za základ společnosti rodinu. Kdo jiný má na dítě větší vliv než jeho matka a otec? Rodiče jsou pro dítě tím největším vzorem. Způsob výchovy potomka a vedení ke společenským pravidlům, se odrážejí v celém životě tohoto jedince a on sám pak předává zažitá pravidla dále svým potomkům.

Veškeré základy a návyky ve výchově jako hygiena, chování u stolu, v restauraci, na ulici či na návštěvě jsou pro dítě nesmírně důležité. Pomocí nápodoby dospělého se učí správnému a slušnému chování, ale i toleranci a úctě k ostatním lidem i k sobě samému. Bohužel není možné spoléhat na to, že se dítě tyto zásady naučí pouze ve škole. Škola samotná má žáky primárně vzdělávat a má jen omezené množství času na to, je zároveň vychovávat, jak by někteří rodiče očekávali. Neustále přibývá učiva, které je po žácích požadováno. Myslím si, že je velmi důležité toto téma neopomíjet a zaměřit se na něj mnohem více i ve školách, tak jako tomu bylo dříve. Slušnost lidí sbližuje a společnost takového jedince lépe přijme, proto pro něj bude velkým přínosem, když se bude umět dobře chovat, bude zdvořilý a ohleduplný k ostatním. On sám bude pak sebevědomější a možná i úspěšnější po celý jeho život. (Špaček, 2010a, s. 7-18)

Nakonec nesmíme zapomenout, že výchova ke slušnému chování nebo i naše sebevýchova, vlastně nikdy neskončí. Je to neustálý proces v průběhu celého života, kdy se pořád učíme. Ve všech ponaučeních a výchově hledejme také empatii a lásku ke svým blízkým, protože bez toho by byla etiketa jen soubor pravidel bez obsahu a my bychom byli jako roboti ve společnosti ostatních lidí. (Špaček, 2010a, s. 122)

*„Etiketa není soubor pravidel, etiketa je životní styl.“* (Špaček, 2010a, s. 122)

Chybu udělá občas každý, to lze prominout. Důležité je, abychom se cítili dobře, pak se budou cítit dobře i všichni lidé v našem okolí.



## 1.1 KATEGORIE VÝZNAMNOSTI

Nyní se tedy pokusíme zaměřit na jednotlivé části slušného chování. Nejprve je důležité naučit se rozlišovat lidi dle jejich společenské významnosti. Jako první na žebříčku významnosti stojí vždy ŽENA. Druhou příčku zabírá STARŠÍ OSOBA a třetím bývá náš NADŘÍZENÝ. Tím může být ředitel, učitel, zaměstnavatel, záleží na tom, v jaké pozici se nacházíme. Do třetí skupiny patří i náš HOST. Jsou samozřejmě výjimky, kdy postavení ženy jde do pozadí, a to hlavně v případě přítomnosti starší osoby. Při takovém setkání i žena ustoupí a pustí starší osobu sednout, nebo jí otevře dveře.

Výše zmíněné kategorie významných osob uctíváme tím, že jim prokazujeme čest a snažíme se je mít stále po naší pravé ruce. Toto platí například, půjdeme-li po ulici, ale také v autě. Při vstupu do místnosti, kterou společensky významnější osoba nezná, vejdemo my jako první. Naopak, pokud jsme v prostoru jí známém, pustíme ji do dveří jako první. (Špaček, 2005, s. 13-14)

Při setkání méně významné osoby s významnou osobou (ženou, starším člověkem, nadřízeným či hostem) zdraví méně významná osoba vždy jako první. (Špaček, 2005, s. 18)

## 1.2 POZDRAV

Pozdrav je symbolem slušnosti a důležitým gestem při seznamování. U pozdravů můžeme vybírat z nepřeberného množství. Najdou se tady spojení jako „Dobrý den! Dobrý večer! Hezký den! Pěkný víkend! Zdravíčko! Ahoj!“ a mnohá další. Jaký pozdrav zvolíme, záleží na několika faktorech například, jak důvěrně se s osloveným známe, jaká je denní doba, situace, při které se setkáváme atd. Zdravení je projevem naší radosti nad tím, že jsme se potkali. Vždy si přejeme hlavně vše dobré a k tomu nesmí chybět úsměv na tváři.

Samozřejmě zdravíme naše známé ale i ty, které známe méně, třeba jen od vidění. U nich můžeme pouze lehce přikývnout a usmát se. Neznámé osoby zdravíme pouze tehdy, pokud se potkáme na místech, kde neujdeme pozornosti ostatních, jako jsou čekárna u lékaře, kupé ve vlaku, výtah nebo malý obchod. Potkáme-li v lese či na polní cestě neznámou osobu většinou se také pozdravíme, naproti tomu ve městě, na ulici či v parku

zdravit nebudeme. V městské hromadné dopravě zdravit také nemusíme, v autobuse na vesnici raději ano. (Špaček, 2005, s. 17-18)

Pokud pozdravíme, tak vždy jen jednou. Druhé zdravení v ten samý den přijde na řadu až po delší době, pokud se odněkud vrátíme. (Mistr E – O zdravení, 2017)

Hlavním pravidlem je, že muž pozdraví ženu, mladší zdraví staršího a nově příchozí všechny přítomné. (Salač, 1996, s. 16)

### 1.3 PŘEDSTAVENÍ A PODÁNÍ RUKY

Při setkávání dvou lidí záleží opět na společenské významnosti. První se vždy představuje méně důležitá osoba té více důležité. U podání ruky je to ale naopak. Ruku podá důležitější osoba té méně důležité.

Představí se tedy první muž ženě, mladší staršímu a podřízený nadřízenému.

Podá ruku první žena muži, starší mladšímu a nadřízený podřízenému.

Žena je tedy i tady nejdůležitější osoba. Pouze v případě, že muž je její nadřízený, pak se i ona podřizuje. Samotné představování a podání ruky by opět měl provázet úsměv a oční kontakt. Snažíme se mluvit tak, aby nám bylo co nejlépe rozumět hlavně naše jméno. Seznámení provází i zdvořilé spojení jako „těší mne“ nebo „rád vás poznávám“ apod. Celý proces probíhá ve stoje. Podání ruky provádíme bez zbytečných překážek, kterými mohou být židle či stůl. Ruku nepodáváme ani do kříže, pokud se zdraví více lidí. Stojíme pokud možno vzpřímeně a ruku stiskneme na krátký okamžik velmi pevně. Nijak s rukou netřese ani neplácáme druhého po zádech. Ruka musí být čistá a nezpocená.

Pokud nám někdo podá ruku nesprávně, stejně ji přijmeme a na chybu neupozorňujeme ostatní. Jsou i situace, kdy ruku nepodáváme vůbec. Například v případech, kdy druhá osoba jí, nebo má plné ruce. (Špaček 2005, s. 14-21)

### 1.4 KOUZELNÁ SLOVA

Kouzelná slůvka „děkuji“ a „prosím“ patří mezi každodenní samozřejmosti. Pokud je nepoužijeme, děláme na ostatní špatný až nezdvořilý dojem toho, že se neumíme chovat. Použití těchto slov i častěji, než je nutné, ničemu jistě neuškodí, naopak lidé jsou pak

vstřícnější a raději nám vyhoví. Používáme je kdekoliv, kde se nacházíme. V obchodech, na poště, v kině či restauraci ale i doma a mezi kamarády. Děkujeme za samozřejmé věci, které pro nás dělají rodiče nebo kdokoliv jiný. Pokud něco po někom chceme, zeptáme se pomocí slůvka prosím a když to něco dostaneme, pěkně poděkujeme. Když nám pak někdo poděkuje třeba za otevření dveří, my naopak odpovíme slůvkem prosím. (Mistr E – O kouzelné moci slovíček prosím a děkuji, 2017)

## 1.5 CHOVÁNÍ VE SPOLEČNOSTI

### 1.5.1 KINO

Kino je velmi populární společenskou událostí mladých lidí i dětí. Bývá většinou i jedním z prvních kulturních zážitků pro dítě vůbec.

Hlavním pravidlem je chodit do kina včas. Pokud se ale přece jen stane, že v řadě, kde se nachází naše sedadlo, již někdo sedí, požádáme ho pomocí věty „s dovolením“ a poděkujeme za to, že vstal. Průchod uličkou by měl být vždy čelem k ostatním návštěvníkům. I do kina chodíme slušně a čistě oblečení. Pokud musíme opustit prostory kina v průběhu promítání, tak pouze v nejnutnějších případech a ve snaze co nejméně rušit ostatní od sledování filmu. Jídlo je v kině povoleno. Pokud ale jíme či pijeme, opět se snažíme nerušit a zbytečně nemlaskáme ani nesrkáme. V dnešní době mobilních telefonů je také dobrým pravidlem přístroj před promítáním vypnout, nebo alespoň uvést do tichého režimu, ať v průběhu nerušíme ostatní diváky. (Mistr E - O návštěvě kina, 2017)

### 1.5.2 DIVADLO, KONCERT

Divadlo či koncert jsou nedílnou součástí při výchově dítěte. Návštěvou divadla i koncertů pěstujeme v dítěti kulturu, která se stává součástí celého jeho života. Při první návštěvě bychom měli dítě upozornit, že v divadle se chováme slušně, oblékáme se do slušného společenského oděvu a po představení hercům či účinkujícím zatleskáme.

Při příchodu do prostor divadla či koncertu využijeme šatnu. Muž pomáhá ženě s kabátem jako první. Pak si sám odloží, zaplatí za šatnu a společně odejdou do sálu nebo hlediště. Pokud má dvojice zaplacené sezení v lóži, mohou si své kabáty odložit až tam. Bývá slušností, aby muž zakoupil program představení.

I v divadle a na koncertě je prvořadým pravidlem chodit včas. Pokud se opozdíme, již do sálu nevstupujeme a vyčkáme na první přestávku. Po příchodu do sálu vchází do řady první muž, a to vždy čelem k divákům. Poprosí je o průchod a poděkuje. Při příchodu ke svým místům sedí žena po mužově pravici. Toto však neplatí v případě, že by žena měla sedět na konci řady. Pokud dáma nevidí na jeviště, protože divák před ní je příliš vysoký, je také dovoleno si místa s partnerem prohodit. V divadle ani na koncertech zásadně nejíme a vždy si vypínáme mobilní telefon nebo jej uvedeme do tichého režimu. Pokud použijeme kukátko, sledujeme s ním pouze dění na jevišti, nikoliv ostatní diváky. Při odchodu muž požádá o výdej kabátů v šatně. Nejprve pomůže ženě, poté obleče svůj svrchník a společně opouštějí prostory divadla či koncertu. (Špaček, 2005, s. 32-33)

### **1.5.3 DOPRAVNÍ PROSTŘEDKY**

I jízda městskou hromadnou dopravou, příměstským autobusem nebo vlakem vyžaduje svá pravidla. Dětem je nutné jít příkladem. Do hromadných prostředků nastupujeme až tehdy, kdy ostatní cestující vystoupí. Stojíme na straně, abychom nepřekáželi vystupujícím. Poté necháme nastoupit nejprve starší osoby a matky s dětmi. Pokud cestuje maminka s kočárkem bez doprovodu, nabídneme jí pomoc při manipulaci do vozu. Jsme-li v páru, nastoupí do vozu první žena až po ní muž. Pokud neseme na zádech batoh, před nástupem jej sundáme a držíme v ruce, nebo ho položíme na zem k našim nohám. V případě, že je někde volné sedadlo, můžeme si sednout. Před usednutím si ověříme, zda se v okolí nenachází stojící žena, matka s dětmi, starší osoba či hendikepovaný jedinec, kterým bychom dali přednost. Jmenovaní by neměli tuto nabídku odmítnout, abychom se vyhnuli trapné situaci. Celkově se v dopravních prostředcích chováme slušně, zbytečně nerušíme ostatní cestující hlasitými hovory či telefonáty. V žádném případě pak nepokládáme nohy na protější sedadlo. Tlačítka, která slouží pro výstrahu, nouzové zastavení či otevírání dveří mačkáme pouze v případě potřeby. Cestujeme-li v páru, vystupuje první muž, aby mohl pomoci partnerce ze schodů. (Špaček, 2005, s. 36-37), (Mistr E – Jak se slušně chovat v MHD, 2017)

### **1.5.4 TELEFONOVÁNÍ**

Telefonování se stalo součástí života jak dospělých tak malých dětí. Znam již žáky v první třídě, kteří mají mobilní telefon neustále při sobě. Na jednu stranu chápou, že rodiče mohou tímto způsobem hlídat pohyb svých dětí, na druhou stranu si často říkám, zda není

užívání těchto technologií trochu předčasné? Když už tedy naše společnost propadla této moderní technice, pojďme si připomenout, jak správně používat tato zařízení, abychom nebyli v rozporu s etiketou.

Při telefonování druhé osobě se nejprve představíme a zároveň se slušně zeptáme, zda nerušíme, nebo jestli na nás má volaný čas. Pokud dotyčný odpoví, že aktuálně čas nemá, zeptáme se, zda můžeme volat později a případně navrhneme v jakém čase. Pozor si dáme na telefonování v MHD či v čekárně u lékaře. Musíme brát ohledy na okolní přítomné. Soukromé historky pošleme raději pomocí SMS. Při slavnostních příležitostech či ve společnosti telefon opatříme tichým režimem. Jedná se hlavně o večere, svatební hostiny, pohřby, divadlo, kino, promoce, ale i při návštěvě v nemocnici či u lékaře. Vyzvánění ztišíme zkrátka všude tam, kde je potřeba klid a absolutní soustředění. Máme-li na našem zařízení zmeškané hovory, odpovíme na ně později po skončení události. Opravdu se také nesluší, volat někomu mezi 10 hodinou večerní až 8 hodinou ranní. (Špaček, 2005, s. 37-39)

### **1.5.5 NÁVŠTĚVĚ**

Návštěva je další příležitostí, kde bychom se mohli setkat s nemilými příhodami. Podstatné je, držet se pravidel a vše půjde snáz. Pokud obdržíme pozvání na návštěvu, neměli bychom ho v žádném případě odmítnout. Je-li smluvený čas, nechodíme o něco dříve, ale ani přesně. Počítá se tak s desetiminutovým zpožděním, aby byl hostitel opravdu připraven. Na návštěvě se vždy vyzouváme všude tam, kde se i hostitel vyzuje. Pokud je hostitel při našem příchodu již vyzutý, obuv také odložíme. Při příchodu pozdravíme, popřípadě představíme osobu, kterou jsme si s sebou přivedli. Slušností je také donést hostiteli malý dárek, hostitelce pak květiny. Naše první slova by měla být pochvalná. Ohodnotíme třeba nábytek nebo dekoraci v bytě, čímž hostitele jistě potěšíme. Při příchodu do místnosti, ve které budeme sedět, si sedá první hostitel/ka. Je-li nám nabízeno jakékoliv občerstvení, je slušnost alespoň ochutnat. Hostitel by nás však do jídla neměl nutit. Jediné místo, kam můžeme vstoupit v bytě hostitele sami, je toaleta. Všude jinde se pohybujeme v doprovodu. Na nic nesaháme bez dovolení a snažíme se být co nejméně hluční, abychom nerušili ostatní hosty či obyvatele sousedních bytů. Doba naší návštěvy by měla trvat maximálně 3 hodiny. (Špaček, 2010a, s. 28-30)

## 1.6 OBLEČENÍ

Oblečení je součástí každého dne jak pro dospělé tak pro děti. Dokážeme-li odhadnout, jaké svršky se hodí na návštěvu k přátelům, do divadla, na svatbu či na hřiště, máme vykročeno k úspěchu. Tím, jak se oblékáme, prezentujeme nejen naše vzdělání v oblasti etikety, ale i naši osobnost, společenskou úroveň a vkus. Každá společenská událost si žádá jiný „dress code“. Cit pro výběr správného oděvu je velký dar. Můžeme se setkat s tím, že hostitel uvede na pozvánku, jaký styl oblečení mají pozvaní zvolit. Všeobecně pak platí, že do divadla by měl mít muž oblek s kravatou a žena společenské šaty s přikrytými rameny. Na návštěvu ke známým vždy volíme něco ležérního, nikoliv však džíny. Plátěné kalhoty a košile bez kravaty pro muže a sukně s halenkou či lehký svetřík pro ženy by měli být vyhovující. K jakýmkoliv sportovním příležitostem je dovoleno sportovní oblečení. Do školy, kde v naší zemi nejsou povinné školní uniformy, se nosí jakékoliv oděvy. Měli bychom však dbát na to, aby oblečení bylo hlavně slušné a čisté. Moc krátká sukně, roztrhané tričko či kšiltovka se do lavic opravdu nehodí. Klíčem k úspěchu pak je, když naše ošacení doplníme i vhodným chováním. Jinak se budeme chovat v divadle a jinak na sportovišti. (Špaček, 2005, s. 43-44)

## 1.7 HYGIENA

Jak říká Gustav Salač: „*Hygienu je péče o čistotu a zdraví*“. (Salač, 1996, s. 22)

Čistotu je nutné dodržovat každý den. Ráno začneme vyčištěním zubů a omytím obličeje. Učešeme si a upravíme vlasy, použijeme deodorant či parfém. Dbáme na denní výměnu spodního prádla a ponožek. Také naše svrchní oblečení nosíme čisté a neroztrhané. V případě potřeby jej denně měníme. Špína znamená bacily, a tak si raději po každé toaletě a kdykoliv se ušpiníme, umyjeme ruce, abychom předešli nežádoucím nemocem. Mytí celého těla pod sprchou či ve vaně by mělo být každodenní samozřejmostí.

## 2 ZÁKLADNÍ ZÁSADY STOLOVÁNÍ V ČR

Ať se stravujeme doma či ve společnosti, měli bychom dodržovat vždy stejná pravidla. Čím dříve si dítě osvojí správné chování ve společnosti i u stolu, tím lépe se bude cítit a prospívat po celý jeho život.

Je sice pravda, že pravidla stolování obsahují snad nejvíce pravidel, která se týkají jednoho tématu, ale vezmeme-li v úvahu fakt, že jídlo je součástí každého dne pro každého člověka na této planetě, je poměrně dost důležité tyto zásady ovládat. (Toksvig, 2016, s. 41)

Skutečnost, že všechna pravidla, zmíněná v první kapitole této diplomové práce, nejlépe procvičíme právě u stolu, je zřejmá. Pozdrav, představení a podání ruky, jak jsme upraveni, jak se umíme bavit a celkově působíme, to vše se ukáže být velmi užitečným právě při stolování. Nezapomínejme však na to, že hlavním významem společného stolování je setkání a konverzace s jinými lidmi, nikoliv jídlo samotné. Spojíme-li tyto dvě oblasti a ovládneme-li je, stane se z nás osobnost, která si je ve společnosti naprosto jistá a je také velice oblíbená, protože se dokáže plně soustředit na rozhovor a pobavení svých spolustolovníků. (Špaček, 2010b, s. 7-8)

Samozřejmě se na nás nikdo nemůže zlobit, pokud občas znejistíme a uděláme krok vedle oproti etiketě. Vždy je však lepší být na vše připraven a vyvarovat se trapným situacím, které by mohly nastat v případě, že situaci podceníme. (Witt, 2006, s. 8)

Ohlédneme-li se do historie pohostinství v Evropě, je zřejmé, že s vývojem naší společnosti došlo i k vývoji pravidel správného stolování. Avšak i v dřívějších dobách bylo stolování považováno za velmi významnou věc. Ve středověku se jedlo pouze rukama a nápoje bylo možné ochutnat jen z kovového pohárku. Již od 13. století se však začala zvyšovat úroveň pohostinství. Ze zavedeného spaní „na slámě“ se upustilo a začali se používat postele. Od 15. století se dokonce začaly zdobit stoly dodnes využívanými ubrusy. V 17. století přišly na řadu i příbory. O dalších asi 100 let později se stolovníci dočkali skleněných pohárů a porcelánového nádobí. (Lušovský, 2006, s. 4)

V Evropě se i dnes nacházíme na velmi vysoké úrovni stolování. V celosvětovém měřítku je však na prvních dvou příčkách konzumace pokrmů rukama a hůlkami. Až na třetím

místě se nachází konzumace jídla za pomoci příboru, jak ji známe my, Evropané. (Lušovský, 2006, s. 7)

## 2.1 ZASEDACÍ POŘÁDEK

O zasedacím pořádku platí také pevná pravidla. Při jeho sestavování se budeme opět řídit společenskou významností jednotlivých hostů.

Rozhodujícím faktorem při vytváření takového zasedacího pořádku je skutečnost, že hosté by se měli co nejvíce promíchat. Muži a ženy, staří a mladí lidé, domácí i cizinci. Význam tohoto propletení je v tom, aby se lidé mezi sebou seznámili a co nejvíce poznali. Pokud totiž vedle sebe posadíme manžele, kteří se vidí denně doma, nemusí na společenskou událost či do restaurace vůbec chodit. Lépe se pobaví, bude-li vedle nich sedět někdo úplně nový nebo starý známý. (Špaček, 2005, s. 69)

Dalším pravidlem je, že hosty společensky významnější (ženy, starší osoby nebo nadřizené) usadíme zády ke stěně místnosti, aby měli možnost vidět do prostoru a zároveň se cítili bezpečněji. Pokud se stůl v místnosti nenachází v blízkosti stěny, pak posadíme společensky významnější osobu čelem k oknům. Jestliže sedíme v páru vedle sebe, měla by žena sedět po pravici muže. Pravá strana se považuje za nejčestnější místo. (Špaček, 2011, s. 134-135)

Hovoříme-li o větších společenských událostech, bude hostitelka a hostitel sedět většinou proti sobě. Po pravici hostitelky bude sedět společensky významný muž. Po pravici hostitele pak společensky významná žena. Směrem od hostitelů klesá společenská významnost. Tato pravidla platí pro všechny typy stolů, ať už se jedná o obdélníkové stoly, kdy sedí hostitelé uprostřed naproti sobě, o dlouhé stoly, kdy sedí v čele stolu nebo o stůl ve tvaru písmene U, kdy sedí hostitelé vedle sebe či u kulatého stolu, kdy mohou sedět proti sobě nebo i vedle sebe. Co se týká přítomnosti dětí na rodinných oslavách, necháme ty nejmenší sedět vedle své matky nebo otce, aby jim mohli se stolováním pomoci. Větší děti, které zvládnou stolovat sami, pak bereme jako společensky nejméně významné a sedí nejdále od hostitelů. (Špaček, 2005, s. 70)

V domácím prostředí se také řídíme určitými pravidly při sezení u stolu. Pokud si na tento způsob stolování zvykneme, je pro nás pak jednodušší navštívit jakoukoliv restauraci či hostinu bez složitého přemýšlení o tom, kam se usadit. Pokud sedí tatínek s maminkou



vedle sebe, bude sedět maminka vždy po pravé straně od tatínka. Naproti bude sedět babička po pravici dědečka, po stranách stolu pak děti. (Špaček, 2011, s. 135)

Jestliže sedí matka a otec proti sobě, sedí maminka zády ke dveřím do kuchyně, jelikož servíruje jídlo a sklízí ze stolu. Po stranách stolu pak opět sedí děti jako společensky méně významné osoby. Přejde-li však na návštěvu čestný host – muž bude sedět po pravici maminky. V případě, že čestný host bude žena, sedí po pravici tatínka. (Mistr E – O zasedacím pořádku a o polévce, 2017)

## 2.2 PROSTÍRÁNÍ U STOLU

Ať už jsme hostiteli my doma, navštívíme jakoukoliv slavnostní událost, kde se účastníme hostiny, nebo jdeme do restaurace, je důležité vědět, jak prostříst stůl, či jak se orientovat na stole již prostřeném. Základem celého prostírání je dobře zvolený stůl, ke kterému je nutné vhodně zvolit židle tak, aby stůl nebyl příliš nízký nebo příliš vysoký. Velikost stolu bude záležet na počtu lidí, kteří k němu usednou.

### 2.2.1 UBRUS

Při slavnostních událostech na stůl nepochybně patří ubrus. Barvu ubrusu volíme jemnou, nevýraznou, nejlépe bílou. Pod tento ubrus se hlavně v restauracích často vkládá tzv. molton. Jde o měkký kus látky o velikosti stolu. Ten slouží k tomu, aby nádobí, při pokládání na stůl nebo jakékoliv manipulaci, nedělalo hluk. Samotný ubrus má přesahovat alespoň 30 cm přes hranu stolu na všech stranách. Často se setkáváme s tím, že přes tento ubrus se dává ještě menší ubrus, který nazýváme naperon. Ten bývá většinou jiné barvy, mnohem pestřejší než ubrus základní. Slouží zejména pro dekoraci stolu. (Špaček, 2005, s. 72)

### 2.2.2 TALÍŘE

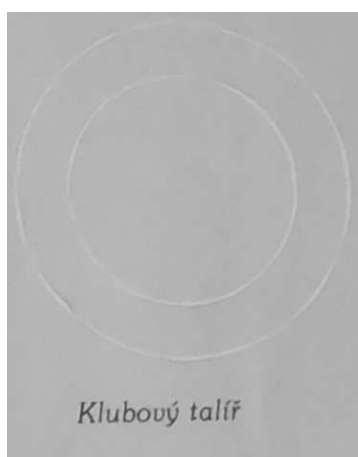
Talíře jsou součástí každého stolování. Velký klubový talíř je na slavnostních hostinách tím největším. Obsluha ho nikdy neodnáší a servíruje na něj veškeré pokrmy, které nám přinese a to tím způsobem, že na klubový talíř položí talíř s právě servírovaným pokrmem. (Špaček, 2005, s. 73)

Dále rozlišujeme talíř masový (mělký talíř, slouží na hlavní pokrmy), talíř polévkový (hluboký talíř, slouží na polévku), polévkovou misku s podšálkem (slouží pro podávání

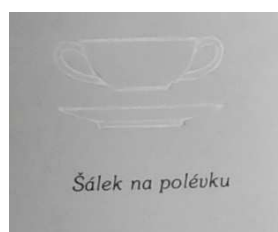
bujonu a polévku z ní můžeme i vypít), dezertní talířek (při podávání předkrmů nebo dezertů), o něco menší moučnickový talířek (při podávání dortů či zákusků) a talířek na pečivo, kterému se říká kuvertek (ten bývá zpravidla stejně velký jako moučnickový talířek). (Špaček, 2005, s. 73)



Obrázek 1 Přehled talířů



Obrázek 2 Klubový talíř



Obrázek 3 Šálek na polévku

(Tapper, 1994, s. 18-19)

### 2.2.3 PŘÍBORY

Základním pravidlem pro zakládání příborů, které musí znát i malý strážník je, že vidlička patří doleva a nůž doprava. Ostří nože pak směřuje vždy doleva směrem k talíři. Tím zabráníme případnému nebezpečí, že by se dotýčný stolovník poranil o ostří nože při jeho uchopení nebo při krájení. Příbor musí být také naprosto čistý bez jakýchkoliv skvrn či otisků prstů. (Toksvig, 2016, s. 68)

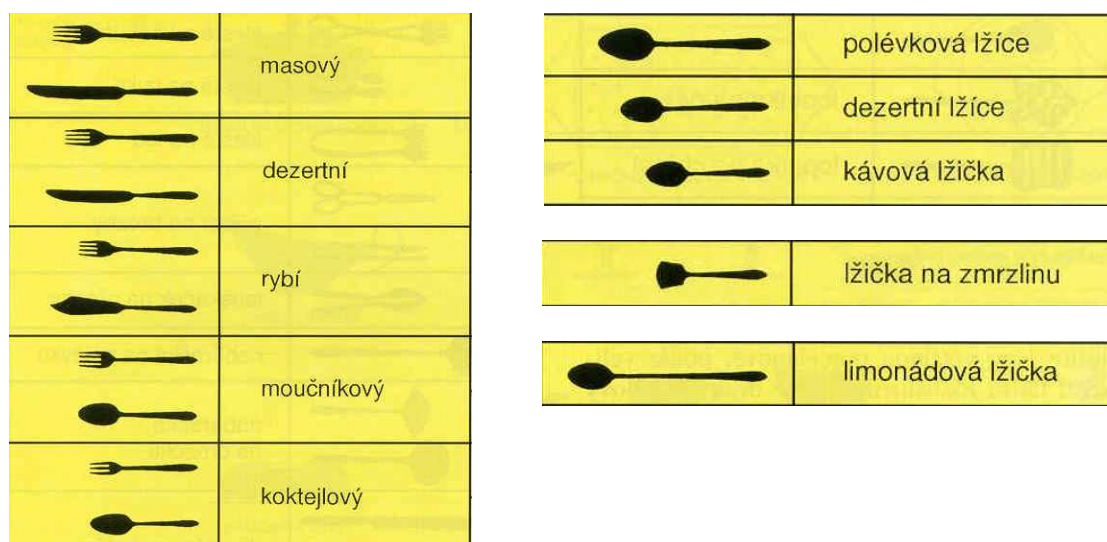
Největší počet příborů, které najdeme na stole při různých hostinách, je pro 5 chodů. To znamená, že po naší levé ruce bude maximální počet tří kusů vidliček. V případě většího počtu chodů nám obsluha příbor donese až před podáváním pokrmu. (Špaček, 2005, s. 73)

I u příborů volíme z několika různých druhů a každý pokrm si žádá jiný příbor. Základní příbory, které bychom měli znát, jsou tyto:

<b>Příbor</b>	<b>Použití</b>
<b>Dezertní příbor</b> (menší vidlička a nůž)	Předkrmy a většinou všechny pokrmy podávané na dezertním talířku.
<b>Masový příbor</b> (velká vidlička a nůž)	Hlavní chody
<b>Steakový příbor</b> (velká vidlička a nůž s pilkovitým ostřím)	Hlavní chody, kde podávaným masem je steak.
<b>Rybí příbor</b> (velká vidlička a speciální nůž na ryby)	Na ryby a mořské živočichy.
<b>Moučnickový příbor</b> (dezertní vidlička a dezertní lžíce)	Pro teplé moučníky.
<b>Koktejlový příbor</b> (moučnicková vidlička a kávová lžička). Moučnicková vidlička je menší než dezertní a její levý hrot je širší a zbroušený.	K předkrmovým koktejlům a zákuskům či dortům.
<b>Polévková lžíce</b> (velká lžíce)	Na polévku.
<b>Lžička na zmrzlinu</b> (tvar lopatky)	Na zmrzlinové poháry.
<b>Limonádová lžička</b> (jako dlouhá kávová lžička)	Na míchání míchaných nápojů a limonád.

Tabulka 1 Přehled příborů

(Salač, 1996, s. 28-29)



Obrázek 4 Přehled příborů

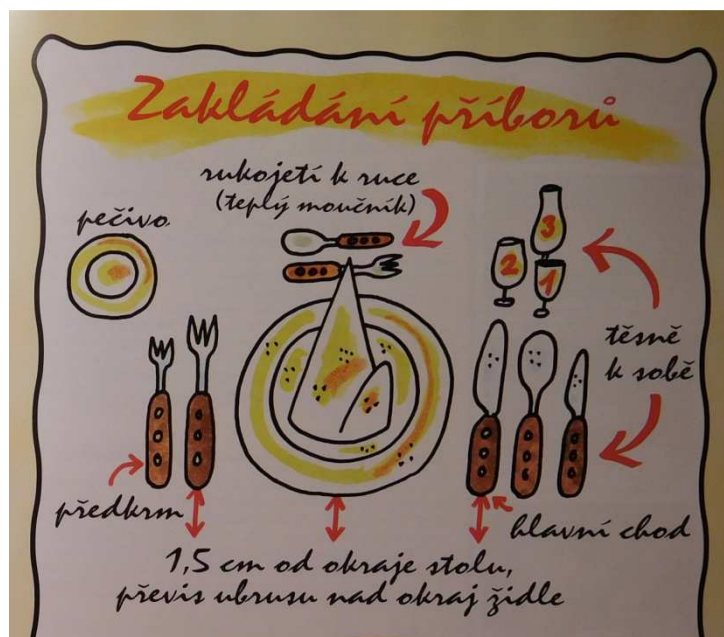
(Salač, 1996, s. 29)



Obrázek 5 Příbor na steak

(Witt, 2006, s. 26)

Obecným pravidlem tedy je, že k velkému talíři patří velký příbor a k malému zase malý příbor. Příbory zakládáme na stůl tak, jak budou postupovat jednotlivé chody. V případě čtyřchodového menu leží dezertní vidlička vlevo. Vedle ní blíže k talíři pak masová vidlička. Vpravo bude úplně vně dezertní nůž, polévková lžice uprostřed a masový nůž těsně u talíře. Nad talířem pak moučníkový příbor, a to tak, že vidlička opět vlevo a lžička vpravo. Takto si totiž příbor bere host do rukou a vidlička je správně vždy vlevo. Často se setkáváme s tím, že na dorty a zákusky dostaneme od obsluhy jen moučníkovou vidličku bez lžičky. Pouze v tomto případě ji založí obsluha vpravo na talířek vedle moučníku a my ji smíme vzít do pravé ruky. Další příležitost, kdy vidličku uchopíme do pravé ruky, nastává při jedení špaget. U tohoto pokrmu je vidlička v pravé ruce a lžice v ruce levé. (Lušovský, 2006, s. 9-12)

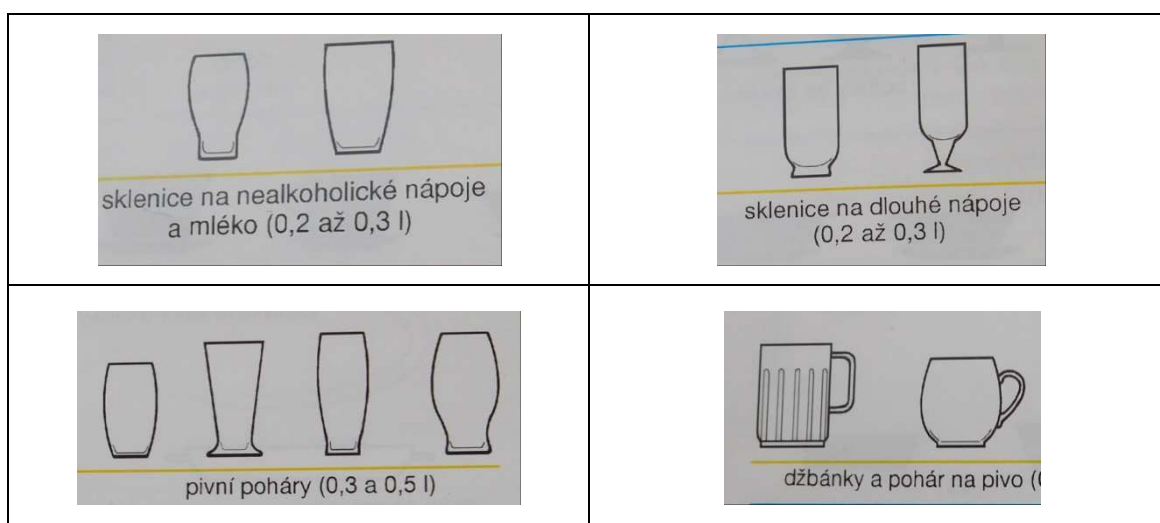





Obrázek 6 Zakládání příborů

(Lušovský, 2006, s. 9)

#### 2.2.4 SKLENICE

Ze základních druhů sklenic je pro nás důležité rozlišit sklenice na nealkoholické nápoje, které nemají stopku. Bezpečně poznáme i sklenice na pivo tzv. pivní sklo, které také většinou stopku nemá a tvarem připomíná džbán nebo pohár. Dále sklenice na dlouhé nápoje, jenž slouží pro míchané nápoje, tzv. koktejly. Sklo na červené a bílé víno stopku má. Sklenice na červené víno bývá většího obsahu a má uzavřenější tvar. Naopak sklenice na bílé víno jsou menší s otevřeným tvarem. Pro šumivá vína pak použijeme sklenice typu miska, flétna či špička. (Lušovský, 2006, s. 12-14)




 <p>bílé (0,1 - 0,15 l)</p>	 <p>červené (0,15 - 0,2 l)</p>
 <p>špička      miska      flétna na sekty (až 0,2 l)</p>	

Tabulka 2 Obrázky sklenic - přehled

(Salač, 1996, s. 32)

Sklenice na stole zakládáme vždy na pravou stranu nad nože a polévkovou lžící. Můžeme je založit do řady nebo do trojúhelníku. K předkrmu nad dezertní nůž založíme sklenici pro nápoj zvaný aperitiv (ten se pije jako první, často jím bývá přípitek). Nápoj k hlavnímu chodu bývá umístěn nad masovým nožem. Nad oběma sklenicemi pak může být ještě třetí na šumivé víno nebo na nápoj, tzv. digestiv (ten je podáván vždy po jídle na slehnutí pokrmu). (Lušovský, 2006, s. 8)

Do trojúhelníku	Do řady
	

Tabulka 3 Založení sklenic do řady a do trojúhelníku

(Špaček, 2005, s. 74-75)

### 2.2.5 OSTATNÍ INVENTÁŘ

Za velmi užitečný inventář, se kterým se můžete setkat při slavnostních hostinách nebo i v restauračních zařízeních, je považován například tzv. timbál, což je velký hrnec s poklicí sloužící na dušené pokrmy. Dále polévková mísa, tzv. terina, ze které se podává polévka přímo na stole. Omáčník tzv. sosír, který slouží na omáčky podávané k masům a steakům. Za zmínku též stojí tzv. gloše, což jsou poklice, které se dávají přes pokrm při jeho podávání a brání rychlému vystydnutí. (Lušovský, 2006, s. 12)



Obrázek 7 Ostatní inventář

(Lušovský, 2006, s. 13)

## 2.3 JAK SPRÁVNĚ STOLOVAT

Z předchozích kapitol máme základní přehled o tom, co se může nacházet na stole při hostině. To však není zdaleka vše, co potřebujeme znát. I to, jak správně sedět, jak použít příbor či ubrousek, má svá pravidla. Budeme-li vědět, co se sluší u stolu a naopak co není vhodné, nezaskočíme ostatní ani sami sebe, ať už stolujeme doma, v restauraci nebo na svatební hostině.

### 2.3.1 CHOVÁNÍ U STOLU

Při stolování sedíme klidně a vzpřímeně. Snažíme se nehrbit k talíři a naše nohy nekřížit pod židli. Ani natažené nohy do dálky nepůsobí pěkně. Necháme je volně na zemi do pravého úhlu. (Špaček, 2005, s. 76)

Pokud právě nekonzumujeme nějaký pokrm, naše ruce by měly být stále na stole nebo na hraně stolu, aby byly vidět. Velmi neslušné je položit si ruce do svého klína. Pozor ale na to, abychom se neopírali o stůl lokty, pouze o část mezi zápěstím a první polovinou loketní kosti. Lokty tlačíme k tělu, abychom neomezovali spolusedící hosty a abychom omylem do někoho nestrčili, když pije či jí. Pokud konzumujeme jídlo my, tak se naše ruce nedotýkají stolu vůbec. (Špaček, 2011, s. 138)

Muž sedí na židli v tzv. plném sedu. Žena pak pouze v první třetině židle s koleny více u sebe. Ke stolování rozhodně nepatří mobilní telefon. Ten necháme v kapse či kabelce a se ztišeným vyzváněním. V případě, že nám jídlo moc nechutná, určitě nesdělujeme tuto skutečnost hostitelce ani ostatním stolovníkům. Naopak, i tak ji pochválíme na důkaz toho, že si vážíme její pozornosti k nám. (Mistr E – Jak správně jíst, 2017)

Začátek jídla zahajuje vždy žena nebo nejváženější osoba u stolu, pak teprve mohou jíst i ostatní. Příjemné popřání dobré chuti se dnes při společenském stolování příliš nevyužívá. Doma to však bývá samozřejmostí. Jídlo se snažíme jíst klidně a vychutnat si ho. Při tom můžeme volně konverzovat. Dávejme si ale pozor na to, abychom nezdržovali ostatní, kteří již dojedli daný chod. Pokud je na našem talíři stále velká část jídla a ostatní již dávno dojedli, raději se jídla předčasně vzdáme, aby nám obsluha mohla podávat další pokrm z plánovaného menu. Jistě všichni velmi ocení, pokud se chováme pozorně k ostatním. Každému ochotně podáváme slánku či pepřenku. Muži pomáhají ženám s usednutím a vstáváním od stolu. Pokud tak neudělá obsluha, muž dolévá i víno. Pravým opakem této ochoty bude situace, kdy nám spadne ze stolu některý z příborů. V tomto případě se pro něj neshýbáme, protože bychom ho pak neměli kam odložit. Raději požádáme obsluhu o nový kus a naznačíme, že na zemi leží příbor, který jsme právě omylem shodili či upustili. Jistě nás občas láká jídlo, které si objednal host vedle nás. Za zcela nepřijatelné se považuje vzájemné ochutnávání jídel. Podobné je to i se vstáváním od stolu v průběhu hostiny. Když náš hostitel první usedá ke stolu, měl by jako první také vstát. Pouze pokud máme zdravotní omezení a nutně musíme opustit stůl k návštěvě toalety, omluvíme se hostům sedícím nejbližší k nám a odejdeme. Nikdy však uprostřed konverzace nebo historky, kterou někdo u stolu vypráví. (Špaček, 2010b, s. 101-104)

Konverzace u stolu bývá také velkým oříškem pro mnoho stolovníků. Je to však poměrně jednoduché, budeme-li se řídit základními pravidly. V první řadě je dobré se již předem



informovat o lidech, kteří se budou u stolu nacházet. Základní informace o jejich rodině, zálibách či práci nám pomohou snadněji navázat kontakt. Pokud stolujeme ve větší společnosti, například na svatebních hostinách, nejčastěji se bavíme s hosty sedícími v nejbližším okolí. Vždy se snažíme volit taková témata hovoru, aby pokud možno pobavila všechny hosty. Oblíbené a osvědčené historky z oblasti práce či rodiny, naše úspěchy, zážitky z dovolené, cestování, naše koníčky a záliby, počasí či sport. Dále můžeme uvést téma, které se bezprostředně týká hostitele, prostředí, kde se právě nacházíme, nebo lze obdivně posoudit další servírovaný chod. Při konverzaci je milé klást otázky a více se zajímat o ostatní, než mluvit celou dobu jen sám o sobě. Pokud spojíme jídlo s konverzací, dáváme pozor na to, abychom nemluvili s příliš plnými ústy. Ovšem ani dlouhé mlčení se příliš nehodí. Na společenskou akci jdeme totiž hlavně proto, abychom se pobavili s ostatními. Společná konverzace by měla být hlavně radostná a odlehčená, jídlo je zde jen příjemným doplňkem. (Špaček, 2010b, s. 107-111)

Jsou i motivy hovoru, kterým se snažíme úmyslně vyhnout. Politiku, nemoci a události, u kterých si nemůžeme být zcela jisti, že na ně mají všichni stejný názor, z konverzace raději vyloučíme. Pokud již nastane situace, do které jsme se dostat nechtěli, zkusíme vše odlehčit vhodným vtípem a odbočíme k jinému tématu. Pozorně si hlídáme i naši neverbální komunikaci. Naše gesta, mimika tváře či pohled může leccos napovědět o tom, co si o ostatních myslíme. Snažíme se vyhnout ironii a opovržení. (Špaček, 2010b, s. 107-111)

Je nutné zmínit i pravidlo, že zvířata do restaurace ani na hostinu zkrátka nepatří. Obsluha vám možná vašeho psa u stolu povolí, ovšem možná ne všichni hosté sdílí vaše nadšení. Ťukáme-li k přípitku, použijeme jen sklenice na víno či sekt. Ťukání se sklenicí piva či sklem na tvrdý alkohol patří do pivnice či hospody nižší třídy. Ženy by měly svůj make-up či hřeben používat pouze na toaletě nikoliv u stolu, a ani s parfémem by to před jídlem neměly příliš nepřehánět. Výrazná vůně by mohla přehlušit chuť jídla lidem, kteří sedí v bezprostřední blízkosti. Pokud kýcháme nebo kašleme u stolu, vždy se snažíme zachytit vše do kapesníku, nikdy ne do ubrousku, a vyhneme se příliš hlasitým zvukům. Při velmi hlasitém kašláním či smrkáním se raději s omluvou vzdálíme od ostatních. Určitě si nevyzouváme pod stolem boty, ať jsou nám jakkoliv nepohodlné. (Witt, 2006, s. 38-39)

Tři hlavní pravidla, která nás doposud učili ve školce: „Při jídle se nemluví! Jez rychle! Vše dojez!“ jsou dobrá pouze do školky, kde jídlo slouží hlavně k tomu, abychom se zasytili. Pokud se ale řídíme pravidly a etiketou stolování, je vše úplně jinak. Nejlepší dobou, kdy si vše osvojit, je období návštěvy základní školy. Při jídle je komunikace tím nejdůležitějším. Kvůli tomu chodíme na společenské akce a do restaurací. Ale i takový oběd ve školní jídelně lze považovat za dobrou příležitost ke společné konverzaci. Rychle jíst je velmi neslušné a také nebezpečné. Snažíme se jíst spíše klidně a držíme krok s ostatními. Pokud nedojíme podávaný pokrm celý, například na návštěvě, výrazně tím dáme najevo svým hostitelům, že jsou pro nás mnohem významnější než jídlo samotné. (Špaček, 2010b, s. 111)

### 2.3.2 UBROUSEK

Ať použijeme ubrousek plátěný nebo papírový, oba slouží současně k hygienickým i estetickým účelům. Ubrousky lze skládat do mnoha překrásných tvarů, které okamžitě pozvednou celou úroveň prostřeného stolu. Já zvolila pro vánoční dekoraci složení ubrousku ve tvaru symbolického stromečku (viz. příloha č. 34 - Vánoce 02)

Za límeček se dnes již ubrousek nezastrkává. Pokud tak učiníme, není to vyloženě chybou, ale spíše k pousmání personálu i ostatních hostů. V dnešní době si látkový ubrousek host rozloží do klína. Takto si chrání své oblečení před znečištěním při jakékoliv nehodě. Tento ubrousek slouží k otírání úst, a to kdykoliv je potřeba, zejména před napitím. Po jídle ubrousek složíme skvrnami dovnitř a odložíme vpravo od našeho talíře. V případě papírového ubrousku postupujeme tak, že během jídla ho nezakládáme do klína, ale pouze na stůl, a to vlevo od talíře. Jídlo konzumujeme hlavně pravou rukou, a tak je pro nás použití ubrousku v levé ruce pohodlnější a opět ho lze pohotově použít kdykoliv je potřeba. Po jídle ubrousek z papíru složíme a vložíme přímo do talíře. (Špaček, 2005, s. 77)

Z historie ubrousků je známo, že jako první si do plátěných ubrousků utírali ruce Římané. Nosili si však k hostinám své vlastní. Tyto ubrousky měly oproti současným zcela jiný rozměr. Velikostí se přibližovali spíše dnešním ubrusům. (Toksvig, 2016, s. 49)

V mladší historii bylo poměrně přirozené, že si strávníci utírali ústa i ruce právě do ubrusů. Tím, jak se rozvíjelo stolování, stávaly se i ubrusy velmi zdobnými a honosnými. Byly

vyšívané a vyráběné z drahých materiálů, proto hostitelé začali na stoly přidávat menší kusy látky, které byly určeny k otírání mastných rukou a úst. (Špaček, 2010b, s. 39)

### 2.3.3 PEČIVO

Pojídání pečiva před nebo po jídle má také svá pravidla. Pečivo může být servírováno na střed stolu v košíčku, odkud si nabízejí všichni hosté, nebo ho máme založené na malém talířku tzv. kuvertku (pečivový talířek) vlevo nad vidličkou pro každého hosta zvlášť. Rohlíčky ani chléb neukusujeme, pouze je odlamujeme a poté můžeme tento kousek suchý nebo namazaný sníst. Pokud se podává předkrm, který jíme pouze vidličkou, držíme vidličku v pravé ruce a kouskem pečiva v levé ruce si můžeme pomáhat s nabíráním jídla či dokonce talíř „vymazávat“. (Špaček, 2005, s. 78)

Jakoukoliv omáčku dojídáme pečivem a ne lžící. (Mistr E – Jak správně jíst, 2017)

Jediná výjimka, kdy lze celý kus pečiva namazat a pak ukousnout, je při snídani. (Salač, 1996, s. 19)

### 2.3.4 POLÉVKA

Rozlišujeme dva druhy polévek. Husté s přidanou smetanou se nazývají krémy. Vývarům říkáme bujóny. Krémy bývají servírovány v polévkovém talíři, bujóny pak v polévkovém šálku s oušky. Při velkých hostinách polévka může být servírována přímo z polévkové mísy tzv. teriny. V tom případě k nám přijde číšník zleva a my si nabíráme sami. Talíř zůstává při nalévání stále položený na stole a ani při jídle jej nezvedáme. Polévku nefoukáme ani nesrkáme, raději celou lžící vložíme do úst, čímž zabráníme nepříjemným zvukům. Obsahuje-li polévka zavářku typu noky, nudle, knedlíčky či zeleninu a je nutné ji překrojit před vpravením do úst, použijeme ke krájení lžící. Snažíme se vyhnout hlasitému cinkání lžice o dno talíře a raději trochu polévky necháme. U bujónu, který je v šálku je možné zavářku vyjíst lžící a zbytek obsahu vypít. U této polévky odkládáme lžící po dojedení na podšálek. U krémové polévky necháme lžící ležet v hlubokém talíři, ve kterém je podávána. (Špaček, 2010b, s. 47-49)

Servírujeme-li polévku v domácím prostředí, určitě neochutnáváme polévku přímo z teriny. Počkáme, až nám polévku nalije hostitelka, kterou bývá zpravidla maminka. Ta se při nalévání řídí pravidlem významnosti jednotlivých členů rodiny. Prvnímu tak nalije tatínkovi, jakožto hlavě rodiny. Pokud máme na obědě hosta, nalije hostovi ještě před

tatínkem. Poté jsou na řadě děti a nakonec nalije polévku sama sobě. Až nyní mohou všichni stolovníci zahájit konzumaci. Při dojídaní polévky nakloníme talíř opatrně od sebe, abychom se v případě nehody nepolili. (Mistr E – O zasedacím pořádku a o polévce, 2017)

### 2.3.5 MOUČNÍK

Moučník je jakýkoliv sladký pokrm z mouky, který většinou ukončuje naše menu. Často je používán název dezert, který je také správný, ale je to slovo přejaté z francouzštiny. Francouzi za dezert považují jakýkoliv sladký pokrm (dort, zmrzlinu, puding či ovoce).

Pro konzumaci moučníku použijeme moučníkový příbor, který se nachází přímo nad talířem. Tento příbor obsahuje zpravidla dezertní vidličku (někdy moučníkovou vidličku) a dezertní lžičku. Vidlička směřuje držadlem k levé ruce a lžička držadlem k pravé ruce. Takto je i uchopíme. Dezert pak jíme tak, že lžící krájíme a vidličkou vkládáme pokrm do úst. Na zákusek či ovoce lze použít jen samotnou vidličku, v tom případě ji držíme v pravé ruce. Krém či zmrzlinu zase můžeme konzumovat samotnou lžící. V tom případě držíme i vidličku v pravé ruce. Pokud objednáme z jídelního lístku jako desert pouze zmrzlinu, měla by k ní být založena speciální plochá lžička. (Špaček, 2010b, s. 66)

### 2.3.6 PŘÍBORY

Dobře zacházet s příborem lze také považovat za umění. Pokud zasedneme ke stolu, kde bude podáváno více chodů, bereme si příbory postupně, a to z venku směrem k talíři. Příbor držíme tak, že obě rukojeti nám směřují do středu dlaní a ukazovky obou rukou tlačí nůž i vidličku směrem k pokrmu. Vidlička pak směřuje hroty dolů. Nikdy příbor nedržíme jako tužku. Jsou ale případy, kdy nemusíme jídlo krájet. Pak je dovoleno nůž opřít o okraj talíře a vidličkou v pravé ruce konzumovat pokrm. Nyní je vidlička hroty nahoru, její držadlo ale opět schováme uprostřed dlaně. (Špaček, 2011, s. 140)



Obrázek 8 Správné uchopení nože a vidličky

(Witt, 2006, s. 23)

Jako základní příbor jsou dnes vnímány nůž, vidlička a lžice. Ne vždy tomu tak bylo. Dříve se jedlo hlavně rukama, ale již v době kamenné prý existovaly lžice vyráběné z různých materiálů. Dřevo, kámen, později i slitiny kovů. Lžice byla tedy prvním nástrojem při konzumaci potravin. Postupem času byl zařazen při stolování také nůž. Ten se používal nejprve pouze ke krájení masa a byl opatřen ostrou špičkou. Hosté se s ním však často „šťourali“ v zubech, a proto francouzský král Ludvík XIV. zakázal používání nožů s ostrou špičkou a nechal veškeré nože zakulatit. Dnešní nože jsou většinou z nerezového materiálu. Dříve byly z oceli, ta prý ovlivňovala chuť podávaných pokrmů hlavně ryb a ovoce, a proto se od jejího používání postupně upouštělo. Zámožnější lidé si opatřovali nože vyrobené ze stříbra. Až poslední v řadě byla na naše stoly přidána vidlička. Původně byla používána pouze při vaření a k servírování. Až v druhé polovině 15. století se vidlička začala objevovat na stolech lidí, kteří již nechtěli konzumovat jídlo rukama, a jimž zavedené nože a lžice nestačily. (Toksvig, 2016, s. 52-56)

### 2.3.7 SKLENICE

Základní podmínkou pro jakýkoliv druh sklenice je čistota. Ať zmíníme sklenici na víno, kterou najdeme na všech společenských událostech založenou vpravo nad nožem, nebo sklenici na nealkoholické nápoje, naší povinností je čistotu udržet po celou dobu stolování. Obsluha při velkých oslavách často zakládá sklenice na víno i pro malé stolovníky a nalévá jim do nich objednanou limonádu. Vypadá to přece jen honosněji. Děti to vždy vítají, rodiče už tolik ne. Abychom takovou sklenici, ať je jakéhokoliv tvaru, udrželi čistou, je důležité používat ubrousek před každým napitím, a to jak na ústa, tak na naše prsty. Před napitím také spolkneme veškerý obsah dutiny našich úst, aby se nestalo, že na sklenici zůstane malý kousek jídla. Přihodí-li se, že založená sklenice není úplně čistá již před naším použitím, požádáme obsluhu o výměnu. Sklenice na víno držíme za stopku, nikoliv za tělo, tím zabráníme oteplování nápoje a vyvarujeme se zbytečným otiskům našich prstů. Pokud je ve sklenici opravdu víno, pak platí, že červené lze držet za stopku až nahoře. Podává se totiž nejteplejší. Bílé víno uprostřed stopky a nejchladnější sekt až dole. (Špaček, 2010b, s. 64-65)

Připijíme-li na zdraví, sklenici zdvihneme pouze do úrovně naší brady a svým spolustolovníkům se snažíme dívat do očí. (Salač, 1996, s. 19)

### 2.3.8 OPLACHOVAČ PRSTŮ

Oplachovačem prstů bývá malá miska s teplou vodou a plátkem citrónu. Na stůl není zakládán automaticky. Číšník oplachovač přinese pouze v případech, kdy hrozí, že by si host mohl zašpinit své ruce od jídla. Jde hlavně o případy, kdy je podávána drůbež, krevety či různé druhy ovoce a host používá k jídlu mimo příboru i své ruce. Omytí rukou probíhá tak, že host vnoří své prsty do misky a osuší je ubrouskem. Tato miska bude na stole založena vždy vlevo, aby si ji host nespletl s nápojem. (Toksvig, 2016, s. 93)

### 2.3.9 PÁRÁTKO

Párátka lze použít spíše u menších oslav s přáteli nebo doma, kdy jednou rukou použijeme párátka a druhou rukou celý proces důkladně zakryjeme. Na velkých společenských událostech je lepší opustit stůl, a nečistoty ze svých zubů odstranit na toaletě. (Špaček, 2005, s. 84)

A pár slov na závěr od pána, který byl váženým ceremoniářem při vládě prezidenta T.G. Masaryka.

*Jiří Guth-Jarkovský: „Nožem a vidličkou nezacházej neobratně; obé dlužno chopiti za držadlo, nikoli blízko štřenky a zubů, jako to dělají venkované. Nedotýkej se ničeho zbytečně a nepohrávej si s ničím, ani příborem, ani ubrouskem. Žmoliti z chleba kuličky, nebo dokonce házeti jimi po stolovnicích ješt velmi neslušno. Nápojů nevypijej do poslední kapky a neobracej sklenici dnem vzhůru aniž vysávej obsah. Nedotýkej se koleny nebo nohou suseda, ješt méně susedky. Jidel páchnoucích, jako je česnek nebo cibule, jez pokud jsi sám a zůstaneš sám i po obědě.“ (Špaček, 2010b, s. 104)*

## 2.4 V RESTAURACI

V dnešní době je návštěva restaurace v mnoha rodinách častějším úkazem, než návštěva divadla či koncertu vážné hudby. Avšak i restaurace je dobrým místem, kde se lze naučit správnému chování. Je tedy dobré příležitosti využít a spojit dobré jídlo s poučením dítěte, jak se správně chovat ve společnosti. Právě v restauraci totiž platí většina všech zásad správného chování a stolování, které jsme již vyjmenovali v předchozích částech této diplomové práce. V této kapitole se ještě zaměříme na samotný příchod do

restaurace, objednávání jídla a pití a chování u stolu. Dozvíme se také, jak by se měl chovat číšník, v jakém pořadí bude jídlo servírováno a potřebné detaily ohledně zaplacení útraty.

První restaurace byla otevřena ve Francii v roce 1765. Název „restorantes“ dříve používali Francouzi pro pokrm, kterým byla velice silná a hustá masová polévka. Ta měla dodávat sílu lidem slabým, nemocným či ženám po porodu. Postupem času se slovo tak ujalo, že ho začala užívat většina provozovatelů po celém světě. (Špaček, 2005, s. 85)

#### **2.4.1 PŘÍCHOD, OBJEDNÁVÁNÍ, CHOVÁNÍ U STOLU, PLACENÍ ÚČTU**

Před příchodem do restaurace je dobré si ověřit její úroveň, abychom věděli, jak se obláci. Předem si lze také vyhledat ceny za služby, které zde poskytují. Vyhnete se tak trapným situacím, pokud bychom neměli dostatek peněz na zaplacení. Ve velmi dobrých restauračních provozech bývá nutností si stůl předem rezervovat. Pravidlem je, že při příchodu do restaurace vchází první muž, jelikož je to pro ženu neznámé místo. Z restaurace vychází první žena s tím, že jí muž otevře a podrží dveře. Po příchodu muž pomáhá ženě s kabátem a pověsí ho v šatně nebo na věšák k tomu určený, nikoliv na židli. Pak ženu zavede ke stolu a pomůže jí s usazením. Pokud nás ke stolu usazuje číšník, následuje žena číšníka a muž jde až poslední. Zasedací pořádek se řídí stejnými pravidly, jaké jsem již zmiňovala ve druhé kapitole této diplomové práce. Žena tedy usedá jako první a na nejvýhodnější místo u stolu. Většina žen nosí při sobě kabelku, kterou rozhodně nepokládá na stůl. Raději ji položí za sebe na židli či na zem, pokud je větších rozměrů. Pozor však, aby nepřekážela obsluze při servisu. Pokud nám při stolování něco chybí, požádáme obsluhu a ta zajistí dodání. Sami nic neodnášíme ani si nic nepodáváme od vedlejšího stolu. Neslušné by bylo na obsluhu luskat prsty, mávat či pokřikovat. Vyčkáme trpělivě jejich příchodu. Můžeme však navázat oční kontakt a tím obsluhu upozornit, že něco potřebujeme. (Špaček, 2005, s. 85-86)

Objednávání nápojů a pokrmů v restauraci dnes již není pouze záležitostí muže, jak tomu bylo dříve. I žena sama může požádat číšníka o nápoj či jídlo. Pokud jsme si z jídelního lístku již vybrali, zavřeme jej a odložíme na okraj stolu, aby číšník věděl, že může přijít a přijmout objednávku. Je vhodné, abychom zvolili počet chodů jako naše společnost u stolu. Není tedy dobré objednávat předkrm, když ostatní zvolili rovnou hlavní chod. (Špaček, 2005, s. 87)

Občas se stane, že jídla či nápoje v jídelním lístku nesou takové názvy, že si lze jen těžko představit, co znamenají nebo jsou zde nabízeny pokrmy nám zcela neznámé. Pak je vhodné požádat obsluhu o popis či vysvětlení, co je součástí takového pokrmu. Případně nám obsluha může pomoci se sestavením celého menu přímo na místě. (Salač, 1996, s. 19)

V restauraci se chováme velmi klidně a snažíme se nerušit ostatní návštěvníky, proto se vyhneme hlasité konverzaci a mluvíme tlučeným hlasem. V žádném případě neběháme, pokud opouštíme stůl, a to z jakéhokoliv důvodu. Jídlo si vychutnáváme, nespěcháme a při konverzaci nešermujeme s příborem. (Mistr E - O návštěvě restaurace, 2017)

Placení účtu bývá většinou úlohou mužů. V případě, že zve muže do restaurace žena, není nic špatného na tom, když zaplatí útratu ona. Stává se tak spíše při pracovních obědech či večerech. Samotný účet je možné zaplatit přímo u stolu nebo dojít za obsluhou k pokladně či na bar a vše vyrovnat v ústraní. K tomuto způsobu placení přistupujeme zejména, pokud nechceme, aby naši hosté věděli, kolik jsme za večeri utratili. Další možností úhrady je placení do desek, které číšník ponechá na stole, když požádáme o účet. S tímto způsobem předání účtu se setkáváme ve vybraných restauracích. Hostitel pak vloží peníze do desek a číšník je odnese. Částku ke vrácení číšník opět v deskách přinese a hostitel pak rozhodne, jakou výši spropitného obsluze nechá. Spropitné, tedy částka pro číšníka navíc, kterou vyjadřujeme spokojenost se službami, které nám byly poskytnuty, bývá kolem 10% z celkové utracené částky. Spropitné očekává obsluha kdekoliv na světě. Ve většině restaurací se dá dnes platit platební kartou. V tomto případě je dobré spropitné nechat v hotovosti přímo číšníkovi, jinak obnos případně majiteli restaurace a konkrétní obsluha, kterou chceme za služby odměnit, se k této částce jen stěží dostane. (Špaček, 2010b, s. 105-106)

Dle knihy Správné chování u stolu se spropitné dává 10% při útratě do 500 Kč. Pokud je částka vyšší, pak pouze 5% z celkové utracené částky. Cestujeme-li do jiných zemí, je dobré se předem informovat, jak vysoký tuzér je v dané lokalitě obvyklý. V některých zemích jako například Velká Británie, státy jižní Evropy, USA či Kanada, kde zaměstnanci provozů žijí hlavně ze spropitného, se očekává, že zanecháme i 15-20% z účtované částky. (Witt, 2006, s. 37)



### 2.4.2 SERVÍROVÁNÍ, OBSLUHA, POŘADÍ CHODŮ

Pokrmý nám může obsluha servírovat hned několika způsoby. Většinou záleží na úrovni restauračního provozu nebo na počtu hostů. Tím nejnáročnějším způsobem pro obsluhu, ale zároveň neatraktivnějším pro hosty, bývá dohotovování a překládání pokrmů přímo u hosta. Tento způsob obsluhy není příliš známý a setkat se s ním můžeme spíše v luxusních restauracích. Využívá se hlavně u stolu s menším počtem hostů. Obsluha přípravu pokrmu dokončí před hostem a poté servíruje zprava. Dokončením se rozumí například flambování pokrmu. Dalším způsobem obsluhy je servis pokrmů z mís. V tomto případě přijde obsluha zleva a my si sami jídlo nabíráme pomocí překládacího příboru, polévku pak nabíráme z teriny naběračkou. Nápoje nám budou servírovány opět zprava. Tento způsob se velmi hodí pro společnost s větším počtem hostů. Posledním způsobem je pak všem dobře známý servis, kdy obsluha přinese již hotový pokrm a servíruje ho zprava, který je také vhodný pro větší počet osob. Veškeré použité nádobí bude odklizen z našeho stolu zprava. Je tedy dobré se vždy lehce nahnout doleva, abychom udělali obsluze prostor při servírování i při odklizení. (Lušovský, 2006, s. 24)

Vrátíme-li se k překládání pokrmů z mís, budeme je překládat překládacím příborem, který bude přiložen na míse či tácu u podávaného pokrmu. Příbor se skládá z polévkové lžice a masové vidličky. Pokrm podebereme lžící a přidržujeme ho vidličkou. Pokud tento pohyb nezvládneme jednou rukou, lze vzít lžici do pravé ruky, vidličku do levé ruky a stejným způsobem přeneseme jídlo na náš talíř. (Špaček, 2010b, s. 27-28)

Pokud máme objednáno něco nad rámec klasického menu jako například salát či kompot, i tyto pokrmy mají na stole své místo. Vlevo nám obsluha založí veškeré omáčky se lžičkou, salát bez vidličky, přílohu, která je zvlášť na talířku, stejně tak jako oplachovač prstů či talíř na kosti. Napravo pak bude omáčka bez lžičky, salát s vidličkou nebo kompot se lžičkou. (Lušovský, 2006, s. 25)

Pořadí chodů správně začíná aperitivem, což je povzbuzovací nápoj, který má nastartovat naše chuťové poháry na připravené menu. Bývá jím většinou alkoholický nápoj (víno či vermut), ale lze použít i nealkoholický nápoj jako například džus, a to v případě, že hosty jsou malé děti. Po aperitivu následuje studený předkrm, kterým může být cokoli malého a studeného (pomazánka, plněná zelenina, salát, paštika, zdobená vejce, výrobky v aspiku atd.) Dalším chodem je polévka. Pak následuje teplý předkrm, jímž je opět malé jídlo,

tentokrát samozřejmě teplé (vaječné pokrmy, dušená zelenina, houby, tousty, těstoviny, rizota atd.). Největší porcí je hlavní chod, který může mít i více částí. Jako hlavní chod se nejčastěji podává různě upravené maso od ryb přes drůbež a zvěřinu až k hovězímu, telecímu, vepřovému či skopovému. Hlavní jídlo vždy obsahuje přílohu a může jím být i bezmasý pokrm. Příloha může být podávána na talíři společně s masem nebo na malém talířku zvlášť. Celé menu zakončuje dezert. Tím může být teplý či studený moučník, sýr, ovoce či zmrzlina. Poslední tečkou by ještě mohla být káva a digestiv. Digestivem bývá pálenka, která má pomoci s trávením. Většinou se celé menu nepodává, protože jen málokdo by byl schopen vše sníst, lze tedy některé chody vynechat. Ovšem pokud jakýkoliv z chodů v menu vynecháme, zbývající chody musejí být podávány ve správném pořadí. (Špaček, 2010b, s. 29-31)

## 2.5 DARY A KVĚTINY

Někdy bývá obtížné vybrat správný dárek pro oslavence. Pokud obdarovávanou osobu dobře známe, je vše mnohem snazší. Zaměříme se hlavně na koníčky, záliby či vkus dotyčného. Je-li osobou někdo méně známý, snažíme se vybrat něco, čím s určitostí neurazíme. Pro muže volíme například kravatu, knihu či kosmetiku. Pro ženu pak parfém, manikúru nebo nějaký pěkný šátek. Při výběru zohledníme také věk, postavení a náš vztah k této osobě. Cena za dárek by neměla mířit k astronomickým částkám. Často originalita dárku, převyší jeho cenu. U dárku se očekává, že nám jej dotyčný zase oplatí. Pro druhou stranu je pak také mnohem příjemnější, koupit dárek jen jako malou pozornost než vymýšlet dary za tisíce korun. Před zabalením nesmíme zapomenout odstranit cenovku. Samotné dárkové balení je také velmi důležité. Hezký balíček často udělá větší dojem než jeho obsah. Dárek je dobré po převzetí hned rozbalit, pouze u velkých oslav či svateb se dary nerozbalují. Přebíráme-li dárek, pěkně poděkujeme a neříkáme, že dotyčný nemusel nic kupovat. Darující jej jistě koupit chtěl a nyní s napětím čeká, jak se nám bude líbit. Očekává se, že za dárek poděkujeme a darujícího jistě potěší vyjádřený obdiv, pochvala, že se nám dárek líbí, i když třeba hned víme, že jej nikdy nevyužijeme. Slušností je si tuto skutečnost nechat pro sebe. Pokud dar dáváme my, vyvarujeme se vět typu: „To je jen taková hloupost.“ nebo „Stálo to jen pár korun.“. Můžeme spíše volit větu jako: „Doufám, že se ti dárek bude líbit“. (Špaček, 2011, s. 152-154)

Kyticí můžeme obdarovat oslavence, ale lze ji předat při jakékoliv příležitosti v našem životě. Zvláště ženy milují květiny i za cenu, že po 3-4 dnech ve váze uvadnou. Květiny darujeme pouze řezané. Ty v květináči dáváme jen v případě, že jsme na návštěvě u přátel či známých, kteří právě zrekonstruovali či pořídili nový byt či dům. Kytice by měla obsahovat lichý počet květů. Sudý počet se váže pouze na pohřeb. Kyticí lze obdarovat i muže. Předat by ji pak měla žena, nikoliv muž muži. Stejně tak by měl ženě předávat květinu vždy muž. Volba druhu květin pro ženy a muže se také liší. Pro dívky a ženy volíme květiny barevné a hodně zdobené, oproti tomu pro muže spíše jednobarevné bez zbytečných dekorací. Pokud je kytice zabalena v papíru je nutné ji před předáním vybalit. Papír slouží pouze pro ochranu květiny při jejím převozu. Oslavenci nejprve pográtujeme souběžně s podáním ruky a až poté předáme květiny a dárky. Dary by měly být odloženy na vymezené místo pro dárky a květiny nejlépe hned umístěny do připravených váz všem na obdiv. (Špaček, 2011, s. 154-155)

Pokud se chystáme darovat květiny, je dobré se předem informovat, zda dotyčný není alergický na pyl z květů. Pokud ano, raději volíme květiny, které nevyvolávají alergickou reakci jako například orchideje nebo tulipány. (Špaček, 2005, s. 29)

## 2.6 NEHODY PŘI SPOLEČENSKÝCH UDÁLOSTECH

Čas od času se nám nebo někomu v našem okolí přihodí malá nehoda či událost, kterou se budeme snažit zvládnout bez toho, abychom zbytečně upozorňovali na sebe nebo na ostatní. Nehody se bohužel mohou stát všude a každému. Poměrně jednoduchou radou je, snažit se odhadnout situaci, kdy by nehoda mohla nastat a naším úkolem je, se této události vyhnout. Jistou prevencí je zkontrolovat ošacení, než vyjdeme do společnosti, nebo když se vracíme z toalety. Špinavý oděv, boty, rozepnutý zip, ale i kousek toaletního papíru přilepený k podrážce naší boty, mohou snadno přivodit trapnou situaci pro každého z nás. Zejména při jídle ve stoje se vždy ujistíme, že pokrm nemá nějaké části, které by mohly odpadnout na zem, nebo dokonce potřísnit náš oděv. Pokud takové riziko hrozí, dbáme ještě větší opatrnosti nebo si toto jídlo raději odpustíme. Pokud se přece jen stane nehoda, snažíme se na sebe neupozorňovat a nenápadně se vzdálíme na toaletu, kde se pokusíme o nápravu. Cokoliv nám upadne během banketu či rautové večeře, necháme ležet na zemi. Pokud možno nenápadně odstrčíme například nůž nohou na

místo, kde nebude překážet ani vidět. Jde-li o jídlo, které nelze takto schovat, upozorníme obsluhu, která jej uklidí. Stane-li se nehoda některému dalšímu účastníkovi a my si události všimneme, samozřejmě na ni nijak zbytečně neupozorňujeme ostatní, ale budeme se snažit dotyčnému pomoci situaci nenápadně napravit. Pokud sama postižená osoba neví o nehodě, která se jí přihodila, například si všimneme, že je přítomna žena, která si špatně zapnula halenku, decentně na chybu upozorníme, aby si toho všimlo co nejméně lidí. Velmi neslušné by bylo, nechat si tento fakt pro sebe, nebo se situaci posmívat. Taktně upozornit na podobné chyby bereme jako naši povinnost. (Špaček, 2005, s. 145-146)

Jsou i okamžiky, kdy se stane nějaká nehoda naší vinou a třeba omylem polijeme osobu sedící vedle nás u stolu. V tom případě je vhodné se omluvit a navrhnout, že zaplatíte účet za vyčištění šatů a pokud si osoba přeje, objednáte pro ni taxi, aby ji dopravilo domů. Může se také stát, že vám například uvízne sousto v krku. V tom případě je dobré s omluvou opustit stůl a venku či na toaletě se snažte situaci vyřešit vykašláním. Často se stává, že maso může být poměrně tuhé a nejde rozkousat. Co dělat v takové situaci? Sousto můžete opatrně vrátit zpět na okraj talíře pomocí vidličky, nikoliv rukama. Občas se také objeví v naší sklenici či na talíři něco, co tam nepatří jako například smítko, kus korku či vlas. O záchranu této situace se určitě nebudeme pokoušet našimi prsty, vhodnější je použít pro odstranění čistý příbor. Jde-li o vlas v jídle v restauraci, pokrm obsluze vrátíme. V domácím prostředí jednáme tak, jak uznáme za vhodné, ale vždy taktně. Kousek jídla v zubech či na ústech je také častým a velmi nemilým příkladem, který považujeme za nehodu. Pokusíme se osobě, které se tato nešťastná událost přihodila, decentně naznačit slovy či gestem, že by si měla odskočit na toaletu, či použít ubrousek. (Witt, 2006, s. 40-41)

### **3 DEKORACE STOLU, SLAVNOSTNÍ UDÁLOSTI, POZVÁNKY, PRODEJ POKRMŮ, NÁZVOSLOVÍ**

#### **3.1 DEKORACE STOLU PŘI RODINNÝCH UDÁLOSTECH**

Dekorace neboli výzdoba neodmyslitelně patří ke každé hostině. Abychom odlišili druh události, který se právě u stolu odehrává, a nastolili jsme tu správnou atmosféru, zaměříme se na to, jak kterou tabuli vhodně nazdobit. (Špaček, 2005, s. 74)

S dětmi se toho dá opravdu hodně vyrobit, a to doma i ve škole. Jejich zapojení využijeme hlavně pro přípravu rodinné oslavy. Děti tím motivujeme a ve finále jsou z odvedené práce potěšeny jak ony, tak i ostatní členové rodiny. Výhodou je i fakt, že nemusíme utrácet mnoho peněz za nákup drahých dekoračních výrobků z obchodu.

Každá oslava si žádá jinou dekoraci. Důležité je, aby dekorační předměty, ať už se jedná o květiny či jinou výzdobu, neomezovaly hosty ve výhledu kterýmkoliv směrem a nezasahovaly do prostoru založeného inventáře. Pokud jako dekoraci použijeme svícen, je vhodné svíčku zapálit hned po příchodu hostů. (Lušovský, 2006, s. 50)

##### **3.1.1 SVATBA X KAR**

#### **Svatba**

Svatba bývá velmi důležitou životní událostí. Lidé, kteří se rozhodli vstoupit do manželství, chtějí oslavit tento den s širokou rodinou a známými většinou velkou a honosnou hostinou. Využívá se hlavně forma banketu s pevným zasedacím pořádkem. Dnes se ale setkáváme i se svatbami, které nabízejí občerstvení pouze formou rautu. Jde pak o méně formální svatební hostinu. Samozřejmě se najdou i tací, kteří upřednostní pouze malou svatbu s menším počtem hostů. V každém případě však ženich i nevěsta dělají vše pro to, aby celá akce byla nezapomenutelným zážitkem pro všechny zúčastněné. Vedle výběru svatebního oznámení, snubních prstýnků a svatební kytice zařizují také termín a místo konání obřadu a vymýšlejí seznam pozvaných hostů. Velmi důležitým bodem při této události je i svatební hostina, kdy vedle podávaného jídla a pití je nutné zvolit i vhodnou dekoraci stolu. Ta hraje významnou roli pro vytvoření dojmu důležitosti s nádechem romantiky, která k této slavnostní události jistě patří. Způsobů a druhů dekorací je v dnešní době nepřeberné množství. Použijeme hlavně veselé barevné květiny, ale pozor na výrazné vůně. Lesklé látky jako jsou organza, tyl či satén bývají také pěkným doplňkem.

Různé skleněné kamínky či perličky, kvalitní bílé ubrusy a židle potažené látkou s mašlemi uvázanými za opěradly doladí celý sál k naprosté dokonalosti. Pozor také na pravidla zasedacího pořádku při svatební hostině dle etikety (viz. foto).



Obrázek 9 Zasedací pořádek při svatební hostině

(Lušovský, 2006, s. 60)



Obrázek 10 a 11 Prostřené stoly na svatební hostinu

Dostupné z: vlastní sbírka (foceno v restauraci na Trucovně Radnice)

## Kar

I kar je druhem hostiny, která k životu lidí neodmyslitelně patří a bývá událostí, kterou bohužel navštěvujeme častěji než svatbu. Při karu uctíváme památku zesnulé osoby, která nám byla blízká, a proto i v tomto případě je vhodné mít perfektně prostřený stůl. Můžeme zvolit pohoštění v klidném prostředí domova, nebo využít služeb v restauračním provozu, a to buď formou banketu či rautu.

Při dekoraci využíváme hlavně květiny jednotných barev v tlumeném odstínu a menších tvarů s převahou zelených listů. Vhodně zvolená barva je stříbrná či stříbrný dekor ubrusů a ubrousků například na hnědém podkladu. Decentně můžeme použít i černou barvu, ale vyhneme se černým stuhám, které zbytečně upozorňují pozůstalé na ztrátu blízkého. Vhodnou dekorací bývají svíčky, s jinými ozdobami to příliš nepřeháníme. (Lušovský, 2006, s. 68)



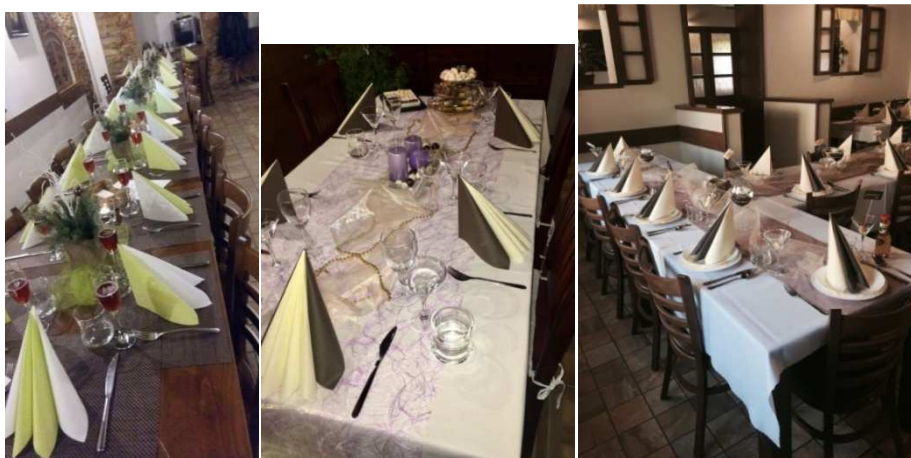
*Obrázek 12 Prostřený stůl pro smuteční hostinu*

Dostupné z: vlastní sbírka (foceno v restauraci na Trucovně Radnice)

### **3.1.2 OSLAVA NAROZENIN X DĚTSKÁ OSLAVA**

#### Oslava narozenin

Narozeniny a životní jubilea bývají nejlepší příležitostí k tomu, strávit příjemný čas s rodinou a přáteli. Nabízí se mnoho způsobů, jak své narozeniny oslavit. Občerstvení na oslavě může být podáváno formou rautu, ale také klasickou večeří o několika chodech. Slavíme v rodinném prostředí nebo v pěkné restauraci, ale třeba i na chatě či někde v kempu u řeky. Zejména v poslední době jsou oblíbené zahradní party nebo piknik. Pozvánku zašleme pár týdnů předem písemně, ale stačí i elektronickou poštou. Důležité je uvést datum, čas a místo konání. Můžeme doplnit informaci ohledně oblečení a vyzvat k potvrzení účasti. Na oslavu narozenin je dobré předem vymyslet program pro zúčastněné, který záleží na místě konání. K zábavě hostů může být zajištěna živá hudba k tanci či hudba z přehrávače ve stylu disko. Dále pak ohňostroj, koupání v bazénu, společenské hry, pečení selete aj. Samotné jídlo by mělo být uzpůsobeno věku hostů. Je-li hostina pořádána s prostřenou tabulí, volíme dekoraci v barvách, které má oslavenec rád, nebo můžeme volit prvky a ozdoby tematicky dle zájmů či zaměření oslavence. Jde-li o kulaté narozeniny, na stole by se mělo objevit i číslo, které se slaví. Tabuli dominují květiny a lesklé látky na bílém ubrusu. Lze vyrobit i pěkné jmenovky a sponky na ubrousky, nebo složit ubrousky do neobvyklého tvaru. Celý prostor konání akce je pěkně vyzdobit balonky či lampiony. Dort na oslavě nesmí chybět a opět jeho dekor se drží buď barev, do kterých je celá oslava laděna či zájmů oslavence. Dárky na oslavě většinou nerozbalujeme. Oslavenec by se měl věnovat v průběhu oslavy všem hostům.



*Obrázek 13, 14 a 15 Prostřené stoly pro oslavu narozenin*

Dostupné z: vlastní sbírka (foceno v restauraci na Trucovně Radnice)



## Dětská oslava

Jednou z nejoblíbenějších událostí pro malé děti bývá dětská oslava. Tato akce může být dobrým příkladem, jak naučit dítě základům etikety a zodpovědnosti vůči pozvaným hostům. Při přípravách zapojíme do dění i naše malé ratolesti. S dětmi vybereme námět pro oslavu, protože každé dítě má jinou představu. Záleží na zájmech a hlavně věku dítěte. Využíváme motivy pohádek, zvířat, klaunů aj. Pro děti od 1 do 3 let jsme hlavními iniciátory oslavy my, rodiče. Ve věku od 4 do 6 let již dítě můžeme zapojit do drobných příprav. Nejlepším obdobím pro plánování a realizaci dětských narozenin je věk od 7 do 9 let. Tyto děti už mají jasnou představu, jak by právě jejich oslava měla probíhat. Jsou schopny vyrobit i napsat pozvánky, přivítat své hosty a vést oslavu jen pod drobným dohledem dospělé osoby. Pro děti staršího věku, mezi 10 a 12 rokem života, bývá naplánování oslavy poměrně velkým oříškem. Tyto děti chtějí hlavně originálně zapůsobit na své vrstevníky a tak bývá obtížné vymyslet průběh i motiv oslavy. V tomto případě pak bývá velmi často jako téma volen sport, který oslavence baví. Častým místem pro oslavu bývá návštěva kina, pizzerie či různých sportovišť. Zásadními body plánování jsou místo konání, počet hostů a odhadovaná doba trvání oslavy. To vše společně s přesným určením termínu a času zahájení oslavy je nutné uvést na pozvánku. Je dobré mít naplánovaný průběh celé oslavy. Od zahřívací hry, po občerstvení, soutěže a odměny. Ale třeba i představení klauna či tanec. Zahřívací hra bývá zařazena hlavně za účelem, aby děti zbavila studu a ostychu. Také je dobré děti zaměstnat například výrobou nějakého pěkného doplňku či masky, kterou pak využijí v průběhu celé oslavy. Tato aktivita vyplní čas, než se sejdou všechny pozvané děti. Stůl na oslavě zdobíme ve stejném duchu, v jakém je vedena celá oslava. Pokud je oslava pro děvče, které má rádo pohádku O Popelce, bude mít pozvánky ve tvaru střevíčku či s motivem princezen. Děti si mohou při zahajovací hře vyrobit korunky z papíru a zlatých flitrů a nosit je v průběhu celé oslavy. Další hrou může být navlékání korálek na provázek, kdy děti mohou opět vyrobený náhrdelník nosit při oslavě a následně si jej odnést domů na památku. Stoly na dětských oslavách prostíráme z praktických i bezpečnostních důvodů spíše jednorázovým nádobím. Zbytečně nezakládáme příbory, jen talířky a kelímky. Záleží však také na pokrmech, které budeme malým hostům podávat. Důležité je velké množství ubrousků. Stoly zdobíme barevným prostíráním, konfetami, třpytkami, balonky, ručně vyrobenými jmenovkami

nebo košíčky s cukrovím. Jídlem na dětských oslavách bývá nejčastěji pizza, brambůrky, popcorn, párky a klobásy. Já bych tyto pokrmy obohatila ještě různými zeleninovými sendviči, pomazánkami, obloženými talíři ve tvaru zvířat. Dá se vymyslet spousta motivů a tvarů pro zpestření. Vhodné je zařadit také ovoce na špejlích či různé ovocné domácí zmrzliny, ochucené tvarohy aj. Vše je dobré ozdobit, aby jídlo lákalo k ochutnání. Opět však záleží hlavně na zaměření oslavy, přání oslavence a věku jeho hostů i jeho samotného. Korunou celé oslavy je pak dort. Ten je zdoben svíčkami v počtu dle věku dítěte a opět bývá tematicky dekorován v duchu celé oslavy. (Botelerová, 1992, s. vii-x)



*Obrázek 16 Stůl pro dětskou oslavu*

Dostupné z: vlastní sbírka

### **3.1.3 VÁNOCE X VELIKONOCE**

#### Vánoce

Svátek, který zpestří dlouhé zimní večery, začíná první adventní neděli čtyři týdny před Štědrým večerem, kterým je pevné datum 24. prosince. Celý tento krásný čas, který milují především děti, zakončuje oslava příchodu Nového roku, tedy 1. ledna. Vánoce jsou křesťanským svátkem, při kterém se oslavuje zrození Ježíše Krista a neodmyslitelně k nim patří mnoho zvyků a tradic. Jmenujme například vyrábění adventních věnců, lodiček ze skořápek ořechů, ozdob na stromeček a stromečků samotných z různých materiálů. K nejkrásnějším svátkům v roce, jak se Vánocům také přezdívá, neodmyslitelně patří výroba přáníček, pečení cukroví a výzdoba celého domu či zahrady. V neposlední řadě i předávání malých či velkých dáreků mezi příbuznými a známými, a to hlavně těm

nejmenším členům. Předávání těchto darů předchází snad v každé rodině štědrovečerní večeře, která bývá slavnostního rázu, a proto bychom se měli při této příležitosti slušně společensky obléci a chovat se tak, jako když jdeme večeřet mimo domov. Příprava stolu je také velmi důležitá stejně jako celé několikachodové menu, které má v každé domácnosti svá specifika. Jelikož Vánoce má snad každý rád, je dekoraci stolu pro tuto příležitost věnováno poměrně dost pozornosti a inspiraci lze získat na internetu, v televizi i v dostupných knihách. Dá se kombinovat prakticky cokoliv, co nese motiv Vánoc jako například různé stromečky, anděly, hvězdy, Betlémy, Ježíšky, svíčky nebo jmelí, a to z jakýchkoliv materiálů. Jmelí se tradičně zavěšuje nad slavnostní tabuli a mělo by přinášet štěstí do celého domu. Na stůl pak vyrábíme jmenovky, svícny, adventní věnce, různé kytice s cesmínami a lesním chvojnám, ale i spony na ubrousky, ubrusy samotné a další dekorace. Vše pak bývá laděno nejčastěji do zelené a červené barvy, někdy s nádechem zlaté a stříbrné, ale fantazii a trendům nebrání nic ve volbě zcela odlišné barvy. Materiál využíváme jak přírodní (šišky, ořechy, větve, juta, sláma, citrusy, koření, korek, sklo atd.), tak moderní (flitry, lesklé látky, řetězy, polystyren, plast aj.). V dnešní době se často setkáváme s motivy, které nejsou pro naši kulturu úplně tradiční a přicházejí k nám ze Spojených států amerických. Jsou to hlavně sobi a Santa Claus. Záleží na každém, k jaké tradici se při oslavě svých Vánoc přikloní.



*Obrázek 17 a 18 Prostřené stoly pro vánoční stolování*

Dostupné z: vlastní sbírka

### Velikonoce

Tímto jarním křesťanským svátkem lidé oslavují nejen ukřižování a vzkříšení Ježíše Krista, ale hlavně také vracející se život a teplo, které přichází po dlouhé zimě zpět do přírody i našich obydlí. Velikonoce nejsou svátky s pevným termínem, ale každý rok připadnou na jiné datum, které se odvíjí od prvního jarního úplňku. I tyto svátky jsou u dětí velmi oblíbené. Nabízejí nám hned několik možností jak si pomocí pěkné výzdoby projasnit a rozveselit tento jarní čas. Také při tomto svátku děti dostávají dárky v podobě barvených vajíček a sladkostí, které získají za zpívanou či přednesenou koledu. Lidé zdobí svá obydlí, zahrady a stoly různými ručně vyrobenými pestrými dekoracemi. Před Velikonočním ponděním se barví a zdobí vařená nebo vyfouknutá vejce. Dekorace domu i stolu bývá laděna nejčastěji do veselých světlých jarních barev, hlavně zelené, žluté, červené a oranžové barvy. Z Velikonočních motivů se často objevují mláďata jako kuřata, zajíčci, beránci, ale i vejce, peří, skořápky. Z květin volíme narcisy, tulipány, hyacinty, sedmikrásky a macešky. Do vázy můžeme dát vrbové proutky a různé větvičky. Z proutků vrby lze uplést pomlázky, ty bývají ozdobeny mašlemi a děti s nimi chodí na koledu. Materiál na výrobu dekorací volíme hlavně přírodní (skořápky, papír, lýko, květiny, proutky, slámu, peří, kůru stromů, aj.). Na stůl pak můžeme vyrobit třeba pestrý ubrus s motivy jara, spony na ubrousky, zdobené věnce ze skořápek a peří, květinové dekorace nebo vyklíčené obilí s květinovými zápichy a tvary zvířat. Pěkné jsou i různé jmenovky a košíčky na vajíčka z papíru nebo chlupatá kuřátka či zajíčci z vlny. Fantazii se meze nekladou a děti tyto činnosti vždycky zabaví. Slavnostní hostina se o Velikonocích neobejde bez pečeného beránka, mazance a masa s nádivkou. Důležité je i správně založené nádobí a složené ubrousky.



*Obrázek 19 Prostřený stůl pro velikonoční hostinu*

Dostupné z: vlastní sbírka

### **3.1.4 KŘTINY**

Část naší populace, která se přiklání ke křesťanské víře, nechává každého právě narozeného potomka pokřtít, čímž se dítě stává také řádným křesťanem. Tato ceremonie se odehrává v kostele pod vedením pana faráře za přítomnosti rodiny a známých. Nejprve probíhá křestní obřad, při kterém je posvěcena voda, kterou je dítě následně 3x polito ve jménu Otce, Syna i Ducha svatého. U křtu jsou přítomni i kmotři dítěte a zapaluje se křestní svíce. Také na křtiny lze pozvat pomocí tištěných pozvánek poslaných poštou či doručených osobně. Po slavnostním křtu se pak všichni pozvaní hosté odebírají na hostinu, která může být uspořádána doma nebo v restauraci. Pro dekoraci jsou zde voleny barvy růžová a žlutá pro oslavu křtu dívky a modrá či zelená barva pro chlapce. Oblíbenou dekorací na stůl bývá honosný dort s motivy dudlíků, kočárků či miminek. Ve stejném duchu pak zdobíme i stůl. Lze vyrobit například jmenovky či spony na ubrusy s miniaturami dudlíků, kočárů, miminek, botiček či dětských lahviček. Dalšími vděčnými motivy, které se na stole mohou objevit, jsou i čápi, andělíčky, perníčky ve tvaru miminek, bryndáčky a další. Celou místnost pak zdobí balonky a na bílých ubrusech může uprostřed ležet i lesklý tyl s květinami. Celá oslava bývá sladěna v jedné zvolené barvě.

## **3.2 ZPŮSOBY OBSLUHY A DALŠÍ SPOLEČENSKÉ UDÁLOSTI**

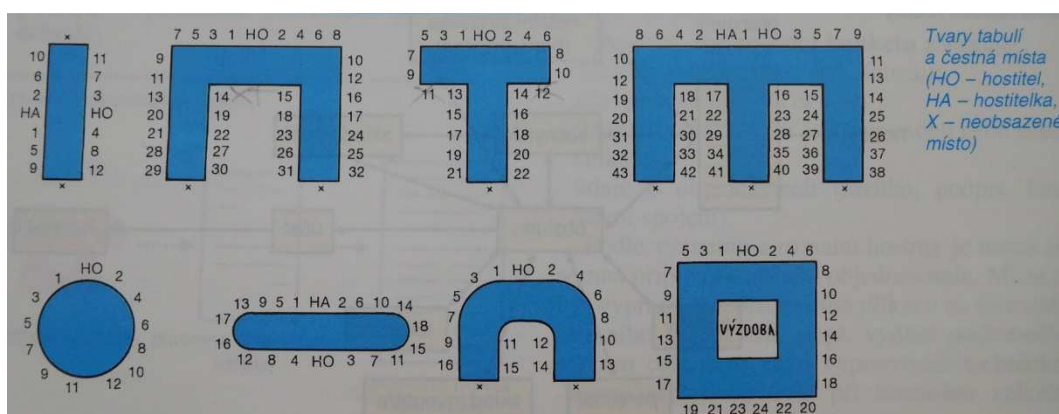
Existují dvě základní formy obsluhy, a to banketní obsluha tzv. banket a rautová obsluha tzv. raut. Jde o způsoby obsluhy, které se využívají u oslav a událostí pro zvané hosty, nikoliv v běžném provozu restaurace, kde je u každého stolu jiná společnost. (Salač, 1996, s. 45)

### **3.2.1 BANKET**

Banket se využívá při velkých slavnostních hostinách, jakými jsou svatby či oslavy narozenin. Veškeré jídlo se překládá z mís a tabule je předem prostřena. Hosté sedí po celou dobu hostiny u stolu dle připraveného zasedacího pořádku. (Salač, 1996, s. 45)

Při banketu se aperitiv obvykle podává ve vedlejší místnosti a až poté všichni společně vstupují do sálu, kde je připravena tabule vyzdobená dle dané příležitosti. Na slavnostní tabuli je přesně určen zasedací pořádek a hosté po celou dobu hostiny sedí u stolu bez zbytečného odcházení. Při banketu je obvyklé, že u vstupu do sálu čeká osoba, která nás

usadí na místo, nebo nás alespoň nasměruje k našemu místu, které je označeno jmenovkou. Někdy také bývá nákras zasedacího pořádku vyvěšen v salóncu, kde byl podáván aperitiv. Včasným nastudováním pláncu předejdeme zbytečnému zdržování při hledání našeho místa. Banket bývá zahájen přípitkem, který pronáší hostitel a měl by trvat maximálně 3 minuty. Upozorní na sebe lehkým zacinkáním lžičkou o sklenici. Po pronesení přípitku pak pozvedne číši do výšky očí. Ostatní hosté vstanou, pozvednou své číše směrem k hostiteli a napijí se. Mohou i zatleskat. Banket obvykle vyžaduje velmi formální oděv. (Špaček, 2005, s. 131-133)



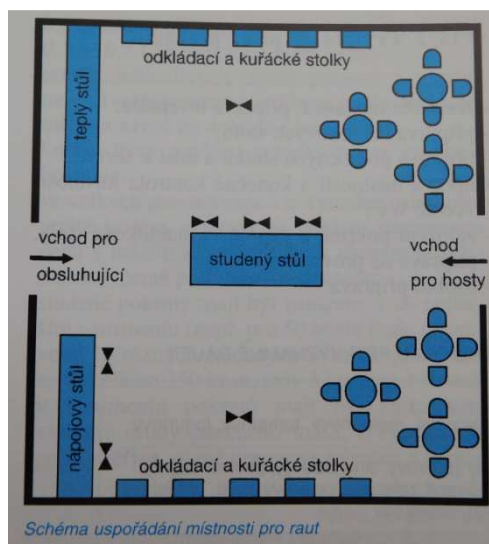
Obrázek 20 Tvary tabulí banket

(Salač, 1996, s. 128)

### 3.2.2 RAUT

Při rautu je vše úplně jinak. Jídlo je nabízeno z nabídkových stolů a hosté se sami obsluhují. Nápoje servíruje číšník, který prochází s podnosem mezi hosty. Můžeme se také setkat s tím, že zde bude vedle jídla i nabídkový stůl s nápoji. Na rautu je většinou omezený počet míst k sezení, a proto hosté konzumují pokrmy převážně ve stoje. Použité talířky a sklenice se pak odkládají na místo k tomu určené, popřípadě odevzdávají přímo číšníkovi. (Salač, 1996, s. 45)

Rautové stoly nabízejí velký výběr nápojů i jídel, které jsou seřazeny jako při klasickém stolování, od předkrmů po dezerty. Hosté si mohou dát cokoliv, co chtějí a pokrmy, které nemají rádi, mohou vynechat. K nabírání připravených jídel použijeme přiložený překládací příbor. Jeho použití je vysvětleno v kapitole 2.4.2 servírování, obsluha, pořadí chodů. Množství jídla volíme pouze takové, abychom ho byli schopni sníst a aby nám nepadalo z talíře při manipulaci s ním. (Špaček, 2005, s. 134)



Obrázek 21 Uspořádání místnosti při rautu

(Salač, 1996, s. 140)

### 3.2.3 RECEPCE

Recepce je společenskou akcí, která je méně formální než banket, avšak stále vyžaduje poměrně formální oděv. Stejně jako při rautu zde nalezneme pouze velmi omezený počet míst k sezení. Jídlo je konzumováno výhradně ve stoje. Čas konání recepce může být prakticky jakýkoliv, záleží na hostiteli. Doba, po kterou zde hodláme setrvat, je také pouze na nás. Na recepci se můžeme dostavit se zpožděním a sál můžeme opustit dříve před skončením. Hostitel recepce vítá své hosty u vchodu do sálu a rovnou zde dostáváme i welcome drink (uvítací nápoj), kterým bývá sekt. Tento nápoj bychom měli přijmout, i když sekt třeba nemáme rádi. Učiníme tak hlavně z důvodu, že je očekáván přípitek od hostitele a bylo by velmi trapné, pokud bychom nemohli pozvednout sklenici a připít si společně s ostatními. Hlavním účelem recepce bývá seznámení se s novými lidmi. Při navazování kontaktu bychom se měli nejprve představit a přiblížit, kdo jsme. Pak už nic nebrání v konverzaci. Oslovit můžeme prakticky kohokoliv, s kým chceme mluvit a v tomto případě nekoukáme na pravidla etikety. Pokud s někým opravdu chceme mluvit, prostě ho oslovíme. Při konverzaci je důležité dodržet osobní zónu osloveného, a to alespoň 1 metr. Některým lidem je velice nepříjemné, když se k nim moc nakláníme a ztratí pak zájem se s námi dále bavit. Občerstvení zahajuje hostitel, který nás vyzve a sám přistoupí k rautu jako první. Při odchodu z recepce není nutné se loučit se všemi účastníky, stačí pouze s lidmi, kteří nám dělali společnost v posledních chvílích. (Špaček, 2005, s. 127-130)

### **3.2.4 GARDEN PARTY**

Zahradní párty se odehrává v podvečerních hodinách v zahradě či někde na nádvoří zámku. Na tuto akci není nutný až tak formální oděv, jelikož je méně formální než banket a recepce. Party se většinou neobejde bez grilování a velkého výběru studené i teplé kuchyně včetně nápojů všeho druhu. (Špaček, 2005, s. 135)

### **3.2.5 PIKNIK**

Na piknik vyrážíme za hranice města, ale je možné k němu využít i rozlehlý městský park. Do košíku připravíme různé druhy studených pokrmů od variací sýrů přes pečivo, pečená masa až po ovoce a zákusky. Pro tuto příležitost je nutné vybavit se dekou, abychom si na ni mohli sednout. Sklenice na nápoje a lahev limonády či vína je také příjemným zpestřením. Oblečení volíme velmi ležérní. Tato akce totiž není formální zato velice romantická. (Špaček, 2005, s. 136)

### **3.2.6 ČAJ O PÁTÉ**

Další velmi neformální a poměrně krátkodobá událost, trvající maximálně 1,5 hodiny, je čaj o páté. Už název napovídá, že začátek bývá v 17.00 hodin. Je zde samozřejmostí podávání čaje, kávy, ale i horké čokolády či likéru. Zákuskem k těmto nápojům pak bývá různé slané a sladké pečivo. Akce tohoto typu bývá často pořádána v charitativním duchu. (Špaček, 2005, s. 138)

## **3.3 POZVÁNKY**

*„Zlaté pravidlo: Nechodíme nikdy tam, kam nejsme zváni.“* (Špaček, 2005, s. 123)

### **3.3.1 PRAVIDLA PSANÍ POZVÁNEK**

Nejdůležitějšími údaji, které by každá pozvánka měla obsahovat, jsou: 1) O jakou akci se jedná, 2) Den a čas konání akce, 3) Místo konání akce. Tyto údaje mohou obsahovat i doplňkové informace typu, kdo akci pořádá, nebo je zde uvedena konkrétní osoba, která na akci zve. Součástí pozvánky může být i plán cesty či mapa, jak se na místo konání dostat. Velmi častým údajem, který se na pozvánce vyskytuje, bývá také informace o tom, co se očekává od pozvaného. Týká se zejména oblečení, darů, ale třeba i našeho doprovodu na akci. Formulace pozvánky by měla být co nejpřehlednější a hlavně srozumitelná pro každého pozvaného.



Děti na prvním stupni jsou asi největšími nadšenci při výrobě pozvánek. Dá se vymyslet prakticky cokoli, fantazii se meze nekladou a čím nápaditější a barevnější pozvánka, tím lepší (platí v případě dětských oslav). Vždy se snažíme dodržet informace, které pozvánka musí obsahovat, a také ji vždy zasíláme alespoň 2-3 týdny před plánovanou oslavou. (Botelerová, 1992, s. ix)

Podle toho, jakým způsobem zveme na společenskou událost, pozná host, o jak důležitou akci se jedná. Jde-li o váženou akci jakou je například svatba, je jisté, že hostům přijde pozvánka poštou, nebo ji doručíme osobně, tištěna bude na krásném papíru se zdobeným písmem. Pokud jde o oslavu méně formální, lze pozvánku zaslat pouze e-mailem. Pro naše nejbližší postačí jen SMS. Není příliš vhodné zvat hosta ústně po telefonu. Dotyčný pak nemá prostor pro případné odmítnutí. Dalším pravidlem je neposílat pozvánku příliš brzy. Opravdu dostatečné jsou 2-3 týdny před termínem. Lidé totiž často nedokážou s větším předstihem říci, zda se události budou moci účastnit. Také by se mohlo stát, že na plánovanou akci zapomenou. (Toksvig, 2016, s. 65-66)

### **3.3.2 ZKRATKY NA POZVÁNCE**

Na některých pozvánkách se nachází i informace v podobě zkratky, která by nás neměla zaskočit. Jde například o zkratku R. S. V. P., která pochází z francouzského spojení *repondez s'il vous plait* v překladu *raďte laskavě odpovědět*. Můžeme se setkat i s českou zkratkou R. L. O., která vyjadřuje výzvu hostitele k potvrzení účasti, nebo sdělení omluvy, pokud nebudeme přítomni. Je dobré tak učinit co nejdříve, aby měl hostitel čas se podle naší reakce zařídit. Na pozvánce můžeme najít i slovní spojení *Regrets only* (omluvy pouze) nebo *R. S. V. P./Regrets only* - v takovém případě se hostiteli ozveme pouze tehdy, omlouváme-li se. Omluva by měla mít důvod, který hostitele neurazí. Fakt, že o víkendu jedeme na chalupu a nemůžeme proto dorazit na jeho oslavu, ho zřejmě příliš nepotěší. (Špaček, 2005, s.124)

Další zkratkou, se kterou se můžeme setkat, je *s. t.* neboli *sin tempore*, což v překladu znamená - *přijďte přesně* nebo také *c. t.* neboli *cum tempore*, které nám dovoluje přijít i o pár minut později či dříve. (Špaček, 2005, s. 125)

### **3.3.3 DRESS CODE (OBLEČENÍ)**

Další důležitá informace, která bývá na pozvánce uvedena, je zmínka o oblečení tzv. dress code. Ten je udávaný zejména pro muže. Úkolem žen je pak obléknout se stejně formálně

a vzájemně se s mužem sladit. Názvy, které můžeme najít na pozvánce, se uvádějí v mezinárodních výrazech.

BLACK TIE	Muž – smoking a černý motýlek. Žena – krátké nebo dlouhé šaty.
DARK SUIT	Muž – tmavý oblek. Žena – krátké šaty.
FORMAL DRESS	Společenský oděv (tmavý oblek, šaty, kostým).
INFORMAL/CASUAL	Neformální oděv (kalhoty, svetr, sukně, halenka).
UNOFFICIAL/LOUNGE SUIT	Stejně jako informal/casual.
SMART CASUAL	Muž – módní neformální oděv – košile bez kravaty, mokasíny bez ponožek. Žena – módní hit sezóny.

*Tabulka 4 Mezinárodní výrazy pro oblečení*

Na dodržování dress code dáváme pozor. Bylo by nevhodné jakkoliv se lišit druhem oblečení od ostatních, ještě hůře od hostitele. Není-li pozvánka opatřena poznámkou o dress code, sami zvolíme, co si oblečeme. Rozhodujeme na základě toho, kdy a kde se událost koná a jde-li o akci formální či neformální. (Špaček, 2005, s. 126)

### **3.3.4 PŘIJETÍ A ODMÍTNUTÍ POZVÁNKY**

Pokud přijmeme, či odmítneme účast na události, je velmi důležité tuto skutečnost oznámit hostiteli co nejdříve a hlavně dodržet, co jsme slíbili. Hostitel by měl velké potíže s obsazením našeho místa na poslední chvíli. Ještě horším proviněním proti etiketě by bylo oznámit, že se dostavíme a nakonec na hostinu nedorazit, pokud bychom k neúčasti neměli velmi vážný důvod. Na události se zasedacím pořádkem by takové jednání způsobilo hostiteli poměrně velké problémy. (Špaček, 2005, s. 124)

### 3.4 ZPŮSOB PRODEJE POKRMŮ – A LA CARTE ČI A LA MENU

Á la carte (alakart) je v České republice asi nejvíce používaný způsob prodeje pokrmů. Host si volně vybírá z jídelního a nápojového lístku předepsané pokrmy a nápoje.

Á la menu (alameny) využívá převážná většina hostitelů na hostinách a oslavách. Jde o způsob prodeje, kde je předem stanovené menu sestavené z několika chodů. Hosté pak nemohou provádět v hotovém menu žádné změny ohledně jídla a pití. (Salač, 1996, s. 53)

### 3.5 NEOBVYKLÉ VÝRAZY, KTERÉ JE DOBRÉ ZNÁT

VÝRAZ	VYSVĚTLENÍ
a la carte (alakart)	prodej pokrmů podle jídelního lístku zvlášť
a la menu (alameny) – často pouze menu	prodej celé sestavy pokrmů
hotel	ubytovací zařízení v budově, minimálně deset pokojů
botel	lod', na které lze ubytovat hosty
motel	hotel pro motoristy
rotel	obytný přívěs za autobus
brunch (branč)	pozdní snídaně
fondue (fondý)	specialita, kterou si host připravuje sám u stolu
piknik	jídlo v košíku, které jíme v přírodě
sosír	omáčník
steak (stejk)	řez masa bez kosti
rare (rér)	způsob úpravy steaku – krátce opečený, krvavý
medium (mídjem)	způsob úpravy steaku – středně propečený
well done (vel dan)	způsob úpravy steaku – dobře propečené

	maso
aperitiv	nápoj podávaný před jídlem pro nastartování chuťových pohárků
digestiv (dyžestyf)	nápoj podávaný po jídle podporující jeho trávení
wellcome drink (velkám drink)	uvítací nápoj

*Tabulka 5 Odborné výrazy*

(Salač, 1996, s. 214-216)

## 4 PŘÍPRAVA POKRMŮ A STOLOVÁNÍ NA 1. STUPNI ZŠ – ANALÝZA ŠVP

Analýzu školních vzdělávacích programů (ŠVP) jsem prováděla ze ŠVP volně dostupných na internetových portálech vybraných škol. Zvolila jsem 10 různých škol z České republiky, abych mohla na reprezentativním vzorku porovnat, jak se stolování a příprava pokrmů vyučuje. Jde o ŠVP vydaná od roku 2013 do dnes. ZŠ Jana Wericha v Praze (2017), ZŠ v Plzni (2016), ZŠ Brno Kotlářská 4 (2014), ZŠ Pardubice – Studánka (2013), ZŠ Planá nad Lužnicí okr. Tábor (2016), ZŠ Liptál kraj Zlín (2015-2016), ZŠ a MŠ Aloise Štěpánka Dolany u Olomouce (2016), ZŠ Dukelských bojovníků a MŠ Dubenec (2013), ZŠ Most (2016), ZŠ a MŠ Borek u Českých Budějovic (2013).

V učebních plánech jsou stolování a příprava pokrmů zařazeny ve vzdělávací oblasti pod názvem Člověk a svět práce. Vyučovací předmět se jmenuje Pracovní činnosti. Vzdělávací oblast tohoto předmětu je rozdělena do dalších čtyř tematických okruhů, a to: 1) Práce s drobným materiálem, 2) Konstrukční činnosti, 3) Pěstitelské práce a 4) Příprava pokrmů. Tato vzdělávací oblast je učivem povinným, tudíž každá škola ho musí ve svém vzdělávacím programu zařadit. (ŠVP ZŠ Liptál, 2015/16, s. 294)

Předmět nabízí žákům (dívčím i chlapcům) velké množství variant pracovních činností, ale nabízí i různé technologie, aby žáci získali základní pracovní dovednosti. Vede je k zamyšlení, jakou profesí by rádi vykonávali v budoucnosti. Vyučování je prováděno hlavně prakticky, žáci si osvojují určité dovednosti a návyky. Dále se učí bezpečnosti a hygienickým návykům při práci. Při všech činnostech se také naučí organizovat a plánovat, stejně tak jako hodnotit vlastní práci i práci ostatních. (ŠVP ZŠ Liptál, 2015/16, s. 295)

Po prostudování zmíněných deseti programů jsem zjistila, že na všech školách se výuka stolování na prvním stupni ZŠ provádí jako součást předmětu pracovní činnosti a to s časovou dotací 1 hodiny týdně po celých 5 let. To však neznamená, že by se téma stolování objevilo na každé této hodině. Jsou zde i další činnosti, které jsem jmenovala, a to práce s drobným materiálem, konstrukční činnosti a pěstitelské práce, a ty vyžadují také svůj prostor. Tématem přípravy pokrmů se pak lze zabývat pouze několik hodin v průběhu roku. Zjistila jsem také, že například ZŠ Dolany u Olomouce a ZŠ Planá nad Lužnicí přípravu pokrmů vůbec nezařazují ve 2. ročníku své výuky.

Všechny školy se shodují v tom, že žáci prvního ročníku by měli zvládnout základy správného stolování a společenského chování. Některé školy ještě přidávají správné použití příboru a přípravu tabule pro jednoduché stolování. Děti by dle ŠVP měly zvládnout i přivolat 1. pomoc při poranění v kuchyni. Po celou dobu výuky jsou samozřejmě vedeny k pořádku, čistotě a správným hygienickým návykům. ZŠ Planá nad Lužnicí a také ZŠ a MŠ Aloise Štěpánka Dolany u Olomouce mají ve svých ŠVP pro první třídu také stravování ve školní jídelně při osvojování pravidel správného stolování. ZŠ Dukelských bojovníků a MŠ Dubenec v průřezovém tématu Kulturní diference – poznávání jiných kultur pro 1. ročník uvádí Zvyky a předměty na výzdobu – Vánoce, Velikonoce, což je dle mého názoru velmi vhodné téma. V ostatních ŠVP se bohužel nenachází. V ŠVP ZŠ Most je jako průřezové téma k tomuto okruhu voleno Tradice Vánoc a Velikonoc do Multikulturní výchovy, a to jako kulturní diference u nás a ve světě.

Ve druhém ročníku se k předešlému učivu ještě přidává základní vybavení kuchyně a příprava jednoduchého pokrmu studené kuchyně, čímž jsou různé chlebičky, obložené mísy, pomazánky a saláty. ZŠ Pardubice – Studánka má v druhém ročníku dokonce přípravu jednoduchého Vánočního cukroví. Předpokládám, že nepečeného.

Třetí ročník rozšiřuje dětské znalosti v této oblasti ještě o výběr, nákup a skladování potravin. ZŠ a MŠ Borek a 22. ZŠ Plzeň pak zařazuje spolu s úpravou stolu pro jednoduché každodenní stolování i úpravu stolu pro rodinnou oslavu, tudíž slavnostní stolování. ZŠ Borek uvádí i zdobné prvky při úpravě slavnostního stolu.

Ve čtvrtém a pátém ročníku je k výuce přidána i obsluha základních kuchyňských spotřebičů a zacházení s čisticími prostředky. Žáci musí umět samostatně připravit třeba snídani, svačinu i jednoduché pohoštění jak studené tak teplé kuchyně. ZŠ Pardubice – Studánka přidává i přípravu základních nápojů a obsluhu hostů u stolu. Tato škola má ve svém programu i projekt nazvaný Vánoce a rodinné oslavy, což mi přijde pro pátý ročník velice vhodné. ZŠ Jana Wericha a ZŠ Dukelských bojovníků a MŠ Dubenec má uvedeno pro pátý ročník i sestavení vhodného jídelníčku pro sebe a celou rodinu. Poslední jmenovaná škola se navíc zabývá i významem pitného režimu pro zdraví.

Učivo všech ročníků se u jednotlivých škol různě liší, každá škola si zmíněné učivo zařazuje dle svého uvážení. Některé školy zavádějí přípravu tabule pro jednoduché stolování již v prvním ročníku některé až ve druhém. Všechny školy však nakonec veškeré učivo zařadí

do svých ŠVP. Některé školy své programy naopak ještě obohacují o větší množství učiva než ostatní instituce.

Souhrnně musím konstatovat, že všechny školy plní povinnost a vyučují základní zásady stolování a slušného chování. Pro detailnější informace lze veškeré skutečnosti vyhledat v úplných ŠVP, které jsou součástí této diplomové práce, a to jako příloha v podobě přiloženého CD.

## ZÁVĚR

Jak jsem již psala v úvodu této práce, pravidla slušného chování jsou pro každého poměrně zažitou věcí. Snad každý zásady zná, ale ne všichni je dodržují. Oproti tomu pravidla správného stolování už nejsou pro každého takovou samozřejmostí a většina z nás ovládá jen absolutní základy, které je nutné doplnit o důležité hlubší informace z této oblasti. Proto jsem si jako cíl mé diplomové práce stanovila nejen zopakovat pravidla slušného chování, ale také přehledně sepsat nejdůležitější pravidla správného stolování. V případě nejasností může kdokoliv nahlédnout a snadno se v této problematice zorientovat. Práce je tedy tvořena nejen pro děti prvního stupně ZŠ, ale zároveň pro jejich rodiče či učitele. Dle mého názoru je období strávené na základní škole vůbec tím nejlepším časem, kdy začít prohlubovat vědomosti v oblasti etikety a stolování. Zároveň jsem chtěla práci a školní učivo obohatit o ručně vyrobené produkty, které by ozdobily naše stoly při slavnostních příležitostech, jakými jsou Vánoce, Velikonoce a dětské oslavy. Domnívám se, že pro děti jsou jmenované události těmi nejdůležitějšími v celém roce. Dalším cílem, který jsem si stanovila a splnila, bylo vytvoření několika pracovních listů, které pomohou s výukou stolování formou hry a nepůjde tak jen o nezábavnou teorii.

Práci jsem rozdělila do dvou částí. Jedná se o část teoretickou a část praktickou. Teoretická část obsahuje úplné shrnutí pravidel slušného chování a základní zásady stolování. Z několika odborných knih a také z TV pořadu „Mistr E“ jsem se snažila vybrat vždy ty nejužitečnější praktické informace, které obohatí naše vědomosti v oblasti etikety. Snažila jsem se uvést i zajímavé informace z historie vývoje pohostinství či vzniku některého inventáře. Ty z vás, které téma zaujalo, a chtějí se dozvědět více, mohou odkázat na použitou literaturu, která nabízí další zajímavé informace, jak se vyhnout případným karambolům a trapným situacím v této oblasti.

Souhrnně by teoretická část měla čtenáři pomoci zorientovat se v této problematice.

Najdete zde také kapitulu, ve které jsem se snažila analyzovat výuku stolování na vybraných základních školách dle jejich školních vzdělávacích programů. Výstupy této analýzy dokládají, že učivo je na našich školách probíráno, ale pro výuku je zde pouze omezená časová dotace. Často se tedy k dekoracím stolu či ověřování získaných informací učitel vůbec nedostane. Další částí, kterou jsem také zahrnula do teorie je kapitola



Dekorace stolu, slavnostní události, pozvánky, prodej pokrmů a názvosloví. To z odborného hlediska shrnuje informace, které obohatí čtenáře o fakta, která také neodmyslitelně patří k tématu stolování. Je nutné umět rozeznat odborné názvosloví, stejně jako vědět, jak přečíst pozvánku, či o jakou společenskou událost se jedná a co na ní očekávat. Jedná se o doplňující informace k tomuto tématu, které je důležité znát.

Praktická část mé práce je zaměřena hlavně na dětského čtenáře či učitele ZŠ. Přiložené pracovní listy obsahují 2 testy, které ověří získané informace z teoretické části. Dále zde najdeme 6 aktivit do lavice, které opět upevní získané vědomosti a také 2 hry, které pobaví jak žáky ve dvojicích tak celou školní třídu. Tyto listy mohou učitelé využít pro svoji výuku. Je totiž poměrně obtížné najít na internetu cokoli, co by souviselo s výukou stolování na prvním stupni a rozšířilo tak učivo o něco, co bude děti zároveň bavit. Na portále RVP, který slouží pro učitele, jsem našla jen několik příspěvků. Mohu ale doporučit pořad „Mistr E“, který jsem využila i při tvorbě teoretické části. Byla bych velmi ráda, kdyby moje práce usnadnila práci učitelům při přípravě na hodinu na toto téma stolování, zásady slušného chování, prostírání atd.

Druhou sekcí praktické části jsou pak návody na výrobu dekoračních předmětů pro slavnostní stolování je období Vánoc, Velikonoc a dětských oslav. Obohatit výuku o tyto výrobky bylo mým dalším cílem, protože z vlastní zkušenosti vím, že se výzdoba slavnostních tabulí na základních školách příliš nedělá. Pokud už děti zdobí tabuli na oslavu narozenin, jde většinou pouze o použití papírových ubrousků. Chtěla jsem tedy vytvořit inspiraci pro učitele, jak pěkně lze vyzdobit slavnostní stůl za pomoci dětských prací. Některé výrobky jsem vymýšlela sama, některé tipy jsem hledala na internetu či v odborných knihách. Vždy jsem však přidala vlastní invenci, a tak každý můj výrobek je naprostým originálem. Pouze návod složení ubrousku na vánoční tabuli je zcela shodný s postupem, který jsem našla na internetu. Na základní škole německo-českého porozumění na Praze 8 jsem pak výrobky společně s paní družinářkou Jiřinou Čehovskou realizovala s pomocí několika dětí různých věkových skupin, abychom věděli, zda je realizace výrobku pro děti možná, což se v praxi potvrdilo.

Celá práce je navíc doplněna nejen metodickými pokyny u každého pracovního listu či výrobku, ale také fotodokumentací postupu pro usnadnění práce při zhotovení výrobku. Převážná většina fotografií, vložených v praktické části, jsou z mého vlastního archivu. Jen několik bylo použito z veřejně dostupných zdrojů. V teoretické části se pak u dekorací

stolů nacházejí vedle mých fotografií i obrázky, které mi poskytla moje kamarádka, provozní z restaurace na Trucovně.

Při psaní mě napadl i další námět na rozšíření této práce nebo na práci zcela novou.

Šlo by o využití scén z českých filmů, ve kterých se stoluje a na těchto příkladech bychom se s dětmi snažili rozebrat problémy či nedostatky. Tento způsob rozboru však není příliš reálný pro děti na prvním stupni, vzhledem k tomu, že filmy jako: „Což takhle dát si špenát, Vrchní, prchni, Obsluhoval jsem anglického krále či trilogie Slunce, seno“ jsou pro takto malé děti nevhodné. Doporučila bych ho tedy spíše pro starší děti na druhém stupni. Jídelní scény z pohádky „Byl jednou jeden král“ by šly uvést i ve výuce na 1. stupni. Na závěr bych ráda konstatovala, že tato práce sice slouží k tomu, aby pomohla lidem snáze se orientovat v problematice etikety. Nezapomínejme však na to, že hlavně cit a empatie dělá lidi lidmi, a proto je nejdůležitější v případech, kdy si nevíme rady, použít hlavně zdravý selský rozum.

## **RESUMÉ**

Teoretická část diplomové práce se zabývá popisem základních zásad stolování a základními pravidly slušného chování v České republice zaměřené hlavně pro děti na 1. stupni ZŠ. Popisuje dekoraci slavnostních stolů při různých příležitostech. Analyzuje výuku stolování a přípravu pokrmů na několika školách v České republice dle jejich ŠVP.

Praktická část je zaměřena hlavně na tvorbu několika pracovních listů, které slouží jako pomůcka k výuce stolování na 1. stupni ZŠ. Dále je zde zpracováno několik dekorací, které lze použít pro výzdobu slavnostního stolu nebo k výzdobě třídy či školy. Výrobky jsou tvořeny z různých materiálů a jsou opět vhodné pro práci žáků na 1. stupni. Jak pracovní listy, tak dekorace jsou opatřeny písemným postupem práce s metodickými pokyny.

## **RESUME**

The theoretical part of the diploma thesis deals with the description of the basic principles of dining and the basic rules of good behavior in the Czech Republic, mainly focused on children at primary school. Describes the decoration of festive tables on various occasions. It analyzes the teaching of eating and preparation of meals at several schools in the Czech Republic according to their school education program.

The practical part is focused mainly on the creation of several worksheets, which serve as a tool for teaching dining at the 1st level of elementary school. There are also several decorations that can be used to decorate a festive table or to decorate a class or school. The products are made of different materials and are again suitable for pupils in the first grade of primary school. Both worksheets and decorations are provided with a written procedure of working with methodological instructions.

## SEZNAM LITERATURY

BOTELER, Alison. *Disney vás zve na oslavu: 10 báječných oslav*. Praha: Egmont ČR, 1992.

ISBN 80-85817-74-8

LUŠOVSKÝ, Jan Honza. *Stolování pro každého*. Praha: Sdružení MAC, 2006. ISBN 80-86783-

15-4.

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

ŠPAČEK, Ladislav. *Velká kniha etikety*. Ilustroval Jan ECKERT. Praha: Mladá fronta, 2005.

ISBN 80-204-1333-2.

ŠPAČEK, Ladislav. *Malá kniha etikety pro celou rodinu*. Praha: Mladá fronta, 2010a. Malá

kniha etikety. ISBN 978-80-204-2219-4.

ŠPAČEK, Ladislav. *Malá kniha etikety u stolu*. Praha: Mladá fronta, 2010b. Malá kniha

etikety. ISBN 978-80-204-2250-7.

ŠPAČEK, Ladislav. *Špaček v porcelánu, aneb, Etiketa, vole!*. Ilustroval Milan STARÝ. Praha:

Mladá fronta, 2011. ISBN 978-80-204-2442-6

TAPPER, Hans. *Stůl pro každou příležitost: od jednoduchého prostírání po slavnostní tabuli*.

Praha: Ikar, 1994. ISBN 80-85830-19-1.

TOKSVIG, Sandi. *Moderní etiketa, aneb, Dobré mravy s humorem*. Přeložil Petr KOTOUŠ.

Praha: Mladá fronta, 2016. ISBN 978-80-204-3262-9.

WITT, Ute. *Správné chování u stolu: už žádné trapasy!*. Praha: Grada, 2006. Clever life.

ISBN 80-247-1797-2.

## INTERNETOVÉ ZDROJE

*Mistr E: Jak se slušně chovat v MHD* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:

<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Mistr E: Jak správně jíst* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:

<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Mistr E: O kouzelné moci slovíček prosím a děkuji* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:

<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Mistr E: O návštěvě kina* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:

<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Mistr E: O návštěvě restaurace* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:  
<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Mistr E: O zdravení* [online]. [cit. 2017-06-03]. Dostupné z:  
<http://decko.ceskatelevize.cz/mistr-e>

*Základní škola Liptál* [online]. [cit. 2017-06-15]. Dostupné z:  
<http://www.zsliptal.cz/dokumenty/>

## **SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK**

**Obrázek 1** Přehled talířů

**Obrázek 2** Klubový talíř

**Obrázek 3** Šálek na polévku

**Obrázek 4** Přehled příborů

**Obrázek 5** Příbor na steak

**Obrázek 6** Zakládání příborů

**Obrázek 7** Ostatní inventář

**Obrázek 8** Správné uchopení nože a vidličky

**Obrázek 9** Zasedací pořádek při svatební hostině

**Obrázek 10 a 11** Prostřené stoly na svatební hostinu

**Obrázek 12** Prostřený stůl pro smuteční hostinu

**Obrázek 13, 14 a 15** Prostřené stoly pro oslavu narozenin

**Obrázek 16** Stůl pro dětskou oslavu

**Obrázek 17 a 18** Prostřené stoly pro vánoční hostinu

**Obrázek 19** Prostřený stůl pro velikonoční hostinu

**Obrázek 20** Tvary tabulí při banketu

**Obrázek 21** Uspořádání místnosti při rautu

**Tabulka 1** Přehled příborů

**Tabulka 2** Obrázky sklenic – přehled

**Tabulka 3** Založení sklenic do řady a do trojúhelníku

**Tabulka 4** Mezinárodní výrazy pro oblečení

**Tabulka 5** Odborné výrazy

## **PŘÍLOHY - SEZNAM**

- Příloha č. 1:** Souhrnný test – pravidla slušného chování
- Příloha č. 2:** Souhrnný test – pravidla slušného chování - řešení
- Příloha č. 3:** Metodická příručka: Test – pravidla slušného chování
- Příloha č. 4:** Souhrnný test - stolování
- Příloha č. 5:** Souhrnný test – stolování - řešení
- Příloha č. 6:** Metodická příručka: Test - stolování
- Příloha č. 7:** Hra – V restauraci
- Příloha č. 8:** Hra – V restauraci - řešení
- Příloha č. 9:** Metodická příručka: Hra – V restauraci
- Příloha č. 10:** Hra – Stolečku, prostři se!
- Příloha č. 11:** Hra – Stolečku, prostři se! - řešení
- Příloha č. 12:** Metodická příručka: Hra – Stolečku, prostři se!
- Příloha č. 13:** Aktivita č. 1
- Příloha č. 14:** Aktivita č. 1 - řešení
- Příloha č. 15:** Metodická příručka: Aktivita č. 1
- Příloha č. 16:** Aktivita č. 2
- Příloha č. 17:** Aktivita č. 2 - řešení
- Příloha č. 18:** Metodická příručka: Aktivita č. 2
- Příloha č. 19:** Aktivita č. 3
- Příloha č. 20:** Aktivita č. 3 - řešení
- Příloha č. 21:** Metodická příručka: Aktivita č. 3
- Příloha č. 22:** Aktivita č. 4
- Příloha č. 23:** Aktivita č. 5
- Příloha č. 24:** Aktivita č. 4 a 5 - řešení
- Příloha č. 25:** Metodická příručka: Aktivita č. 4
- Příloha č. 26:** Metodická příručka: Aktivita č. 5
- Příloha č. 27:** Aktivita č. 6
- Příloha č. 28:** Metodická příručka: Aktivita č. 6
- Příloha č. 29:** OSLAVA 01
- Příloha č. 30:** OSLAVA 02



**Příloha č. 31:** OSLAVA 03

**Příloha č. 32:** OSLAVA 04

**Příloha č. 33:** VÁNOCE 01

**Příloha č. 34:** VÁNOCE 02

**Příloha č. 35:** VÁNOCE 03

**Příloha č. 36:** VÁNOCE 04

**Příloha č. 37:** VÁNOCE 05

**Příloha č. 38:** VÁNOCE 06

**Příloha č. 39:** VÁNOCE 07

**Příloha č. 40:** VELIKONOCE 01

**Příloha č. 41:** VELIKONOCE 02

**Příloha č. 42:** VELIKONOCE 03

**Příloha č. 43:** VELIKONOCE 04

Téměř všechny fotografie vložené do příloh této práce jsou z mého vlastního archivu. Je zde pouze 7 fotografií použitých z jiných zdrojů, citaci zdrojů k těmto obrázkům naleznete vždy pod čarou textu.

## PŘÍLOHA Č. 1

### SOUHRNNÝ TEST – PRAVIDLA SLUŠNÉHO CHOVÁNÍ

Časová dotace: 10 minut (5. třída)

**1. Kdo je z tvého pohledu tvůj nadřízený? Vyber správnou odpověď.**

- a) spolužák
- b) učitel
- c) bratr/sestra

**2. Kde je vhodné pozdravit a kde ne? Zaškrtni ano pro vhodné a ne pro nevhodné.**

V tramvaji	ANO	NE
V kupé vlaku	ANO	NE
V čekárně u lékaře	ANO	NE
V městském parku	ANO	NE

**3. Kdo pozdraví jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x chlapec
- b) dívka x starý pán
- c) chlapec x ředitel školy

**4. Kdo se představí jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x učitelka
- b) dívka x chlapec
- c) otec x ředitel společnosti

**5. Kdo komu podá ruku jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x učitelka
- b) dívka x chlapec
- c) otec x ředitel společnosti

**6. Pravidla slušného chování. Podtrhni správnou odpověď.**

- a) Do kina, divadla či na koncert chodíme/nechodíme včas.
- b) V řadě v kině, divadle či na koncertě sedí žena po mužově pravici/levici.
- c) Do tramvaje nastoupím hned po jejím zastavení/až po tom, co vystupující cestující vystoupí.
- d) V tramvaji či autobuse je telefonování zakázáno/povoleno s ohledem na ostatní cestující.
- e) Na návštěvu přijdeme o něco dříve/absolutně přesně ve smluvený čas/s 10 minutovým zpožděním.
- f) Květiny, které přineseme na návštěvu hostitelce, předáme v papírovém obalu/bez papírového obalu.
- g) Při návštěvě divadla se očekává od muže, že bude nosit džíny a tričko/oblek s kravatou/plátěné kalhoty s košilí bez kravaty.

## PŘÍLOHA Č. 2

### SOUHRNNÝ TEST – PRAVIDLA SLUŠNÉHO CHOVÁNÍ - ŘEŠENÍ

Časová dotace: 10 minut (5. třída)

**1. Kdo je z tvého pohledu tvůj nadřízený? Vyber správnou odpověď.**

- a) spolužák
- b) učitel
- c) bratr/sestra

**2. Kde je vhodné pozdravit a kde ne? Zaškrtni ANO pro vhodné a NE pro nevhodné.**

V tramvaji	ANO	NE
V kupé vlaku	ANO	NE
V čekárně u lékaře	ANO	NE
V městském parku	ANO	NE

**3. Kdo pozdraví jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x chlapec
- b) dívka x starý pán
- c) chlapec x ředitel školy

**4. Kdo se představí jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x učitelka
- b) dívka x chlapec
- c) otec x ředitel společnosti

**5. Kdo komu podá ruku jako první, když se potkají tyto dvojice? Zaškrtni správnou odpověď.**

- a) dívka x učitelka
- b) dívka x chlapec
- c) otec x ředitel společnosti

**6. Pravidla slušného chování. Podtrhni správnou odpověď.**

- a) Do kina, divadla či na koncert **chodíme**/nechodíme včas.
- b) V řadě v kině, divadle či na koncertě sedí žena po mužově **pravici**/levici.
- c) Do tramvaje nastoupím hned po jejím zastavení/**až po tom, co vystupující cestující vystoupí.**
- d) V tramvaji či autobuse je telefonování zakázáno/**povoleno s ohledem na ostatní cestující.**
- e) Na návštěvu přijdeme o něco dříve/absolutně přesně ve smluvený čas/**s 10 minutovým zpožděním.**
- f) Květiny, které přineseme na návštěvu hostitelce, předáme v papírovém obalu/**bez papírového obalu.**
- g) Při návštěvě divadla se očekává od muže, že bude nosit džíny a tričko/**oblek s kravatou**/plátěné kalhoty s košilí bez kravaty.

### PŘÍLOHA Č. 3

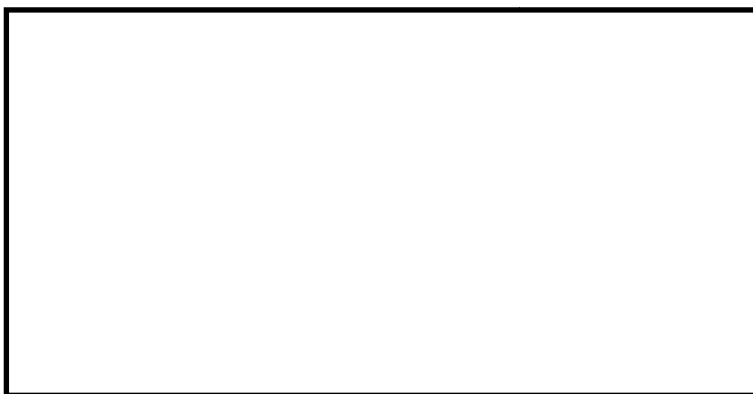
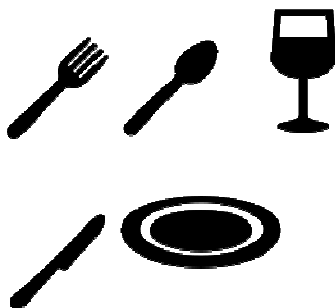
## Metodická příručka: TEST – pravidla slušného chování

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	10 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák aktivně využívá získané znalosti z předchozích hodin a dokazuje sobě i učiteli, zda zvládl učivo.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Individuální pracovní postup; Individuální přístup ke všem žákům. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Test, propiska.

## SOUHRNNÝ TEST – STOLOVÁNÍ

Časová dotace: 20 minut (5. třída)

1. Nakresli rozmístění příborů, talíře a skleničky na stole tak, jak by to správně mělo být.



2. Seřad' chody od 1 do 5 tak, jak by měly být správně podávány za sebou.

polévka   hlavní jídlo   studený předkrm   desert   teplý předkrm

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

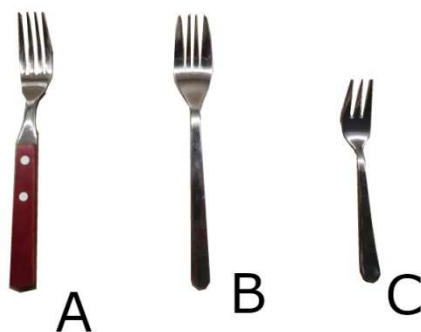
3. Kam odložíš svůj plátěný ubrousek, pokud stoluješ v luxusní restauraci a potřebuješ si odskočit na toaletu, během podávání několika chodů?

- a) Položím ho na stůl vpravo od svého talíře.
- b) Položím ho na svoji židli.
- c) Vezmu si ho sebou na toaletu.

4. Který obrázek dává hostiteli najevo, že jsme dojedli a nebudeme již pokračovat? Správnou odpověď zakroužkuj.



**5. Vyber, která vidlička je určena pro desert. A, B nebo C?**



**6. U stolu sedíme:**

- a) s nataženýma nohama
- b) s nataženýma a překříženýma nohama
- c) vzpřímeně a nohy volně ohnuté v kolenou do pravého úhlu

**7. Jak se nazývá mísa, ve které budeme servírovat polévku při slavnostní příležitosti?**

- a) timbál
- b) sosír
- c) terina
- d) gloš

**8. Chování u stolu. Podtrhni správnou odpověď.**

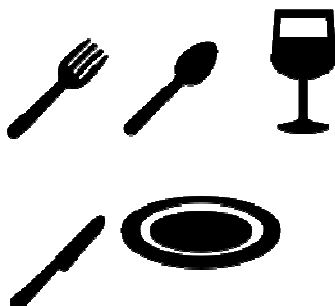
- a) Při jídle zásadně mlaskáme / nemlaskáme.
- b) Jídlo začneme jíst ve chvíli, když už mají jídlo i ostatní stolující / hned co nám ho číšník přinese.
- c) Při stolování používáme / nepoužíváme mobilní telefon.
- d) Před jídlem popřejeme ostatním stolujícím „Dobrou chuť!“ / „Na zdraví!“
- e) Plátěný ubrousek používáme / nepoužíváme na utření úst a rukou.
- f) Plátěný ubrousek si při jídle dám na klín /zastrčím za košili či halenku.
- g) Papírový ubrousek si při jídle dám na klín/ pokládám vlevo od talíře.

**9. O stůl:**

- a) se opíráme lokty
- b) se neopíráme vůbec
- c) se opíráme předloktím

## TEST – STOLOVÁNÍ - ŘEŠENÍ

1. Nakresli rozmístění příborů, talíře a skleničky na stole tak, jak by to správně mělo být.



2. Seřad' chody od 1 do 5 tak, jak by měly být správně podávány za sebou.

polévka

hlavní jídlo

studený předkrm

desert

teplý předkrm

1. studený předkrm

2. polévka

3. teplý předkrm

4. hlavní jídlo

5. desert

3. Kam odložíš svůj plátěný ubrousek, pokud stoluješ v luxusní restauraci a potřebuješ si odskočit na toaletu, během podávání několika chodů?

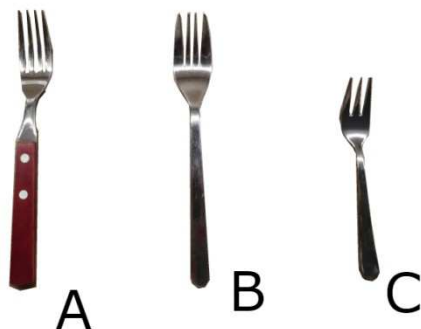
- a) Položím ho na stůl vpravo od svého talíře.
- b) Položím ho na svoji židli.
- c) Vezmu si ho sebou na toaletu.

4. Který obrázek dává hostiteli najevo, že jsme dojedli a nebudeme již pokračovat? Správnou odpověď zakroužkuj.



ANO

5. Vyber, která vidlička je určená pro desert. A, B nebo C?



**6. U stolu sedíme:**

- a) s nataženýma nohama
- b) s nataženýma a překříženýma nohama
- c) **vzpřímeně a nohy volně ohnuté v kolenou do pravého úhlu**

**7. Jak se nazývá mísa, ve které budeme servírovat polévku při slavnostní příležitosti?**

- a) timbál
- b) sosír
- c) **terina**
- d) gloš

**8. Chování u stolu. Podtrhni správnou odpověď.**

- a) Při jídle zásadně mlaskáme / **nemlaskáme**.
- b) Jídlo začneme jíst ve chvíli, **když už mají jídlo i ostatní stolující** / hned co nám ho číšník přinese.
- c) Při stolování používáme / **nepoužíváme** mobilní telefon.
- d) Před jídlem popřejeme ostatním stolujícím „**Dobrou chuť!**“ / „Na zdraví!“
- e) Plátěný ubrousek **používáme** / nepoužíváme na utření úst a rukou.
- f) Plátěný ubrousek si při jídle **dám na klín** / zastrčím za košili či halenku.
- g) Papírový ubrousek si při jídle dám na klín/ **pokládám vlevo od talíře**.

**9. O stůl:**

- a) se opíráme lokty
- b) se neopíráme vůbec
- c) **se opíráme předloktím**



### Metodická příručka: TEST - stolování

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	20 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák aktivně využívá získané znalosti z předchozích hodin a dokazuje sobě i učiteli, zda zvládl učivo.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Individuální pracovní postup; Individuální přístup ke všem žákům. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Test, propiska.

## PŘÍLOHA Č. 7

### HRA V RESTAURACI (HOSTÉ x PERSONÁL RESTAURACE) (5. třída)

Časová dotace: 45 minut

	1.	2.	3.
<b>Studený předkrm</b>	PAŠTIKA S BRUSINKAMI	SÝROVÝ TALÍŘ S HROZNY	RAJČATA S MOZZARELLOU
<b>Polévka</b>	BROKOLICOVÁ	KNEDLÍČKOVÁ	GULÁŠOVÁ
<b>Teplý předkrm</b>	TOPINKA S VEJCI	HERMELÍN NA GRILU	KLOBÁSKY S HOŘCÍ
<b>Hlavní chod</b>	HOVĚZÍ NA ČESNEKU, KNEDLÍK, ŠPENÁT	KUŘECÍ ŠPÍZ S BRAMBOREM	ŠPAGETY S BOLOŇSKOU OMÁČKOU
<b>Moučník</b>	ZMRZLINA SE ŠLEHAČKOU	ČOKOLÁDOVÝ DORT S OVOCEM	PALAČINKA S ČOKOLÁDOU

#### Příprava:

Ve třídě je 12 dětí.

Nejprve se děti rozdělí do 3 skupin po 4 žácích. Každá skupina má svůj stůlek.

Poté dostanou za úkol vylosovat si ze tří menu, které jsem připravila (horní tabulka).

Každá skupina si celé menu nakreslí 2x. Je na dětech, jak se domluví, kdo co bude kreslit.

Děti kreslí přímo na papírové talíře barevnými fixy. Důležité je, aby z obrázku bylo poznat, co to je. Tato práce by neměla zabrat déle jak 15 minut.

#### Popis a průběh činnosti:

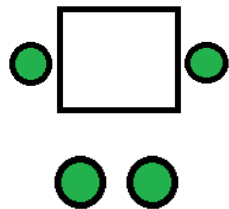
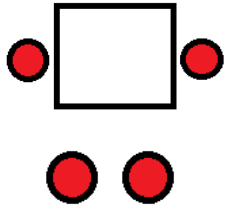
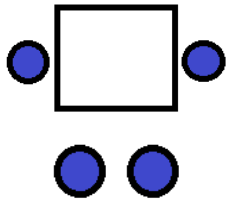
Když je hotovo skupina se rozdělí na 2 a 2 hráče. Dva hráči budou číšníci/servírky a dva budou hosti.

Nyní se hosté ze všech skupin přesunou za dveře a snaží se připravit na roli hosta (jak se budou chovat, jak budou mluvit, jak budou jíst, atd.). Mezitím číšníci a servírky prostřou stůl – připraví ubrus, dekoraci na stůl, plastové příbory, kelímky a promyslí si, jak budou připravená menu servírovat. Žáci využijí znalostí z předchozích hodin. Po asi 10 minutách může začít hra.

Nyní můžou všechny stoly hrát najednou nebo postupně a ostatní žáci budou diváci. U tohoto postupu můžeme lépe opravit chování jak hostů, tak číšníků. Cílem je pomocí zážitku si zapamatovat jak pravidla slušného chování, tak pravidla stolování. Dále můžeme prohodit číšníky a hosty ve skupince nebo se celá skupina může přesunout k jinému stolu, kde se podává jiné menu.

#### Závěr:

Na závěr žáci hodnotí, jak se jim v restauraci jedlo, jak se jim obsluhovalo, co bylo špatně a naopak co se jim velice líbilo.

1. skupina	2. skupina	3. skupina
		

## PŘÍLOHA Č. 8

### HRA V RESTAURACI (HOSTÉ x PERSONÁL RESTAURACE) (5. třída) Časová dotace: 45 minut

## ŘEŠENÍ

Zaměřit se na:

CHOVÁNÍ HOSTA	Pozdrav, objednání jídla, chování u stolu (lokty, sezení, ubrousek, příbory, kouzelná slova...), loučení.
CHOVÁNÍ ČÍŠNÍKA	Pozdrav, podávání jídel zprava, kouzelná slova, loučení.
PROSTŘENÍ STOLU	Příbory, sklenice, postup podávání menu, vhodná dekorace stolu.

## Metodická příručka: HRA – V RESTAURACI

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	45 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák aktivně využívá pravidla slušného chování v provozu restaurace. Prostře stůl a dokáže obsloužit hosta. Pěstuje pozitivní vztah k práci.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence komunikativní – Otevřené vyjádření svého názoru s logickými argumenty; Prezentace výsledků před žáky. Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Učení formou skupinové práce; Učí žáky samostatnosti při práci v kolektivu; Žák realizuje vlastní nápady. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení. Kompetence sociální a personální - Učí se práci v týmu, její rozdělení a naplánování; Žák hodnotí svoji práci a práci ostatních; Učí se taktu a ohleduplnosti při vzájemné komunikaci. Kompetence pracovní – Vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci a k dodržování vymezených pravidel.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Seberegulace a sebeorganizace; Řešení problémů a rozhodovací dovednosti; Mezilidské vztahy; Hodnocení vlastní i cizí práce.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Práce ve skupinách.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída. Školní jídelna. Cvičná kuchyně.
<b>Pomůcky:</b>	Plastové příbory, plastové kelímky, papírové talíře, fixy, ubrusy, stoly, židle, dekorace na stůl, lístečky s jednotlivými pokrmy.

## PŘÍLOHA Č. 10

### HRA STOLEČKU, PROSTŘI SE! (4. třída) Časová dotace: 45 minut

Máme tři typy prostřených stolů focených ze dvou úhlů. Na každém typu prostřeného stolu se nachází 5 chyb (něco chybí, přebývá, nebo je umístěno na špatném místě). Najdeš je? Pracuj ve dvojicích. Chyby zaznamenej na papír. Poté je společně prodiskutujeme.

1.



2.



3.



HRA  
STOLEČKU, PROSTŘI SE!  
**ŘEŠENÍ**  
SPRÁVNĚ





Chyby č. 1:

- Otočené jmenovky
- Chybí masový příbor a polévková lžíce
- Příliš vysoká dekorace stolu
- Ubrousek je ve sklenici na víno
- Na stole leží mobilní telefon

Chyby č. 2:

- Jedna židle není správně zasunuta ke stolu
- Chybí jakákoliv dekorace stolu
- Sklenice jsou umístěny vlevo
- Chybí ubrousek
- Nůž a vidlička jsou obráceně

Chyby č. 3:

- Stůl a židle k sobě nepasují výškou
- Masový příbor a polévková lžíce jsou vzhůru nohama
- Chybí polévkový talíř
- Ubrousky jsou pomuchlané
- Na stole se nacházejí drobký a nečistoty

### Metodická příručka: HRA – Stolečku, prostři se!

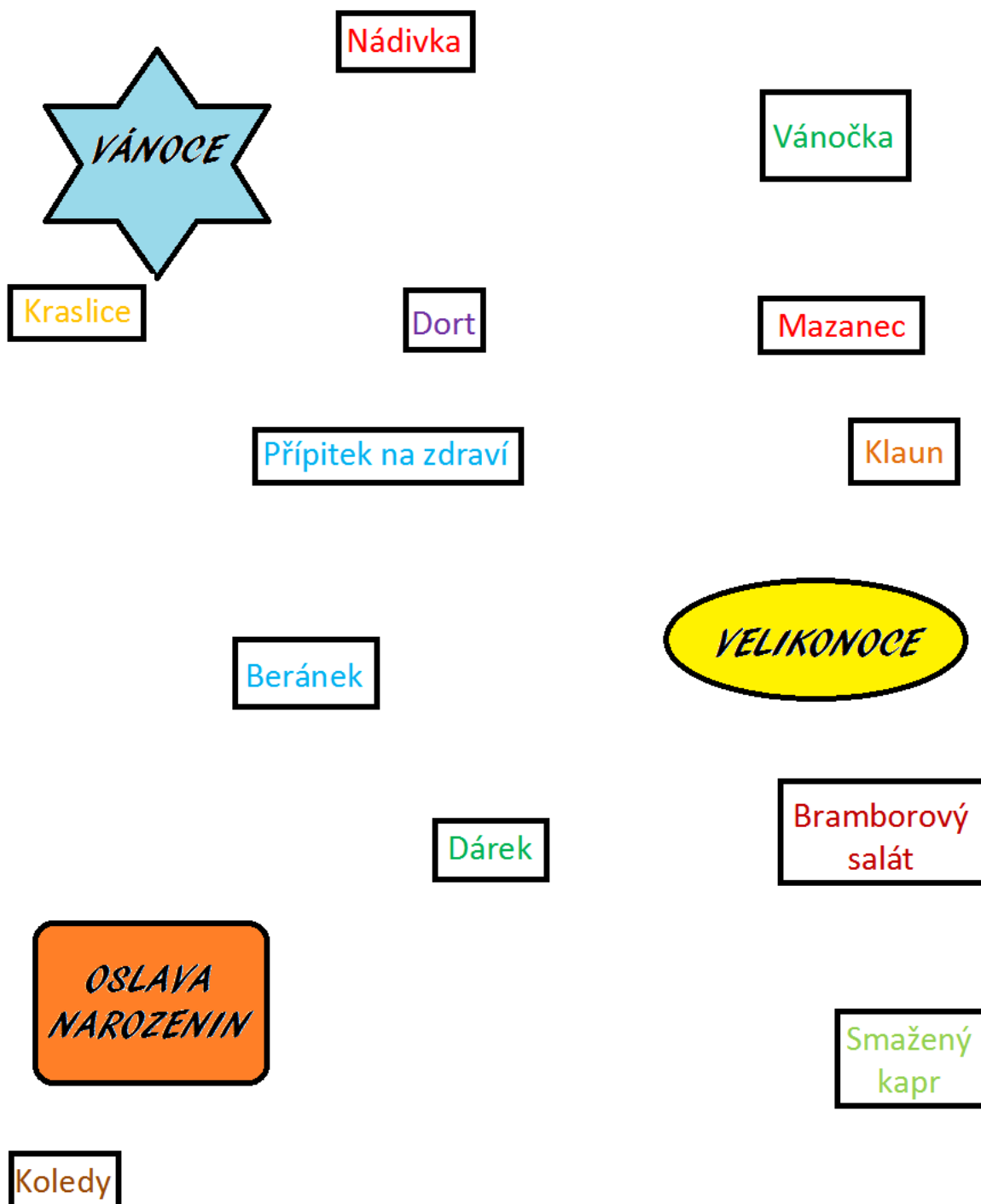
<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	45 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák rozezná chyby na prostřeném stole, umí je odůvodnit.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence komunikativní – Otevřené vyjádření svého názoru s logickými argumenty; Prezentace výsledků před žáky. Kompetence k učení – Vyhledá a třídí informace na základě jejich pochopení; Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Seberegulace a sebeorganizace; Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Práce ve dvojicích.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Obrázky třech typů prostřených stolů, záznamový arch, propiska.

## PŘÍLOHA Č. 13

### AKTIVITA Č. 1 (1. třída)

Časová dotace: 15 minut

Ke každé slavnostní příležitosti (Vánoce, Velikonoce, Oslava narozenin) přiřaď 4 nevhodnější věci, které k ní patří. Zkus to vymyslet tak, aby žádná nezbyla. Spoj čarou.



## PŘÍLOHA Č. 14

### AKTIVITA č. 1 (1. třída) **ŘEŠENÍ**

Ke každé slavnostní příležitosti (Vánoce, Velikonoce, Oslava narozenin) přiřaď 4 nevhodnější věci, které k ní patří. Zkus to vymyslet tak, aby žádná nezbyla. Spoj čarou.



Vánočka

Koledy

Bramborový  
salát

Smažený  
kapr

Kraslice

Nádivka

Mazanec

Beránek

VELIKONOCE

OSLAVA  
NAROZENIN

Dárek

Klaun

Přípitek na zdraví

Dort

## Metodická příručka: AKTIVITA č. 1

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	15 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 1. období – Žák využívá získaných znalostí z oblasti oslav a svátků a řeší zadaný problém.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Individuální pracovní postup; Samostatnost. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení. Kompetence občanské – Učení lidovým tradicím a zvyklostem.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova - Seberegulace a sebeorganizace; Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce / Práce ve dvojicích.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní list, barevná pastelka.

## PŘÍLOHA Č. 16

### AKTIVITA č. 2 (2. třída)

Časová dotace: 20 minut

#### Abeceda stolování a jídla

Ke každému písmenku abecedy přiřaď minimálně jedno slovo, které se týká stolování nebo jídla. Pojem vysvětli. (Časový limit 15 minut).

A	L
B	M
C	N
D	O
E	P
F	R
G	S
H	T
I	U
J	V
K	Z

## PŘÍLOHA Č. 17

### AKTIVITA č. 2 (2. třída) **ŘEŠENÍ**

#### Abeceda stolování a jídlo

Ke každému písmenku abecedy přiřaď minimálně jedno slovo, které se týká stolování nebo jídla. Pojem vysvětli. (Časový limit 15 minut).

<b>A</b> APERITIV	<b>L</b> LŽÍCE
<b>B</b> BAR	<b>M</b> MENU
<b>C</b> CIBULAČKA	<b>N</b> NÁPOJ
<b>D</b> DESERT, DEKORACE	<b>O</b> OSLAVA
<b>E</b> EMENTÁL	<b>P</b> PŘEDKRM
<b>F</b> FLAMBOVAT	<b>R</b> ROZETKA
<b>G</b> GULÁŠ	<b>S</b> STŮL, SALÁT
<b>H</b> HOSTINA, HLAVNÍ CHOD	<b>T</b> TALÍŘ
<b>I</b> INDIÁNEK	<b>U</b> UBROUSEK
<b>J</b> JÍDELNÍ LÍSTEK	<b>V</b> VÁZA, VAŘEČKA
<b>K</b> KUCHYNĚ	<b>Z</b> ZAPÉKAT

## Metodická příručka: AKTIVITA č. 2

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	20 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 1. období – Žák aktivně vymýšlí slova k zadanému tématu (Stolování a jídlo). Ty poté dokáže vysvětlit či slovně popsat před celou třídou.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence komunikativní – Otevřené vyjádření svého názoru s logickými argumenty; Prezentace výsledků před žáky. Kompetence k učení – Žák využívá individuálního pracovního postupu; Učí žáka samostatnosti a realizaci vlastních nápadů. Kompetence k řešení problémů - Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní list, propiska.



## PŘÍLOHA Č. 19

### AKTIVITA č. 3 (5. třída)

Časová dotace: 15 minut

#### Zásady správného stolování

Větu v prvním sloupci správně dokonči přiřazením vhodné věty z druhého sloupce.

Rozstříhej nebo spoj čarou.

Při jídle	si utřeme ústa.
S plnou pusou	neolizujeme.
Od stolu	z pravé strany.
Před napitím	slušně a čistě.
Ubrousek patří při jídle	společensky významnější osobu.
Lokty na stůl	nepatří.
Nůž	neodcházíme při jídle.
Jako první zdravíme	do klína.
Do restaurace se oblečeme	se nemluví.
U vícechodového menu bereme příbory směrem	nemlaskáme a nesrkáme.
Číšník nás vždy obsluhuje	k talíři.

## PŘÍLOHA Č. 20

### AKTIVITA č. 3 (5. třída) **ŘEŠENÍ**

#### Zásady správného stolování

Větu v prvním sloupci správně dokonči přiřazením vhodné věty z druhého sloupce.

Při jídle	nemlaskáme a nesrkáme.
S plnou pusou	se nemluví.
Od stolu	neodcházíme při jídle.
Před napitím	si utřeme ústa ubrouskem.
Ubrousek patří při jídle	do klína.
Lokty na stůl	nepatří.
Nůž	neolizujeme!
Jako první zdravíme	společensky významnější osobu.
Do restaurace se oblečeme	slušně a čistě.
U vícechodového menu bereme příbory směrem	k talíři.
Číšník nás vždy obsluhuje	z pravé stany.

## Metodická příručka: AKTIVITA č. 3

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	15 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák řeší zadaný problém, který se týká zásad správného stolování. Využívá získané znalosti z předešlých hodin.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence komunikativní – Otevřené vyjádření svého názoru s logickými argumenty; Prezentace výsledků před žáky. Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Učení formou práce ve dvojici. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení. Kompetence sociální a personální - Učí se taktu a ohleduplnosti při vzájemné komunikaci a kolegiální pomoci.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Seberegulace a sebeorganizace; Řešení problémů a rozhodovací dovednosti; Kooperace a kompetice.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Práce ve dvojicích.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní list, nůžky, tužku.

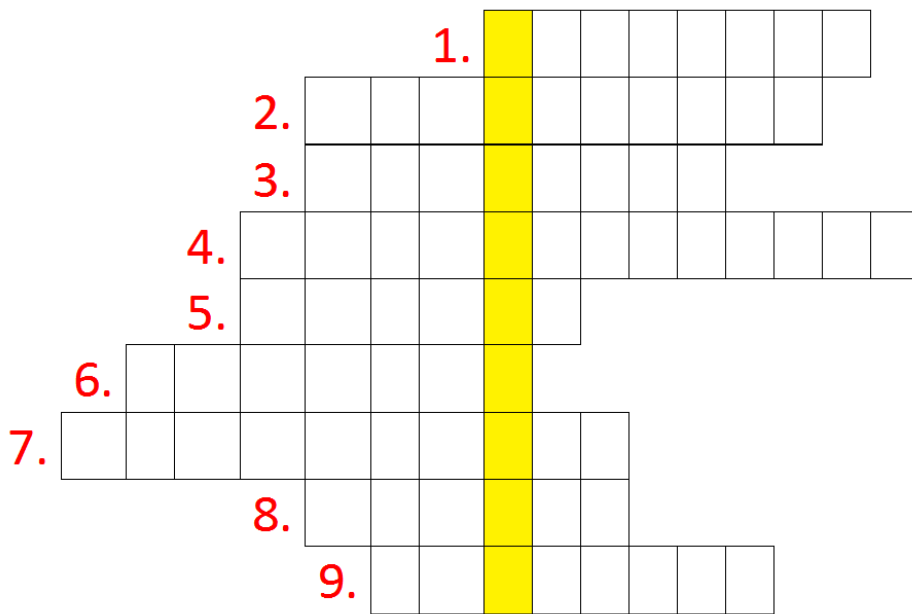
## PŘÍLOHA Č. 22

### AKTIVITA Č. 4 (3. třída)

Časová dotace: 10 minut

#### Křížovka stolování (verze 1)

Doplň dle obrázků.



## PŘÍLOHA Č. 23

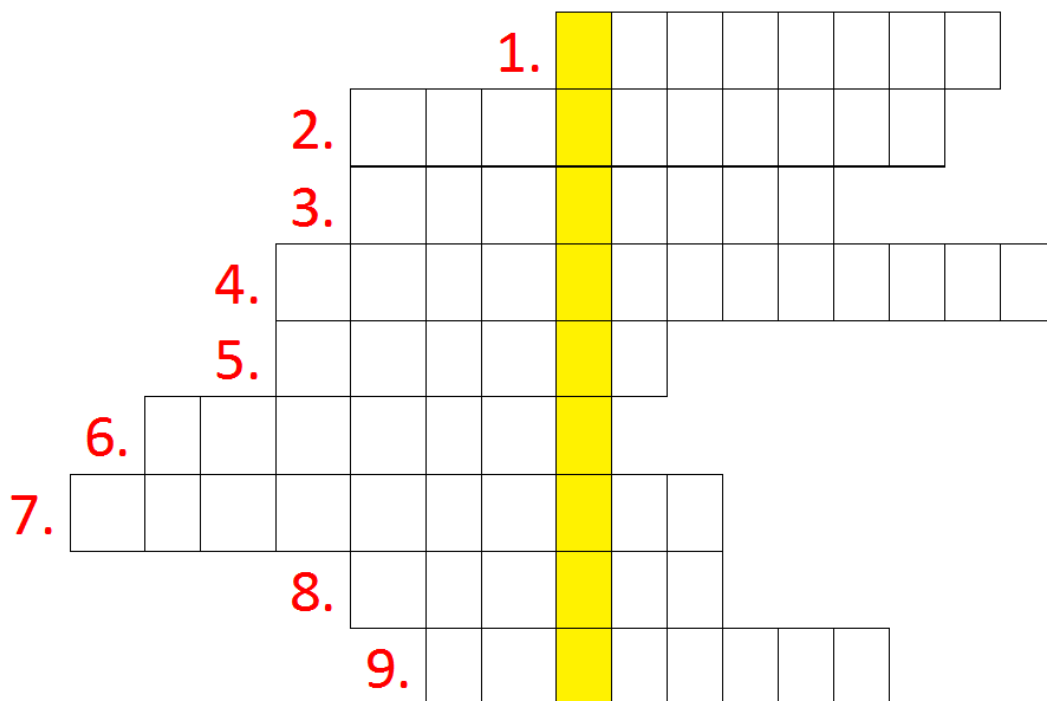
### AKTIVITA č. 5 (4. – 5. třída)

Časová dotace: 10-15 minut

Křížovka - stolování (verze 2)

Doplň.

1. Žena, která nás obslouží v restauraci.
2. Zařízení, kam se jdeme najíst.
3. Papírová či látková pomůcka na utření úst.
4. Seznam jídel a nápojů, které nabízí restaurace.
5. Sada nástrojů sloužících ke konzumaci jídla.
6. Společenský kontakt či projev úcty, který použijeme při vstupu nebo při odchodu z restaurace.
7. Zapálení pokrmu pomocí alkoholu.
8. Muž, který nás obslouží v restauraci.
9. Krátký projev se zdviženou skleničkou.



PŘÍLOHA Č. 24

AKTIVITA Č. 4 A 5 - Křížovka - **ŘEŠENÍ**

				1	S	E	R	V	Í	R	K	A		
		2	R	E	S	T	A	U	R	A	C	E		
		3	U	B	R	O	U	S	E	K				
	4	J	Í	D	E	L	N	Í	L	Í	S	T	E	K
	5	P	Ř	Í	B	O	R							
	6	P	O	Z	D	R	A	V						
7	F	L	A	M	B	O	V	Á	N	Í				
			8	Č	Í	Š	N	Í	K					
				9	P	Ř	Í	P	I	T	E	K		

**Metodická příručka: AKTIVITA č. 4**

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	10 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 1. období – Žák řeší zadaný problém, který se týká stolování v restauraci. Využívá získané znalosti z předchozích hodin.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Individuální pracovní postup a vedení k samostatnosti. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní list, tužka.

## Metodická příručka: AKTIVITA č. 5

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	10 - 15 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 2. období – Žák řeší zadaný problém, který se týká stolování v restauraci. Využívá získané znalosti z předchozích hodin.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Individuální pracovní postup a vedení k samostatnosti. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Individuální práce.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní list, tužka.




## PŘÍLOHA Č. 27

### AKTIVITA Č. 6 (3. třída)

Časová dotace: 15-20 minut

Pexeso – inventář v restauraci.

Hraj jako pexeso nebo přiřaď obrázek ke správnému názvu. Vyznáš se v nádobí, které používáš doma nebo v restauraci?

	MENU O 4 CHODECH
	MENU O 3 CHODECH
	ULOŽENÍ PŘÍBORU PO JÍDLE
	ULOŽENÍ PŘÍBORU BĚHEM JÍDLA
	POLÉVKOVÁ MÍSA - TERINA
	OMÁČNÍK
	SKLENICE NA NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

	<p>SKLENICE NA BÍLÉ A ČERVENÉ VÍNO</p>
	<p>SKLENICE NA SEKTY</p>
	<p>LIMONÁDOVÁ LŽIČKA</p>
	<p>LŽIČKA NA ZMRZLINU</p>
	<p>POLÉVKOVÁ LŽÍCE</p>
	<p>JÍDELNÍ TYČKY (ČÍNSKÉ HŮLKY)</p>
	<p>MOUČNÍKOVÝ PŘÍBOR</p>
	<p>RYBÍ PŘÍBOR</p>
	<p>MASOVÝ PŘÍBOR</p>
	<p>DEZERTNÍ PŘÍBOR (NA PŘEDKRM)</p>

## Metodická příručka: AKTIVITA č. 6

<b>Vzdělávací oblast:</b>	Člověk a svět práce.
<b>Vyučovací předmět:</b>	Svět práce.
<b>Časová dotace:</b>	15 - 20 minut
<b>Očekávané výstupy:</b>	Základní vzdělávání – Člověk a svět práce – 1. stupeň – Svět práce – 1. období – Žák řeší zadaný problém, který se týká oblasti stolování (inventář doma či v restauračním zařízení). Využívá získané znalosti z předešlých hodin.
<b>Klíčové kompetence:</b>	Základní vzdělávání – Kompetence komunikativní – Otevřené vyjádření svého názoru s logickými argumenty; Kompetence k učení – Pozornost žáků je usměrňována na důležité základní jevy; Učení formou skupinové či individuální práce; Učí žáky samostatnosti při práci v kolektivu. Kompetence k řešení problémů – Vede žáky k nalézání řešení problému a k jeho praktickému provedení. Kompetence pracovní – Vede žáky k dodržování vymezených pravidel.
<b>Průřezová témata:</b>	Základní vzdělávání – Osobnostní a sociální výchova – Seberegulace a sebeorganizace; Řešení problémů a rozhodovací dovednosti.
<b>Organizace řízení učební činnosti:</b>	Práce ve skupinách, ve dvojicích, individuální.
<b>Organizace prostorová:</b>	Školní třída.
<b>Pomůcky:</b>	Pracovní listy, nůžky, tužka.

**PŘÍLOHA Č. 29 - OSLAVA 01**

<h1 style="margin: 0;">01</h1> <p style="margin: 0;">Třída: 1. – 3.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>TŘÍPATROVÝ STOJAN</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Rozvíjet pozitivní vztah k práci a k odpovědnosti za kvalitu svých výsledků. Objektivní pohled na vztah práce člověka a životního prostředí. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost, barevné cítění a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Barvení, lepení, skládání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• papírové kelímky</li> <li>• papírové tácky o různých velikostech (23, 18, 15 cm v průměru)</li> <li>• akrylové barvy</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Tavná lepicí pistole, tužka, štětec, voda, kelímek.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Dbá na bezpečnost při použití tavné lepicí pistole a je vždy přítomen při jejím použití. Na nabarvené tácky umísťujeme pouze potraviny balené. Potravina bez obalu nesmí přijít do kontaktu s barevným talířem z důvodu hygieny při konzumaci jídla.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli při dětské oslavě či nácvičku stolování ve třídě. Na stojan lze umístit bonbóny, muffiny v košíčkách či jiné balené potraviny (viz. Stravování na dětských oslavách).

## Stravování na dětských oslavách

Na oslavách se bohužel ve většině případů podává hlavně pizza, chipsy, slaný a sladký popcorn a velké množství bonbónů, sladkostí a samozřejmě dort s polevou všech barev a chutí. Pro děti naprosto nevhodné potraviny, a to hlavně kvůli cukru a soli v nich obsažených. Oslava je sice výjimečná událost a dort zde nesmí chybět, ale lze ji udělat pestrou i bez velkého množství cukrů a soli.

Proto zde jmenuji pár nápadů na jídlo, které by se mohlo objevit na stolečcích malých strážníků při oslavách narozenin.

-Narozeninový dort plněný tvarohem a zdobený ovocem (jahody, banány, hroznové víno).

-Sendviče plněné máslem a šunkou, pomazánkou či sýrem.

-Obložené talířky ve tvaru zvířátek či jiných obrazců.

-Jednohubky zdobené pomazánkou a zeleninou.

-Ovocné špízy, košíčky, kytice z ovoce

-Ovocný koktejl

-Milkshake – z mléka a rozmixovaných jahod, banánu či kiwi.

-Domácí nanuky z jogurtu, ovoce a medu.



<sup>1</sup> Zubaté zeleninové příšery a jiné úžasné kulinářské tipy. Žena [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://www.zena.cz/rodina/nechutna-jim-zelenina-udelejte-detem-zidla-zabavu/r-i:gallery:28741/r-i:photo:511786/>

<sup>2</sup> Ovocná kytice Ostrava - Jablenka. Spěchá to [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://www.spechato.cz/inzeraty/Ovocne-kytice-Ostrava-Jablenka-6WXW.html>

<sup>3</sup> Pinterest [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/367958232032081141/>

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 1. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o narozeninových oslavách. Kdo se kdy narodil? Poté si pohovoříme o průběhu takové oslavy, a jak se na oslavě chováme. Zaměříme se také na ekologii (Krátká diskuse na téma plast a papír). Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití papírového nádobí jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nejprve si vybereme z papírového nádobí 3 kelímky. Můžou být různých velikostí. Pak také talíře. Ty si vezmeme od každého jeden. Zkusíme si postavit třípatrový stojan, abychom zjistili, že bude dobře držet. Poté se pustíme do barvení. Zvolíme si barvy, jaké chceme. Necháme rozvinout fantazii. Je důležité, aby barvy dostatečně zaschly. Po zaschnutí si výrobek opět složíme a tužkou si lehce obkreslíme kelímek na talířku, abychom věděli, kam nanést lepidlo pomocí tavné lepicí pistole. Po nanesení lepidla přiložíme kelímek a chvíli čekáme, než lepidlo ztuhne. Začneme od největšího talířku zespodu. Poté můžeme používat.

### 2. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 3. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, oslava narozenin spolužáka.

## Ekologie

### Srovnání: recyklace PLAST x PAPÍR

<p><b>PLAST</b> – v přírodě se rozkládá až 100 let; plast zatěžuje životní prostředí; v některých zemích, které netřídí odpad je velký problém s plastem</p>	<p><b>PAPÍR</b> – mnohem lépe recyklovatelný; recyklací šetříme stromy; rozklad v přírodě trvá jen pár let; papír lze recyklovat pouze 7x</p>
<p><u>Jak si poradit s recyklací?</u>  <b>ŽLUTÝ KONTEJNER</b>          -z lahví odstranit uzávěr, aby se dal obsah kontejneru slisovat do balíků          -nutnost vymytí zbytků potravin, olejů a jiných nečistot          -do plastů patří také polystyren a jednorázové termokrabičky od jídla          - plastové nádobí pouze neznečištěné<sup>4</sup></p>	<p><u>Jak si poradit s recyklací?</u>  <b>MODRÝ KONTEJNER</b> nebo <b>SBĚRNÝ DVŮR</b> (kde dostaneme zapláceno)          -nevhazovat jakkoliv znečištěný papír (papírové utěrky či použité papírové kapesníčky nebo umaštěná krabice od pizzy = hygienické důvody)          -nevhazovat mokrý papír          -nápojové kelímky sem nepatří (od kávy či horké čokolády = obsahuje tenkou vrstvu plastu proti protečení)          - nepatří sem ani role od toaletního papíru či plata od vajec, již prošli několikrát recyklací a tak patří spíše na kompost nebo do směsného odpadu          - papírové nádobí pouze bez plastové vrstvy proti protečení a neznečištěné<sup>5</sup></p>

6

<sup>4</sup> Jak provádět třídění plastů? E.on [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://www.eon.cz/radce/ekologie/kolik-penez-a-energie-usetri-trideni-odpadu/jak-provadet-trideni-plastu>

<sup>5</sup> Jak na třídění papíru? E.on [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://www.eon.cz/radce/ekologie/kolik-penez-a-energie-usetri-trideni-odpadu/jak-na-trideni-papiru>

<sup>6</sup> Kam s odpadem? E.on [online]. [cit. 2017-03-06]. Dostupné z: <https://www.eon.cz/radce/ekologie/kolik-penez-a-energie-usetri-trideni-odpadu/kam-s-odpadem>

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup:

1. Zvolené talířky i kelímky natřeme akrylovou barvou dle vlastní fantazie a necháme pořádně zaschnout.



2. Po zaschnutí přiložíme kelímky na talířky tam, kam patří a tužkou si lehce načrtneme kruh, kam budeme nanášet lepidlo.




3. Poté nanese lepidlo, spojíme kelímek s talířkem a chvíli přidržíme, aby lepidlo ztuhlo. Takto pospojujeme všechny části od největšího talíře k nejmenšímu, aby nám vznikl požadovaný třípatrový ták.





**PŘÍLOHA Č. 30 – OSLAVA 02**

<p><b>02</b> Třída: 2. – 4.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>MENU</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Obkreslování, stříhání, lepení, psaní
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barevné papírové čtvrtky</li> <li>• barevný vlnitý papír</li> <li>• plastové oči</li> <li>• bambulky</li> <li>• vlna</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, šablony, tužka, štětec, fix.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli při dětské oslavě či nácviku stolování ve třídě. Menu slouží k tomu, aby se host dozvěděl, co se bude na oslavě ten den podávat.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 4. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o narozeninových oslavách. Povíme si, co na oslavách většinou jíme. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití barevného papíru jako dekoračního prvku.

Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nejprve si vezmeme barevnou čtvrtku a vytvoříme si formát A5.

Poté tuto čtvrtku přeložíme na půl. Čtvrtku položíme otevírací

stranou k sobě a napíšeme na ní velkým písmem MENU. Poté celé

menu vypíšeme dovnitř karty. Ze čtvrtky tělové barvy pak

obkreslíme dle šablony ručičky a hlavu klauna. Přilepíme je k menu.

Z vlnitého papíru dle šablony obkreslíme a vystříhneme čepici

klauna. Tu také nalepíme. Přilepíme oči a bambulky na nos a čepici.

Poté domalujeme pusku pomocí pastelky či fixu. Po zaschnutí

otočíme celé menu a pomocí lepidla a vlny vytvoříme vlasy šaška.

### 5. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují

dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud

je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary.

Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a

třidu.

### 6. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení –

posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota

práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, oslava

narozenin spolužáka.

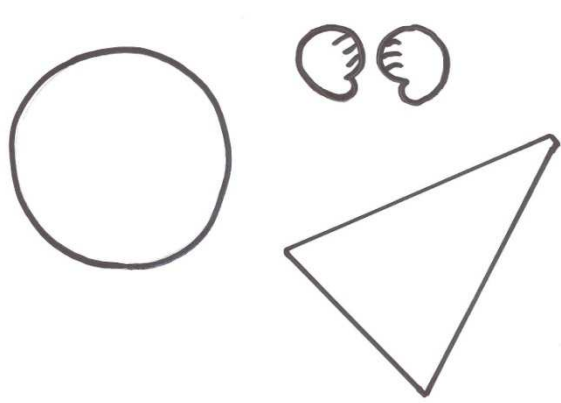
## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Vybereme barvu čtvrtky. Formát A5 přehneme na půl a položíme otvírací stranou k sobě.
2. Napíšeme název karty MENU, dovnitř karty vypíšeme jednotlivé pokrmy, které budeme podávat.
3. Obkreslíme hlavu a ručičky klauna ze čtvrtky tělové barvy, vystříhneme a přilepíme na kartu.
4. Obkreslíme a vystříhneme čepici šaška z vlnitého papíru. Přilepíme na hlavu šaška.
5. Přilepíme oči, nos a bambulku na hlavu klauna.
6. Nakreslíme ústa klauna.
7. Otočíme kartu a pomocí lepidla a vlny vytvoříme vlasy klauna.
8. Vše necháme zaschnout. Použijeme při oslavě.

## Šablony:



**PŘÍLOHA Č. 31 – OSLAVA 03**

<p><b>03</b> Třída: 1. – 4.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>PODLOŽKA POD SKLENIČKU</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Skládání, lepení, barvení, trhání, stříhání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dřevěné špachtle (cca 15 cm)</li> <li>• barevný ubrousek s obrázkem</li> <li>• akrylová barva bílá</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, lepenku, univerzální disperzní lepidlo, štětec.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla a barvy, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli při dětské oslavě nebo při nácviku stolování ve třídě. Táček lze použít jako podklad pod sklenici, abychom zabránili znečištění stolu.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 7. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o narozeninových oslavách a podávání nápojů. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití dřeva (dřevěných špachtlí) jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nejprve si připravíme 10 dřevěných špachtlí o velikosti 15 cm. 8 špachtlí přiložíme těsně k sobě a přichytíme průhlednou lepenkou. Na koncích, kde nám vzniknou obloučky, nebo kousek od konce, nanese vrstvu lepidla a přiložíme po jedné špachtli z každé strany. Necháme zaschnout. Vznikne čtverec ze špachtlí, který drží pohromadě. Sundáme opatrně lepenku. Celý výrobek otočíme a natřeme akrylovou bílou barvou pomocí štětce. Mezitím, co zasychá barva, si z ubrousku s motivem oslavy vytrháme nebo vystříhneme požadovaný obrázek, který pak budeme lepit k dřívům. Po úplném zaschnutí barvy přiložíme vytrhaný obrázek na bílou stranu dřívek a za pomoci štětce nanášíme opatrně lepidlo přes celý obrázek i okolo něj. Necháme důkladně zaschnout.

### 8. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 9. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, oslava narozenin spolužáka.

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. 8 dřívěk přiložíme těsně k sobě a přichytíme lepenkou. Poté nanese lepidlo ke koncům a přiložíme přes ně zbylá dvě dřívka. Necháme zaschnout.



2. Sejmeme lepenku a otočíme celý výrobek. Natřeme akrylovou bílou barvou a opět necháme zaschnout.




3. Z ubrousku si vytrháme obrázek a přiložíme na zaschlou plochu.



4. Přiložený obrázek i jeho okolí celé opatrně natřeme lepidlem pomocí štětce. Dáváme pozor, aby se obrázek nepotrhal. Vše necháme zaschnout.



**PŘÍLOHA Č. 32 – OSLAVA 04**

<h1 style="margin: 0;">04</h1> <p style="margin: 0;">Třída: 1. – 3.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>PROSTÍRÁNÍ</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, trhání, lepení, barvení, laminování.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barevná papírová čtvrtka</li> <li>• barevný ubrousek s obrázkem</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, štětec, akrylová barva, houbička na nádobí, laminovací přístroj a laminovací fólie.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla a barvy, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí. Obsluhu laminovacího stroje provádí učitel. Žák si pouze připraví výrobek do fólie. Pokud laminuje žák, učitel neustále dohlíží na práci žáka, aby nedošlo ke špatnému zacházení.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli při dětské oslavě nebo při nácviku stolování ve třídě. Prostírání nám slouží jako hygienická podložka pod talíř či se dá jíst přímo na ní. Lze otřít vlhkým hadrem.



# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 10. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o narozeninových oslavách, a proč používáme prostírání na stůl. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití papíru a ubrousku jako dekoračního prvku.

Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Na barevnou čtvrtku si postupně poskládáme vytrhané nebo vystřihané obrázky z ubrousku, který jsme si připravili. Poté opatrně přetřeme všechny části ubrousku lepidlem pomocí štětce. Po zaschnutí prázdná místa vyplníme barvou, kterou nanášíme na obrázek pomocí houbičky na nádobí. Zaschlý výrobek vložíme do speciální laminovací fólie a učitel výrobek laminuje v laminovacím přístroji.

### 11. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc.

Zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 12. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, oslava narozenin spolužáka.

### Co budeme potřebovat:



### Pracovní postup pro děti:

1. Vybereme si barevnou čtvrtku. Z ubrousku si vytrháme tvar či obrázek a podle naší fantazie poskládáme na čtvrtku.
2. Na všechny části ubrousku opatrně nanese lepidlo za pomoci štětce.
3. Když obrázek zaschne, vyplníme prázdná místa akrylovou barvou, kterou nanášíme houbičkou na nádoby lehkým ťupkáním.



4. Po zaschnutí barvy vložíme výrobek do laminovací fólie a laminujeme s pomocí učitele.

**PŘÍLOHA Č. 33 – VÁNOCE 01**

<h1 style="margin: 0;">01</h1> <p style="margin: 0;">Třída: 1. – 2.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>JMENOVKA NA SLAVNOSTNÍ TABULI</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Obkreslování, stříhání, lepení, stříkání barvy, spojování drátkem
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• karton</li> <li>• drobné dehydrované potraviny (rýže, čočka, pohanka, těstoviny...)</li> <li>• kámen</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, šablona komety, tužka, pevný drát, sprej zlaté (stříbrné) barvy, štětec
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami a drátkem. Důkladně větrá při použití barevného spreje. Upozorní na opatrnost při použití lepidla, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Vánoc nebo při nácviku stolování ve třídě. Jmenovka nám určuje přesný zasedací pořádek hostů.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 13. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o Vánocích a kometě. Proč je kometa symbolem Vánoc? Poté si pohovoříme o slavnostním stolování o Vánocích. Vysvětlíme funkci jmenovek, které usnadňují orientaci hosta u slavnostního stolu. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití dehydrovaných potravin jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením: Obkreslení motivu komety na karton tužkou a vystřížení komety nůžkami. Štětcem napíše jméno lepidlem (děti si napíše své jméno) a postupně skládám drobné kousky potravin. Zdůrazňuji zachování pořádku na pracovišti. Poté natřu zbytek komety lepidlem a dekoruji i zbytek komety dle vlastní fantazie. Nutnost rychlé práce, aby lepidlo nezaschlo. Po vyschnutí lepidla postříkám kometu i kámen dekoračním sprejem dle návodu. (Děti budou jednotlivě přistupovat a za mé pomoci použijí sprej u otevřeného okna). Po zaschnutí (cca 10 minut) celkově zkompletuji výrobek.

### 14. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 15. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě.

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Štětcem nanese se lepidlo - napíšeme jméno a skládáme drobné kousky potravin.



2. Natřeme lepidlem i zbytek komety a dekorujeme dle vlastní fantazie.



3. Sprejem postříkáme kámen.



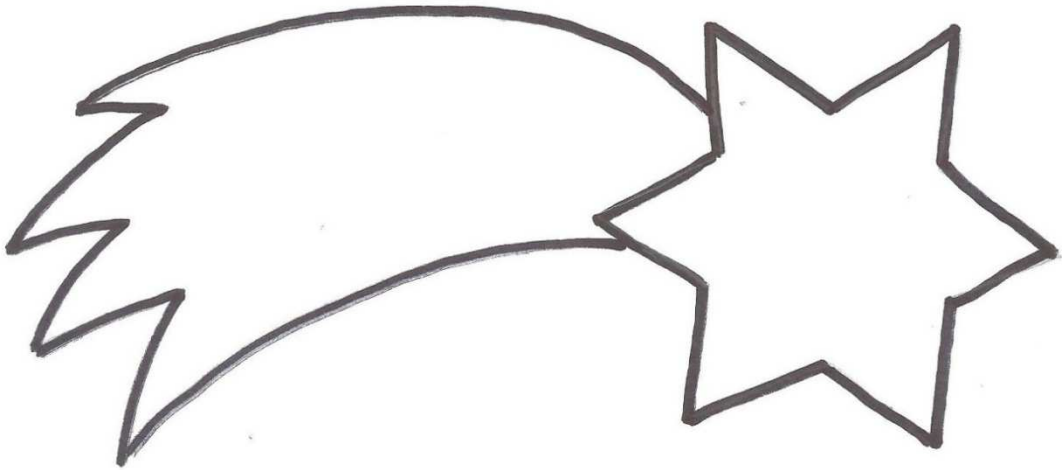
4. Sprejem postříkáme zaschlou kometu nejlépe z obou stran.



5. Po úplném zaschnutí protneme kometu jedním koncem drátku. Druhý konec drátku omotáme okolo kamene.



Šablona:



**PŘÍLOHA Č. 34 – VÁNOCE 02**

<p><b>02</b> Třída: 1. – 2.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>UBROUSEK NA SLAVNOSTNÍ TABULI</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Rozvíjet pozitivní vztah k práci a k odpovědnosti za kvalitu svých výsledků. Dokázat pracovat dle zadaného pracovního postupu. Vést děti k přesné, pečlivé a trpělivé práci. Rozvíjet jemnou motoriku ruky.
<b>Dovednosti</b>	Skládání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• červený papírový ubrousek o velikosti 40x40 cm</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Návod skládání krok za krokem.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Dbáme na to, aby pracovní prostor a ruce dětí byly umyté, vzhledem k tomu, že ubrousek je hygienickou pomůckou při stolování.
<b>Praktické využití</b>	Ubrousek využijeme pro dekoraci slavnostní tabule. Dále při stolování používáme na utření úst a rukou.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 16. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o Štědrém večeru a stolování při slavnostní večeři.

Vysvětlíme funkci ubrousků na slavnostním stole. Jak je správně použit, a kam je uložit po večeři. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice skládání ubrousků a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti. Poučíme děti o hygieně při práci s hygienickou pomůckou.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením: Dětem nejprve ukážu, jak se ubrousek skládá. Každý krok slovně popisuji. Je velmi důležité být přesný, na stole by měly všechny ubrousky vypadat stejně.

### 17. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví ubrousek. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary.

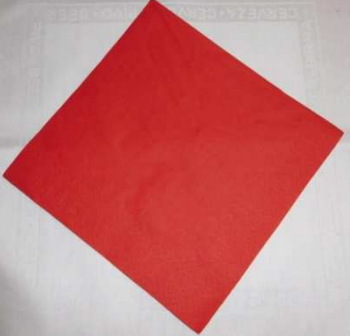
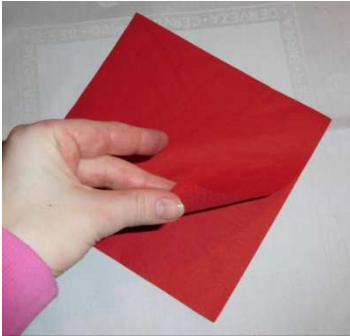

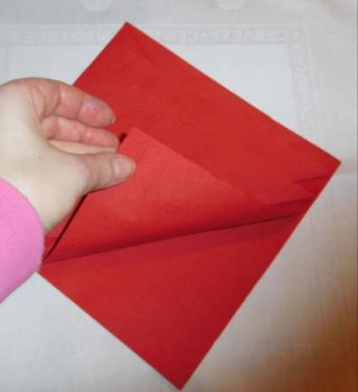


Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

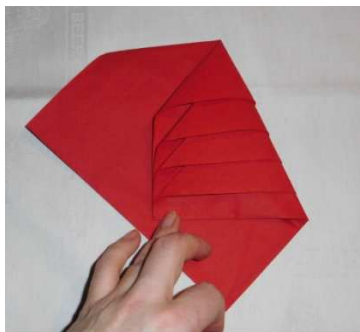
### 18. Závěrečná část

Hotové výrobky využijeme při nácviu stolování ve třídě.

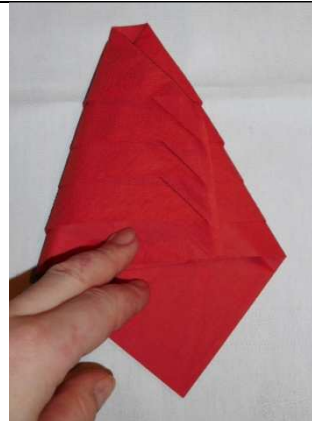
Kolektivní hodnocení -estetický vzhled, čistota práce.



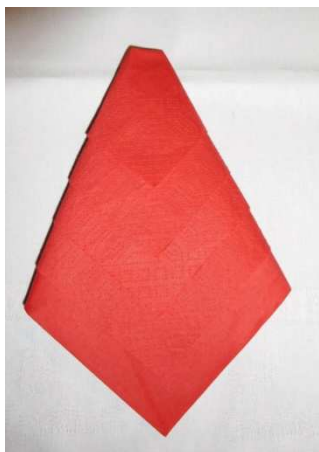
<p><b>Pracovní postup – Co budeme potřebovat:</b></p>	<p>1. Ubrousek položíme proti sobě tak, že vrchol, který se dá otevřít, bude směrem k nám.</p>
	
<p>2. Vezmeme první vrstvu ubrousku a přeložíme ji směrem nahoru asi 1 cm od horního okraje.</p>	<p>3. To samé uděláme se všemi vrstvami ubrousku a vždy přeložíme cca 1 cm od předchozího překlada.</p>
	
<p>4. Vezmeme celý ubrousek a otočíme přeloženou částí dolů. Cíp směřuje k nám.</p>	<p>5. Nyní již máme všechny vrstvy papírového ubrousku přeloženy.</p>
	
<p>6. Nyní vezmeme pravý roh a cca v půlce ubrousku jej přeložíme.</p>	<p>7. To samé uděláme na druhé straně. Snažíme se o souměrnost na obou stranách.</p>



8. Ubrousek otočíme opět horní stranou dolů.



9. Nyní zvedáme vzniklé cípy nahoru jeden po druhém. Začneme úplně nahoře.



10. Lehce cípy zastrčíme vždy za předchozí.



11. Vznikne tvar stromečku.



**PŘÍLOHA Č. 35 - VÁNOCE 03**

<p><b>03</b> Třída: 3.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>DEKORACE NA VÁNOČNÍ STŮL - STROMEČEK</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, lepení, dekorování, namotávání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlna zelené barvy</li> <li>• zlaté nebo stříbrné třpytky</li> <li>• dekorační kuličky (použito z ozdobného řetězu na vánoční stromeček)</li> <li>• hvězda z modelovací hmoty (viz. Výrobek číslo 05)</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, miska, polystyrenový kužel, potravinová folie, štětec, tavná lepicí pistole.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí. Při použití tavné lepicí pistole je učitel vždy v přítomnosti žáka a dbá na to, aby byla dodržena nejvyšší pozornost, a aby se dítě nespálilo.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Vánoc nebo při nácvičku stolování ve třídě. Lze jím vyzdobit třídu nebo jiné prostory školy.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 19. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o tradici vánočního stromu v našich domácnostech. Proč zdobíme vánoční stromeček? Kdy se u nás začal stromeček objevovat? Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití vlny jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Polystyrenový kužel obalím důkladně potravinovou fólií. Do misky dám lepidlo a do lepidla postupně odmotávám a namáčím vlnu. Poté vezmu jeden konec vlny a začnu opatrně namotávat vlnu na kužel. Můžeme omotávat různými směry vodorovně a svisle nebo jen vodorovně. Záleží na fantazii. Spodní část však necháme volně bez vlny. Kužel se dá omotat velmi řídko nebo naopak velmi hustě. Opět záleží na dětech. Hotový výrobek ještě potřeme lepidlem pomocí štětce a na mokrý výrobek nanášíme třpytky. Můžeme opět velké množství nebo jen poprášit. Poté výrobek necháme důkladně zaschnout. Druhý den při další hodině vytáhneme opatrně kužel spodní stranou ven. Poté velmi opatrně odstraníme i fólii. Výrobek si děti dozdobí za pomoci učitele tavnou lepicí pistolí. Použít se dá jakýkoliv drobný materiál. Já zvolila stříbrné kuličky a hvězdu z modelovací hmoty. Opět dle vlastní fantazie.

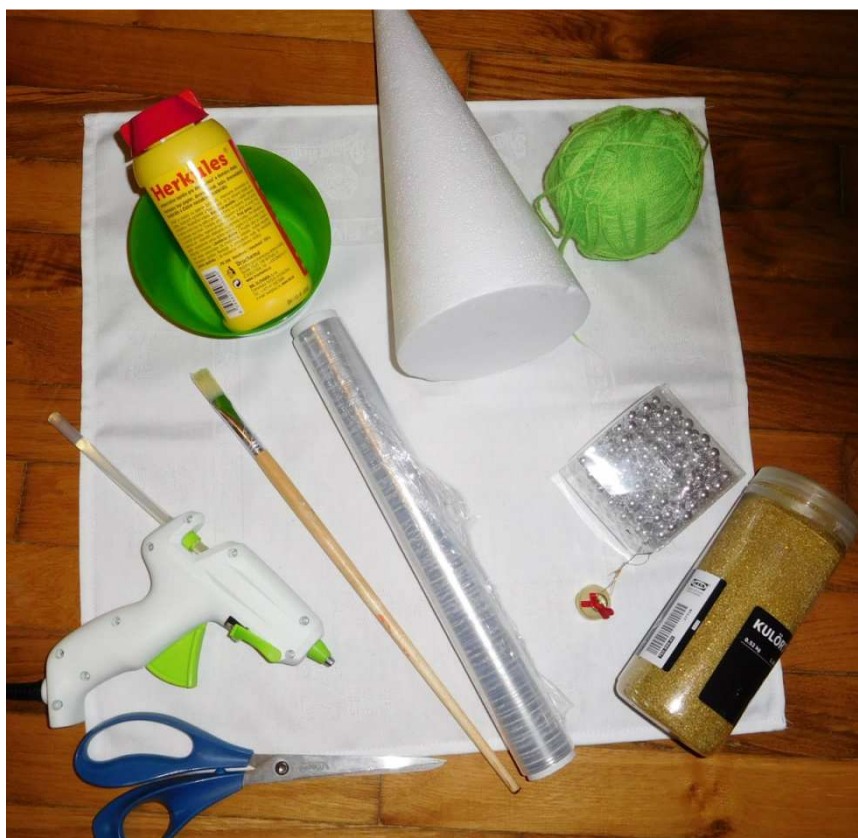
### 20. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 21. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, nápaditost, možnosti využití výrobku – dekorace slavnostního stolu, výzdoba třídy či školy.

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Kužel omotáme potravinovou folií.



2. Do misky nalijeme lepidlo, odmotáme vlnu a namočíme do lepidla.



3. Omotáme kužel namočenou vlnou a poté potřeme celé lepidlem pomocí štětce. Posypeme třpytkami.



4. Po úplném zaschnutí opatrně vytáhneme polystyrenový kužel.



5. Pak opatrně odloupneme potravinovou folii.



6. Vzniklý výrobek dozdobíme pomocí lepicí pistole. Použijeme třpytivé kuličky či hvězdu z keramické modelovací hmoty.



7. Hotový výrobek můžeme postavit na stůl či vyzdobit třídu.



**PŘÍLOHA Č. 36 – VÁNOCE 04**

<h1 style="font-size: 2em;">04</h1> <p>Třída: 4. – 5.</p>		
<h2>Název výrobku</h2>		
<h3>SKOŘICOVÁ SVÍČKA</h3>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, lepení, omotávání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• svíčka</li> <li>• skořice celá</li> <li>• provázek jutový</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, tavná lepicí pistole.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Při použití tavné lepicí pistole je učitel vždy v přítomnosti žáka a dbá na to, aby byla dodržena nejvyšší pozornost, a aby se dítě nespálilo.
<b>Praktické využití</b>	Výrobkem je možné dekorovat jiné vánoční výrobky (například adventní věnce), ale také samostatně položit na slavnostní tabuli (nutno podložit táckem) v období Vánoc nebo při nácvičku stolování ve třídě.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 22. Přípravná část

a) Motivační činnost - Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o svíčkách jako symbolu Vánoc. Kde všude je na Vánoce najdeme? Povíme si něco o skořici. Otázky pro děti: Co to je, jak roste, odkud pochází? Ukázka obrazového materiálu (fotky).

Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití koření (skořice) jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Při této činnosti je velmi důležitá opatrnost při manipulaci s lepicí tavnou pistolí. Nejprve pečlivě vyberu skořici o různé délce a promyslím si, jakým způsobem ji budu klást na svíčku. Jestli bude všude stejně dlouhá, nebo stupňovitě jako schodiště. Poté nanesu tenký pruh lepidla na svíčku a přimáčknou skořici. Děti mohou na přimáčknutí použít korkový špunt od vína, aby se nespálily. Po oblepení celé svíčky můžeme ještě omotat jutovým provázkem dle vlastního uvážení. Nebo udělat jednoduchou mašličku.

### 23. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvořky. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 24. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – ozdoba na adventní věnec, svícen při stolování ve třídě, výzdoba třídy nebo školy.



## Skořice

1. **Co je skořice?** Léčivé koření, z kůry stromu skořicovníku. Nejznámější je skořicovník čínský a cejlonský?
2. **Kde se pěstuje?** Cejlonský – pochází ze Srí Lanky (dále ho pěstují na Seychelách, v Indii, Indonésii, Jižní Americe a Africe). Čínský – pochází z Barmy (dále ho pěstují v Číně, Thajsku a Indonésii).
3. **K čemu u nás skořici používáme?** Potravinářství (pečení sladkých pokrmů, zavařeniny, k masům, omáčky, do nápojů, likéry); Léčitelství (oleje); Kosmetika; Farmacie; Parfémy.<sup>7</sup>



8

---

<sup>7</sup> Skořice. *Somentor* [online]. [cit. 2017-03-03]. Dostupné z: [http://www.sonnentor.cz/sonnentor\\_cz/rady\\_recepty\\_bylinkove\\_tipy/pouziti\\_bylinek2/skorice](http://www.sonnentor.cz/sonnentor_cz/rady_recepty_bylinkove_tipy/pouziti_bylinek2/skorice)  
<sup>8</sup> Skořice. *Somentor* [online]. [cit. 2017-03-03]. Dostupné z: [http://www.sonnentor.cz/sonnentor\\_cz/rady\\_recepty\\_bylinkove\\_tipy/pouziti\\_bylinek2/skorice](http://www.sonnentor.cz/sonnentor_cz/rady_recepty_bylinkove_tipy/pouziti_bylinek2/skorice)

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Na svíčku nanese lepicí pistolí tenký pruh lepidla a přimáčkneme skořici.



2. Na poskládanou skořici navážeme jutový provázek.
3. Hotová svíčky lze přilepit lepicí pistolí k sobě.



**PŘÍLOHA Č. 37 – VÁNOCE 05**

<p><b>05</b> Třída: 2. – 4.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>FLEŠNÉ PERNÍČKY</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Práce s hmotou, vyvalování hmoty, vykrajování, stříkání barvy, dekorování výrobků
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kera plast – keramická modelovací hmota na vzduchu tvrdnoucí (hnědá a bílá barva)</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Podložka, váleček, vykrajovátka různých tvarů, zlatý nebo stříbrný sprej, příborový nůž, pečicí papír.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Důkladně větrá při použití barevného spreje.
<b>Praktické využití</b>	Výrobkem je možné dekorovat různé jiné vánoční výrobky (například adventní věnce nebo vánoční stromečky), ale také samostatně položit na slavnostní tabuli v období Vánoc nebo při nácviu stolování ve třídě.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 25. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o tradici pečení cukroví na Vánoce. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití keramické modelovací hmoty jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Hnědou modelovací hmotu nejprve dobře propracuji, aby změkla. Poté si udělám kouli a tu válečkem vyválím na tloušťku cca 2 - 3 mm. Vykrajujím tvar a opatrně nožkem oddělím od podložky. Přenesu na pečicí papír. Po vykrojení všech požadovaných tvarů začnu s dekorací. Nejprve si důkladně umyji ruce, protože hmota trochu barví a nechci obarvit i bílou hmotu. Poté propracuji kousek bílé hmoty, aby změkla. Z této hmoty pak zdobím tvary připravené na pečicím papíru. Dělam kuličky, nudličky, cokoliv co mne napadne. Poté necháme hmotu uschnout na vzduchu nejlépe do druhého dne. Lze také postříkat barevným sprejem za důkladného větrání.

### 26. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvořky. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 27. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – ozdoba adventního věnce nebo vánočního stromku, výzdoba slavnostní tabule.

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Vypracované těsto vyválíme válečkem v placku silnou cca 2 – 3 mm.



2. Vykrajovátky na cukroví vykrájíme tvary perníčků.



3. Opatrně odloupneme od podložky a přeneseme na pečicí papír.



4. Z bílé hmoty vyválíme slabý proužek cca 1 mm tloušťky.




5. Tímto proužkem dozdobíme falešné perníčky jako sněhovou polevou. Můžeme udělat i malé kuličky.



6. Hotové perníčky necháme uschnout na vzduchu do druhého dne.



**PŘÍLOHA Č. 38 – VÁNOCE 06**

<h1 style="font-size: 2em;">06</h1> <p>Třída: 3. – 4.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>ANDĚLÍČCI Z MODELOVACÍ HMOTY</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojit si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Práce s hmotou, vyvalování hmoty, vykrajování, dekorování výrobků, lepení
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kera plast – keramická modelovací hmota na vzduchu tvrdnoucí (hnědá a bílá barva)</li> <li>• koření hřebíček</li> <li>• korálky, papírové vločky</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Příborový nůž, šablona na tělíčko, tavná lepicí pistole, pečicí papír, váleček, vykrajovátko srdce, podložka
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Dbá na bezpečnost při použití tavné lepicí pistole a je vždy přítomen při jejím použití.
<b>Praktické využití</b>	Výrobkem je možné dekorovat různé jiné vánoční výrobky (například adventní věnce nebo vánoční stromečky), ale také samostatně položit na slavnostní tabuli v období Vánoc nebo při nácvičku stolování ve třídě.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 28. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o motivu anděla, který neodmyslitelně patří k Vánocům. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití keramické modelovací hmoty jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Hnědou nebo bílou modelovací hmotu nejprve dobře propracuji, aby změkla. Poté si udělám kouli a tu válečkem vyválím na tloušťku cca 2 - 3 mm. Z vyválené hmoty vykrojím nožikem dle šablony tělíčko andělíčka. Poté vykrojím vykrajovátkem tvar srdce. To ve špičce nakrojím do půlky a vzniknout tak křídla. Nakonec z kousku hmoty udělám kuličku, ze které bude pak hlavička. Dozdobím oči pomocí korálků či hřebíčku. Vytlačím ústa a nos. I sukýnku anděla můžeme ozdobit různými kuličkami nebo papírovými vločkami. Vše necháme na vzduchu důkladně zaschnout. Pokud výrobek nedrží pohromadě ještě v mokrém stavu, dá se k tělíčku vše přilepit tavnou lepicí pistolí po zaschnutí materiálu.



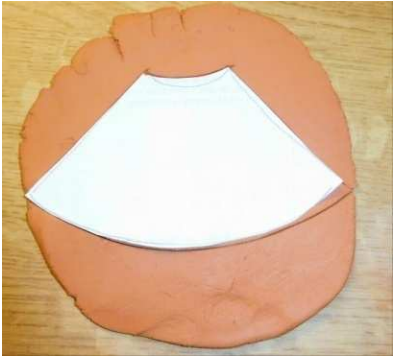



### 29. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 30. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – ozdoba adventního věnce, ozdoba vánočního stromku, ozdoba na slavnostní tabuli.



<p><b>Pracovní postup – Co budeme potřebovat:</b></p>	<p>1. Vypracujeme a vyválíme placku o tloušťce cca 2 – 3 mm.</p>
	
<p>2. Přiložíme šablonu a nožem vykrojíme tvar šablony.</p>	<p>3. Poté hmotu srolujeme do ruličky a vznikne tak tělo anděla. Opět uděláme placku cca 2 mm a vykrojíme srdíčko.</p>
	
<p>4. Srdce ve špičce nakrojíme tak do jedné poloviny</p>	<p>5. Uděláme kouli velikostně k tělu anděla a vše spojíme lehkým přimáčknutím.</p>
	

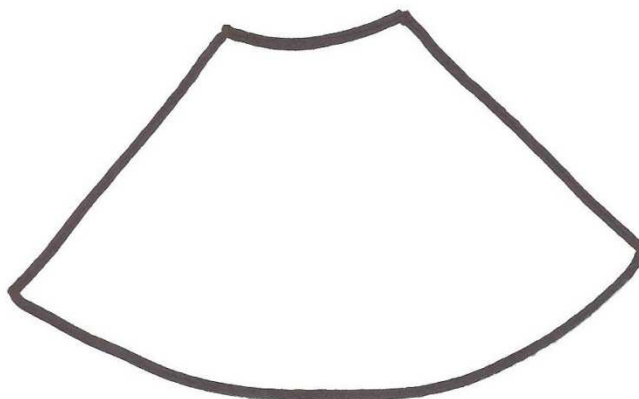
6. Andělíčky dozdobíme kořením či kuličkami a papírovými vločkami, které vytvoříme ve vykrajovátku na vločky. Pokud nám andělíček nedrží pohromadě, necháme ho uschnout na vzduchu zvlášť.



7. Andělíčky dohotovíme pomocí tavné lepicí pistole.



**Šablona:**



**PŘÍLOHA Č. 39 - VÁNOCE 07**

<h1 style="font-size: 2em;">07</h1> <p>Třída: 4. – 5.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>ADVENTNÍ VĚNEC NA VÁNOČNÍ TABULI</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>1</p>	

<b>Cíle</b>	Uplatňovat vlastní nápady při práci. Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, lepení, omotávání, dekorování,
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• přírodní juta</li> <li>• jutový provázek</li> <li>• sušená pomerančová kůra</li> <li>• anděl z modelovací hmoty (viz. Výrobek číslo O6)</li> <li>• falešné perníčky z modelovací hmoty (viz. Výrobek číslo 05)</li> <li>• badyán</li> <li>• svíčky se skořicí (viz. Výrobek číslo 04)</li> <li>• polystyrenový kruh</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, tavná lepicí pistole
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Při použití tavné lepicí pistole je učitel vždy v přítomnosti žáka a dbá na to, aby byla dodržena nejvyšší pozornost, a aby se dítě nespálilo.

<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Vánoc nebo při nácviu stolování ve třídě. Také lze použít jako adventní věnec v předvánočním čase. Výzdoba třídy či školy.
--------------------------	---

<b>Struktura vyučovací hodiny</b>	
<b>1. – 2. vyučovací hodina</b>	
<b>31. Přípravná část</b>	
<p>a) <u>Motivační činnost</u> – Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o Vánocích a adventním čase. Ukážeme si vzorový výrobek.</p> <p>b) <u>Materiální a organizační zabezpečení</u> – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití juty jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.</p> <p>c) <u>Seznámení s postupem práce</u> – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:  Nejprve si jutu omotáme celý polystyrenový kruh tak, aby nikde neodpadala. Připevníme zespodu tavnou lepicí pistolí nebo můžeme jutovým provázkem. Dále omotáváme a vrstvíme na kruh i jutový provázek. Zvolíme si, jak umístíme svíčky na věnec, můžeme hned vedle sebe nebo do čtverce. Ty přilepíme také lepicí tavnou pistolí. Je důležité nanést dostatečné množství lepidla, aby svíčky pevně držely. Další dekorace je jen na naší fantazii. Můžeme použít přírodní materiál jako sušenou pomerančovou kůru, kterou jsme vykrojili malým vykrajovátkem na cukroví, nebo koření badyán. Dále pak použijeme i andělíčky nebo falešné perníčky z keramické hmoty. Vše přilepíme tavnou lepicí pistolí.</p>	
<b>32. Vlastní činnost dětí</b>	
Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvoř. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.	
<b>33. Závěrečná část</b>	
Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, výzdoba třídy či školy.	

## Co budeme potřebovat:



## Pracovní postup pro děti:

1. Na polystyrenový kruh namotáme jutu, aby bílý kruh nebyl vidět.



2. Konec přilepíme zespodu lepicí tavnou pistolí.



3. Připevníme připravené svíčky pomocí lepicí pistole. Lze přichytit i drátkem.




4. Při dekoraci lze použít i sušené hvězdy, které jsme vykrojili vykrajovány z pomerančové kůry.



5. Dále použijeme badyán, falešné perníčky z keramické hmoty, andělíčky a jutový provázek.



**PŘÍLOHA Č. 40 – VELIKONOCE 01**

<h1>01</h1> <p>Třída: 3. – 5.</p>		
Název výrobku		
<b>KROUŽEK NA UBROUSKY</b>		
Počet vyučovacích hodin	1	

<b>Cíle</b>	Rozvíjet pozitivní vztah k práci a k odpovědnosti za kvalitu svých výsledků. Vést děti k trpělivé a pečlivé práci, k čistotě, dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, omotávání, zaplétání.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• barevná lýka</li> <li>• papírová rulička od kuchyňské utěrky</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, tvořítko na výrobu kytiček, plastovou jehlu či štětec.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období jara a Velikonoc nebo při nácvičku stolování ve třídě. Kroužek drží ubrousek v požadovaném tvaru a esteticky tak vylepšuje slavnostní tabuli při stolování.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. vyučovací hodina

### 34. Přípravná část

a) Motivační činnost–Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o Velikonocích a o jaru. Poté si pohovoříme o slavnostním stolování o Velikonocích. Vysvětlíme funkci kroužků na ubrousek. Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití lýka jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nejprve si vytvoříme kroužek. Z ruličky od papírové utěrky ustrihneme asi 2 cm široký proužek. Na jedné straně kroužek malinko nastříháme asi tak 3mm. Tam zachytíme jeden konec lýka a začneme obmotávat papírovou ruličku kolem dokola. Lýko pokrývá celou plochu papírové ruličky. Po obmotání odstříháme přebývající lýko a konec zastrčíme uvnitř kroužku. Nyní si vyrobíme lýkovou kytičku pomocí tvořítka, které lze zakoupit v obchodě. V prvním kroku si zvolené lýko zachytíme ve výřezu na tvořítka (č. 1), aby se nám lýko neuvolnilo při tvoření. Lýko nyní vedeme na protější stranu tvořítka a obtočíme okolo kolíku (č. 7) tak, že vznikne smyčka a pak vedeme lýko zpět na protější kolík. Takto jedeme po směru hodinových ručiček, až obtočíme všechny kolíky. Smyčky se ve středu podložky budou křížit. Tímto způsobem uděláme 2 řady nad sebou. Poté lýko opět zachytíme ve výřezu tvořítka. Druhou menší kytičku tvoříme stejným způsobem, jen využijeme kolíky blíže ke středu. Je dobré použít jinou barvu lýka. Nyní potřebujeme květinu zafixovat a tak musíme obšít střed. Na jehlu si navlékneme lýko (opět jiné barvy) a prošíváme v mezerách mezi okvětními lístky. Začneme zespodu a jehlu provlečeme středem tvořítka, naspodu si necháme koukat asi 10 cm lýka na uvázání kytičky. Uděláme smyčku okolo okvětních lístků a mezi nimi pak vedeme jehlu zpět dolů, takto pokračujeme okolo všech okvětních lístků. Stehy je nutné pevně utáhnout ke středu kytičky. Po provedení oba konce lýka, kterým jsme obšivali střed kytičky, zauzlujeme. Upevněné konce lýka uvolníme ze zářezu a provlečeme středem dolu pod tvořítka pomocí jehly či štětce. Tam konce svážeme a odstříháme přebytečné kusy lýka. Necháme jen 2 pro uvázání na kroužek. Kytičku opatrně sejmem z tvořítka a ještě dotvarujeme dle potřeby. Kytičku přivážeme k připravenému



kroužku. Ubrousek pak protáhneme skrz kroužek.

### **35. Vlastní činnost dětí**

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc.

Zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.






### **36. Závěrečná část**




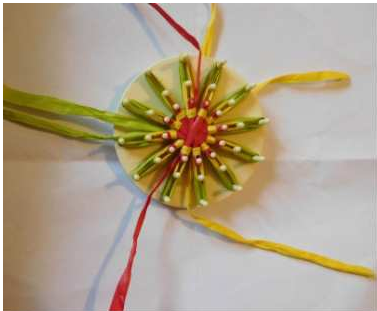

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, dekorace třídy, samotná kytička jako zápch do květináče.

### **Co budeme potřebovat:**



### Pracovní postup:

	<p>1. Z ruličky ustříhneme proužek cca 2 cm široký. Nastříhneme na straně cca 2mm a zachytíme lýko. To pak obmotáváme těsně vedle sebe.</p>
	<p>2. Po obmotání celého kroužku zastrčíme druhý konec lýka uvnitř kroužku a odstříhneme.</p>
	<p>3. Na výrobu kytičky je potřeba tvořítko. Zachytíme jeden konec lýka ve výřezu na tvořítku (č. 1) a pak vedeme lýko na protější stranu (č. 7). Obtočíme okolo kolíku. Tím vznikne smyčka a pak vedeme lýko zpět na číslo 2.</p>
	<p>4. Takto pokračujeme po směru hodinových ručiček, až dojedeme zase k číslu 1. Uděláme druhou řadu nad tím a ukončíme opět zastrčením konce lýka do výřezu.</p>
	<p>5. Druhou kytičku uděláme stejným způsobem, ale na kolících blíže ke středu tvořítka.</p>

	<p>6. Tento obrázek nám ukazuje, jak jsou lýka zachycena ve výřezu tvořítka.</p>
	<p>7. Můžeme udělat i třetí kytičku úplně uprostřed, jako na obrázku. Postačí ale jen dvě kytičky nad sebou. Poté si na jehlu navlečeme lýko (cca 50 cm).</p>
	<p>8. Zespodu protněme jehlu skrz prostředek tvořítka a mezi jednotlivé okvětní plátky. Necháme kousek lýka vyčnívat vespodu, abychom pak mohli oba konce zavázat. Poté protněme jehlu zase zpět, a tím vytvoříme smyčku okolo okvětního lístku. Takto pokračujeme okolo celého středu kytičky.</p>
	<p>9. Nyní všechny konce, které byly zachyceny ve výřezu tvořítka, uvolníme a pomocí jehly nebo štětce je středem tvořítka protlačíme do spodu tvořítka</p>
	<p>10. Tyto konce svážeme, aby se kytička nerozpadla při sejmutí z tvořítka. Odstříháme všechny konce a necháme pouze dva na přivázání ke kroužku.</p>




11. Opatrně kytičku sejmeme z tvořítka a upravíme do požadovaného tvaru květiny.



12. Přivážeme kytičku na kroužek a vnitřkem prostrčíme ubrousek.

**PŘÍLOHA Č. 41 – VELIKONOCE 02**

<p><b>02</b> Třída: 4. – 5.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>VELIKONOČNÍ UBRUS</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Rozvíjet pozitivní vztah k práci a k odpovědnosti za kvalitu svých i společných výsledků práce. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a k čistotě při práci. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Obkreslování, stříhání, lepení.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plátěný ubrus</li> <li>• utěrky na nádobí v různých barvách (lze použít i látkovou dekorativní plst')</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, tavná lepicí pistole, šablona zajíce a vajíčka, tužka.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Při použití tavné lepicí pistole je učitel vždy v přítomnosti žáka a dbá na to, aby byla dodržena nejvyšší pozornost, a aby se dítě nespálilo.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Velikonoc nebo při nácvičku stolování ve třídě. Dekorace stolu.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 37. Přípravná část

a) Motivační činnost – Seznámíme děti s námětem a obsahem.

Mluvíme o Velikonocích a prostírání slavnostního stolu. Jaký ubrus je vhodný a nevhodný? Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití kuchyňských utěrek a ubrusu jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Na kuchyňské utěrky si podle šablony obkreslíme vajíčka a zajíčky tužkou. Čím víc tím líp. Použijeme minimálně 4 jarní barvy (růžovou, žlutou, zelenou a modrou). Pak pečlivě vystříháme. Na připravený ubrus si motivy nejprve rozložíme, abychom věděli, že nám motivy budou stačit. Případně ještě nějaké doděláme. Je dobré, když na jednom ubrusu pracuje celá třída. Časově je dost náročné všechny motivy vystříhat. Pak už jen lepíme tavné lepicí pistolí, a za pomoci korkového špuntu lehce přitiskneme.

### 38. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 39. Závěrečná část

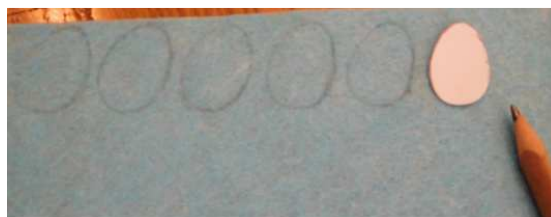
Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě.

## Co budeme potřebovat:

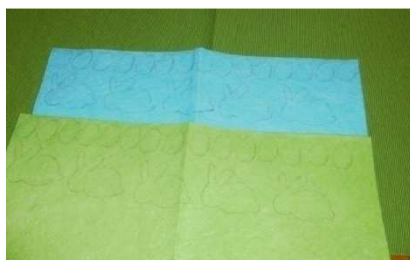


## Pracovní postup pro děti:

1. Obkreslíme si podle šablony vajíčka a zajíčky na utěrky na nádobí různých barev. Snažíme se kreslit motivy těsně vedle sebe, aby se jich na jednu utěrku vešlo co nejvíce.



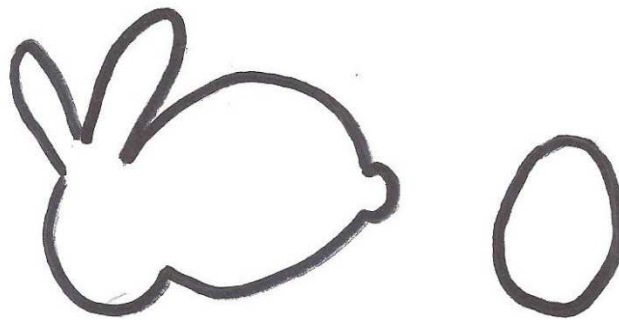
2. Po obkreslení si všechny tvary vystříháme nůžkami.



3. Poté si všechny tvary rozložíme na ubrus dle vlastního uvážení a fantazie. Postupně jeden po druhém lepíme pomocí tavné lepicí pistole. Lehce přimačkáváme pomocí korkového špuntu, abychom se nespálili.




**Šablona:**





**PŘÍLOHA Č. 42 – VELIKONOCE 03**

<p><b>03</b> Třída: 3. – 5.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>ZÁPICH DO OSENÍ</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Obkreslování, stříhání, lepení, obmotávání, kreslení.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlna žlutá a hnědá</li> <li>• vlnitý papír žlutý a hnědý</li> <li>• čtvrtku bílé a červené barvy</li> <li>• špejle</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, šablona kuřete a zajíce, tužka, fix, štětec, kroužky z kartonu, průhledná lepicí páska, kus kartonu.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Velikonoc nebo při nácvičku stolování ve třídě. Zvířátka použijeme jako zápich do osení.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 40. Přípravná část

a) Motivační činnost–Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o Velikonocích a mláďatech, které se rodí v období jara. Ukážeme obrazový materiál (fotky, knihy). Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití vlny a vlnitého papíru jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nejprve na vlnitý papír obkreslíme podle šablony tělo kuřete a zajíce, a také uši, nohy a křídla. Dáme vše stranou. Vyrobíme si vlněné bambule na bříska zvířátek. Z kartonu si vystříhneme 4 kolečka. 2 o průměru stejném jako bříska zajíce a 2 o průměru stejném jako bříska kuřete. Uprostřed koleček uděláme ještě menší kolečko, to vystříhneme a vzniknou nám tak 4 kroužky. Dáme dva kroužky stejné velikosti k sobě. Odmotáme si z velkého klubka vlny jen menší klubíčko a začneme s obmotáváním kroužků po celém obvodu. Když obmotáme 2 kroužky dostatečným množstvím vlny, vezmeme nůžky a rozstříhneme vnější hřbet. Po rozstříhnutí se pod vlnou objeví šablona z kartonu. Snažíme se nůžky vést mezi dvěma kroužky, až rozstříhneme vlnu po celém obvodu šablony. Nyní si připravíme asi 1 m vlny a tu vložíme mezi oba kroužky a pořádně utáhneme a zavážeme. Pak opatrně sundáme papírové kroužky. Vznikne bambule.

V dalším kroku si obkreslíme na bílou čtvrtku dle šablony oči a obličej zajíce a oči kuřete. Pak na červenou čtvrtku zobák, nohy a hřebínek kuřete. Vše přilepíme lepidlem. Fixem doděláme oční čočky a úsměv pro zajíce. Zároveň přilepíme i všechny tlapky a uši u zajíce a křídla u kuřete. Poté stačí dírou v bříska zvířátek protlačit bambule. Pokud budeme zvířátka používat jako zápich do jarního osení, je důležité zezadu přilepit špejli pomocí lepicí pásky.

### 41. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvořky. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

## 42. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, výzdoba třídy či školy.

### Co budeme potřebovat:







### Pracovní postup:



1. Z vlnitého papíru si obkreslíme dle šablony tělo zajíce a kuřete. Také křídla, uši a končetiny. Z kartonu pak vystříhneme kolečka o stejném průměru jako břicha zajíce a kuřete. Z vlny odmotáme menší klubíčka.



2. Omotáme vlnu okolo koleček. Je důležité vlnu omotávat tak dlouho, až skoro nejde provléct dírou.

	<p>3. Poté vezmeme nůžky a na vnějším hřbetu rozstříhneme vlnu. Až se objeví šablona, vedeme nůžky mezi dvěma kroužky a rozstříhneme hřbet po celém obvodu.</p>
	<p>4. Poté ustříhneme 1 m vlny, tu provlečeme mezi oba kroužky a pořádně zavážeme. Nyní opatrně sundáme oba kroužky.</p>
	<p>5. Z bílé čtvrtky dle šablony obkreslíme oči a obličej zajíce. Pak oči kuřete. Dokreslíme fixem oční čočky a úsměv zajíce. Z červené čtvrtky dle šablony obkreslíme nožičky, zobák a hřebínek kuřete. Vše vystříhneme a přilepíme na tělo zvířátek. Pak také končetiny a uši zajíce a křídla kuřete je nutné přilepit zezadu.</p>
	<p>6. Pak už jen opatrně protlačíme bambulky dírou v bříšku zvířátek.</p>



7. Pokud zvířátka použijeme jako zápich v osení, je nutné přilepit zezadu špejli pomocí lepicí pásky.

Šablona:


KUŘE



ZAJÍČ



**PŘÍLOHA Č. 43 – VELIKONOCE 04**

<h1 style="margin: 0;">04</h1> <p style="margin: 0;">Třída: 1. – 3.</p>		
<p>Název výrobku</p>		
<p><b>SKOŘÁPKA S OSENÍM</b></p>		
<p>Počet vyučovacích hodin</p>	<p>2</p>	

<b>Cíle</b>	Osvojovat si základní pracovní dovednosti k organizaci a plánování práce a k používání vhodných nástrojů a pomůcek při práci s různým materiálem. Vést děti k trpělivosti, pečlivosti a čistotě. Dále rozvíjet představivost a manuální zručnost.
<b>Dovednosti</b>	Stříhání, trhání, lepení, barvení.
<b>Materiál</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• novinový papír</li> <li>• substrát</li> <li>• osení</li> <li>• zápichy kuře a zajíc (viz. Výrobek číslo 03)</li> <li>• zápich lýková kytička (viz. Výrobek číslo 01)</li> </ul>
<b>Nástroje a pomůcky</b>	Nůžky, univerzální disperzní lepidlo, akrylové barvy, štětec, balónek, svačinový sáček, špejli, plastovou misku.
<b>Bezpečnost a hygiena</b>	Učitel dohlíží na pořádek na jednotlivých pracovištích dětí. Upozorní je na možnost poranění při práci s nůžkami. Upozorní na opatrnost při použití lepidla, aby nezasáhlo oči ani ústa dětí.
<b>Praktické využití</b>	Výrobek je možné umístit na slavnostní tabuli v období Velikonoc nebo při nácvičku stolování ve třídě. Skořápku osejeme osemím a dekorujeme barevnými zápichy do květináče.

# Struktura vyučovací hodiny

## 1. – 2. vyučovací hodina

### 43. Přípravná část

a) Motivační činnost–Seznámíme děti s námětem a obsahem. Mluvíme o Velikonočních svátcích. Proč jsou vajíčka symbolem Velikonoc? Ukážeme si vzorový výrobek.

b) Materiální a organizační zabezpečení – Pohovoříme s dětmi o technice, pomůckách a organizaci práce. Mluvíme o postupu činnosti a využití novin jako dekoračního prvku. Poučíme děti o bezpečnosti a hygieně práce.

c) Seznámení s postupem práce – Názorná ukázka postupu práce s vysvětlením:

Nafoukneme balonek a zavážeme. Posadíme balonek do plastové misky zavázanou stranou dolů. Nyní si natrháme nebo nastříháme noviny na malé kousíčky cca 2 – 3cm<sup>2</sup>. Na celou horní část balonku si štětcem nanese vrstvu lepidla a na celou plochu naskládáme kousky novin. Když je celá plocha pokryta novinami uděláme další vrstvu. Takto dáme několik vrstev na sebe. 7 vrstev je dostačujících, ale můžeme i více. Poté úplně nahoře na balonku uděláme pár kuliček obalených v lepidlu a přilepíme je do kruhu tak, aby vznikl jakýsi podstavec. Vše necháme důkladně zaschnout do druhého dne. Druhý den balonek propíchneme nůžkami a počkáme, až se vyfoukne. Pak balonek oddělíme od papírové skořápky. Skořápku nabarvíme akrylovou barvou. Já zvolila bílou uvnitř a žlutobílou venku. Opět necháme zaschnout. Při setí obilí je důležité do skořápky vložit svačinový pytlík, kvůli vlhkosti. Pokud se skořápka zavírá a krotí, pomůže nám špejle vložená dovnitř, tak aby strany podepírala. Nyní už jen zasypeme substrátem, zasejeme obilí a lehce přesypeme substrátem. Umístíme na světlé a teplé místo a zalíváme trochou vody každý den. Za cca týden nám začne růst osení.

### 44. Vlastní činnost dětí

Děti si připraví a rozmístí pomůcky k vytvoření výrobku. Postupují dle zadání. V případě problému s tvorbou požádají o pomoc. Pokud je možné odekorigují výrobek a zhodnotí jak vlastní tak cizí výtvary. Výrobky umístí na vymezené místo. Uklidí si své pracovní místo a třídu.

### 45. Závěrečná část

Hotové výrobky vystavíme v místnosti. Kolektivní hodnocení – posouzení výtvarného řešení, estetický vzhled, originalita, čistota práce, možnosti využití výrobku – stolování ve třídě, výzdoba třídy či školy.



## Co budeme potřebovat:







## Pracovní postup

1. Po nafouknutí balonku a usazení do plastové misky si natrháme noviny na malé kousky cca 2 – 3 cm<sup>2</sup>.



2. Pomocí štětce nanese se lepidlo po celé horní ploše balonku a začneme pokládat kousky novin.



<p>3. Uděláme několik vrstev. Nejlépe 7.</p>	<p>4. Když máme všechny vrstvy hotové, přetřeme celý balonek ještě lepidlem a na vrchu z kuliček papíru a lepidla vytvoříme kruh, který nám bude sloužit jako podstavec.</p>
	
<p>5. Po úplném zaschnutí lepidla propíchneme balonek nůžkami a opatrně odloupneme od skořápky.</p>	<p>6. Skořápku zkusíme posadit na podstavec, popřípadě ještě dolepíme a upravíme.</p>
	
<p>7. Poté můžeme skořápku nabarvit. Vnitřek bílou a venek žlutobílou akrylovou barvou. Můžeme ale zvolit jakýkoliv odstín dle fantazie.</p>	<p>8. Po zaschnutí barvy vložíme do skořápky pytlík, aby se skořápka nerozmočila při zalévání osiva. Pokud se skořápka uzavírá nebo krotí, je dobré si pomoci špejlí, která nám strany udrží.</p>



9. Naplníme skořápku substrátem do dvou třetin.



10. Zasejeme osení.



11. Na osení dáme lehkou vrstvu substrátu, zalijeme a dáme na světlé a teplé místo.



12. Každý den lehce zalijeme a po cca týdnu by mělo obilí začít růst. Skořápku můžeme nechat střípatou nebo ostříháme do zubů. Dozdobíme pomocí vajíček či zápichů.

