

Ovoce ze sadu

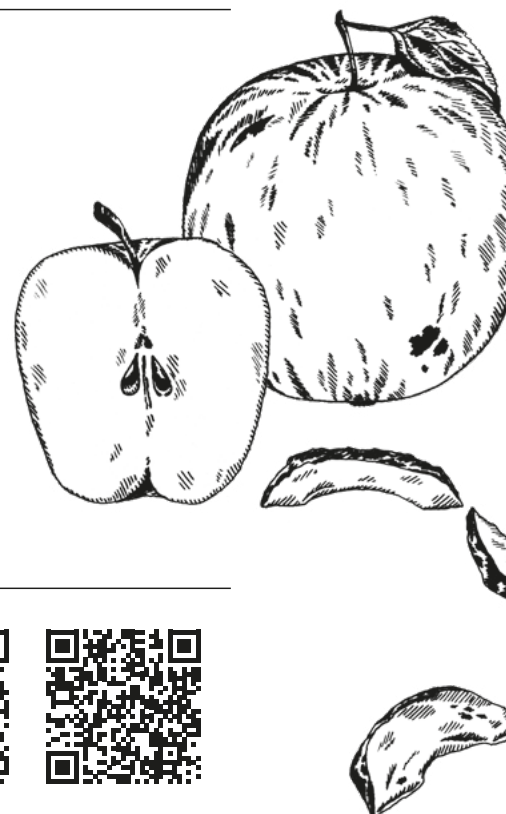
Na podzim se příroda proměňuje a mnohé plody dozrávají. S dětmi to můžeme krásně zažít na louce v ovocném sadu. Říjen, kdy se leckde slaví dožínky a jiné oslavy sklizně, k tomuto tématu přímo vybízí, protože se sklízí celá řada plodin. Určitě najdete někde poblíž vaší školky ovocný sad, který byste mohli společně s dětmi navštívit. Za ovocný sad považujeme louku s vícero druhy ovocných stromů. Stromy jsou od sebe tak daleko, že každý strom má dostatek prostoru a světla pro svůj růst. V sadu se pěstují spíše starší odrůdy ovoce, které jsou odolnější vůči chorobám a parazitům. Přestože mají často nižší výnosy než moderní odrůdy, dávají kvalitnější ovoce. Ovoce ze sadů se často zpracovává tradičním způsobem, jako je moštování, sušení nebo zavařování. Další charakteristikou hospodaření v ovocném sadu je absence syntetických chemických pesticidů a umělých hnojiv. Travnaté plochy pod stromy se využívají jako pastviny pro ovce nebo jako louka na trávu či seno, která se seče jednou až třikrát za rok. Ovocné sady patří k zemědělsky užitkovým plochám a jsou nepostradatelné pro zachování starých odrůd ovoce a biologickou diverzitu. Jako nedílná součást kulturní krajiny mají mimořádný význam pro druhovou rozmanitost. Z těchto důvodů byla v roce 2021 podepsána Bavorská dohoda o ovocných sadech (něm. Bayerischer Streuobstpakt), jejímž cílem je zachovat současný stav ovocných sadů v Bavorsku a vysadit další milión nových ovocných stromů. To je cesta, jak i do budoucna zajistit, aby ovocné sady nadále zdobily naši krajinu a poskytovaly prostor pro život nejrůznějším druhům živočichů. V České republice se ovocným stromům a jejich péči ve volné krajině věnuje například iniciativa Českého svazu ochránců přírody, více na www.stareodrudy.cz.

TIP: Spojte se s místními spolky na ochranu přírody (např. ČSOP). Možná se vám naskytne příležitost pomáhat s dětmi udržovat ovocný sad poblíž školky. Nebo s dětmi a rodiči pomáhejte při česání jablek a moštování, třeba pak dostanete pro školku mošt. Podle hesla: Všichni přiložíme ruku k dílu a máme rychle hotovo.

TIP: Knížka s fotografiemi Das Apfelmäuschen (česky Jablečná myška) od Mathilde Reich. Pohádka o zvědavé myšce, která se vypraví objevovat zahradu, vhodná i pro děti v jeslích.

Nápady pro návštěvu v ovocném sadu

- Vyzvěte děti, aby vám popsaly, co jim na téhle louce připadá zvláštní.
- Společně formulujte charakteristiku ovocného sadu.
- Prozkoumejte druhy stromů a ovoce a seznámte se s nimi.
- Objevujte živé tvory, pozorujte je a pátrejte po jejich stopách: mraveniště, dutiny od datla, kobylinky, brouky, ptačí hnízda apod.
- Promluvte si s dětmi o ekologické hodnotě ovocného sadu, vysvětlete jim, co je biologická diverzita, prozkoumejte odumřelé dřevo a seznámte se s jeho obyvateli.
- Poznávejte biologické hospodaření: žádné pesticidy, žádné hnojivo, zachování starých ovocných stromů, plody tudíž nejsou úplně perfektní, v ovoci jsou někdy červi apod.
- Piknik s plody, které tu rostou.
- Co s sebou do sadu? Nádobky s lupou, štětec, lžíce, listy a klíče na určování dřevin, rostlin, brouků apod., případně obrázky ovocných druhů, které zde rostou.



Odkazy V češtině vyšla kniha O jabloňce →

Pohádka o hrušce v knize
Pohádkový dědeček →



Aktivita

Tady něco nehraje

Potřebujeme	ovoce, drátek, provázek
Kompetence	klíčová kompetence k učení
Popis činnosti	Vyberete skupinku ovocných stromů a do jejich větví zavěsíte cizí plody, např. hroznové víno na jabloň, hrušky na třešeň, banány na hrušeň, citróny na švestku... V ideálním případě by stromy měly mít alespoň pár svých plodů, protože pak děti mohou cizí ovoce jednoznačně identifikovat. Ovocem se pomocí drátku protáhne provázek, kterým plod na větev pevně přivážete. Budete tak mít jistotu, že ovoce nespadne dřív, než děti ke stromům vůbec přijdou. Děti mají za úkol zjistit, jaké ovoce jste do sadu propašovali.
TIP: Kniha Apfel, Apfelbaum und Apfelfrau (česky Jablko, jabloň a jabloňová víla) od Elke Bräunling. Knížka plná básniček, písniček a výprav do světa fantazie, kde se vše točí kolem jablek.	
TIP: Puzzle německé firmy Beleduck s motivem jablka. Beleduck nabízí rovněž skládačky s motivem brambor, mrkve a banánů. www.beleduc.de	

Aktivita

Chuťové pexeso

Potřebujeme	různé druhy ovoce nakrájené na kousky na talířích, případně vidličky, šátek na zavázání očí
Kompetence	klíčová kompetence k učení
Popis činnosti	Nakrájíme na malá sousta čtyři druhy ovoce (např. jablko, hrušku, kivi, švestku) a nachystáme je na talíř. Dětem zavážeme oči šátkem. Prvnímu dáme ochutnat jeden druh a hned potom dostane na ochutnání další tři, mezi nimiž bude i první. Jakmile pozná první ovoce, je pexeso vyřešené a na řadě je další. Když hráč ochutná všechny čtyři druhy a správný pár nenajde, prohrál a hraje další.

Aktivita

Přírodní odkrývačka

Potřebujeme	obrázky ovoce (např. jablko, hruška, švestka), lisované nebo čerstvé listy, kůru, přírodní materiály
Kompetence	klíčová kompetence k učení
Popis činnosti	Skupinka o čtyřech až pěti dětech si sedne do kruhu. Uprostřed mezi nimi leží velký obrázek ovoce (např. jablko nebo hruška), který je zakryt (lisovanými) listy nebo jinými přírodními materiály (např. kousky kůry). Děti jedno po druhém postupně odebírají po jednom kousku přírodniny, pod nimiž se skrývá obrázek. Pokaždé se odhalí malá část zakrytého plodu. Kdo jako první uhodne, co je na obrázku, vyhrál a v příštím kole odkrývá jako první.

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

Jablka

Původně se v Německu pěstovalo více než 2000 odrůd jablek. Mnohé z nich byly vytlačeny nově vyšlechtěnými odrůdami. Dříve bývaly v každém sadu jabloně s různou dobou sklizně, některé rodily letní jablka, která se jedla hned po očištění, jiná jablka zimní, která se dala uskladnit na zimu. Co se stane s ovocem ze sadu? Jablka, hrušky a další druhy ovoce lze konzervovat tradičními metodami. Pro mateřskou školku je obzvláště vhodné sušení. Sušit lze několika způsoby: ve vzduchu na šňůře (jablka nakrájená na plátky a navlečená na provázek); teplem na slunci, případně v troubě nebo v sušičce na ovoce.

Aktivita

Křížaly

Potřebujeme sušička ovoce, škrabka, nože, prkýnka, uzavíratelné sklenice

Kompetence klíčová kompetence k podnikavosti a pracovní

Popis činnosti Z výslužky, kterou děti dostaly za pomoc při česání jablek v sadu, lze udělat křížaly. Děti nejdříve jablka oloupou škrabkou. Pak je rozpůlíme, odstraníme jádřinec, nakrájíme je na plátky a rozložíme na síta sušičky. Děti si při tom mohou všimnout, že některé kousky rychle hnědnou a jiné zůstávají světlé (viz níže doplňující informace). Teplotu sušení nastavíme podle toho, jaké křížaly chceme mít: pokud mají být křupavější, sušičku nastavíme na 70 °C (horkovzdušný program), pokud je chceme spíš měkčí, teplota může být o 10 °C nižší.

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

Proč jablka hnědnou?

Jablka obsahují polyfenoly, to jsou aromatické sloučeniny, které patří mezi sekundární rostlinné látky. V jablku jsou uloženy zejména ve slupce a těsně pod ní. Polyfenoly jsou mimořádně zdravé, některé z nich mají protizánětlivé účinky a působí preventivně proti rakovině, stejně jako jiné antioxidanty. Odrůdy jablek s vysokým obsahem polyfenolů jsou aromatictější, ale méně sladké, bývají menší, mívají žlutou, zelenohnědou nebo světle zelenou slupku. Takové vady na kráse jsou v supermarketech nežádoucí, a proto se běžně nenabízejí, místo nich jsou na pultech nově vyšlechtěné odrůdy s nižším obsahem polyfenolů. Odrůdy s vysokým podílem polyfenolů navíc většinou dobře snášejí i lidé s alergií na jablka.

Odkazy V češtině si k zavařování můžete přečíst článek na



Video YouTube v němčině „Obst und Gemüse richtig einkochen“ (česky Jak správně zavařovat ovoce a zeleninu), kanál LBV-Naturschwärmer.



TIP Článek v němčině s tématem sušení v časopise kraut & rüben (česky zelí & řepa), dostupný online: www.krautundrueben.de/ richtig-doerren

Bedýnka na skladování ovoce a zeleniny

Potřebujeme	2 prkna s hladkými hranami (19 × 144 × 400 mm) pro čelní strany, 2 prkna s hladkými hranami (19 × 74 × 600 mm) na strany, 7 prken s hladkými hranami (19 × 74 × 400 mm) na dno, 1 čtvercová lišta (13 × 13 × 500 mm) jako mezník, 2 kovová madla (např. 36 × 155 × 27 mm) s příslušnými šrouby, 36 vrutů do dřeva se zápusťnou hlavou (3,5 × 45 mm), svinovací metr, úhelník, tužku, přímochařou nebo kotoučovou pilu, hrubý smrkový papír, trn do vrtačky, vrtačku s vrtákem o průměru 3 mm (nejlépe s centrovacím hrotem), aku šroubovák s křížovým bitem
Kompetence	klíčová kompetence k podnikavosti a pracovní
Popis činnosti	Společně se zájemci z řad rodičů si vyrobíme dřevěné bedýnky na skladování jablek a hrušek. Část jich zůstane ve školce, ale každá rodina si také může několik bedýnek, které si sami vyrobili, odnést domů. Možná se podaří navázat spolupráci s místní truhlárnou, kde by vám mohli přizpůsobit prkna nebo zapůjčit nářadí. Bedýnky, jejichž výrobu vám zde popíšeme, se dají dobře skládat na sebe a díky madlům je mohou snadno přepravovat i děti. Pilkou si přizpůsobíme prkna na potřebnou délku. Délka prken pro kratší strany je 40 cm, pro delší 60 cm. Hrubé hrany snadno zahladíme smrkovým papírem. Pro čelní strany potřebuje dva kusy prken o délce 14,4 cm. Centimetr od okraje si tužkou nakreslíme tenkou čáru a vyvrtáme dva malé otvory na šrouby, dřevo pak při následném sešroubování nepraskne. Rám vyrobíme tak, že krátké kusy připevníme na každé straně dvěma šrouby k delším postranním prkům, ty mají šířku 7,4 cm. Před přišroubováním spodní strany si předvrtáme všech sedm prken, opět ve vzdálenosti 1 cm od okraje. Abychom nemuseli vyměřovat mezeru pro každé prkno dna zvlášť, použijeme jako mezník lištu o rozměrech 13 × 13 milimetrů. Mezery na dně bedýnky jsou důležité, aby ke skladovaným jablkům mohl proudit vzduch ze všech stran. Pro jednodušší přepravu se na kratších stranách namontují dvě stabilní kovová madla. Hotová bedýnka má vnější rozměry 40 × 63,8 cm a vnitřní rozměry 36,2 × 60 cm. Poněkud nepravidelné rozměry jsou způsobeny tloušťkou prken. Bedýnky se díky vyvýšeným čelním stranám dají dobře skládat na sebe a může mezi nimi cirkulovat dostatek vzduchu. Jablka by v bedýnce měla ležet volně vedle sebe, v žádném případě by tam neměla být namačkaná, jinak se otláčejí a začínou rychle hnit. Pro skladování jablek je vhodný sklep, kde je chladno a vzduch není příliš suchý. Jablka by se měla každý týden kontrolovat a nahnílé kusy by se měly důsledně vytřídit. (Zdroj: www.mein-schoener-garten.de).
TIP	Kniha Die Obst-Werkstatt (česky Ovocná dílna) od Ursuly Arndt, nakladatelství Verlag an der Ruhr



Vztah k vzdělávání pro trvale udržitelný vývoj

Tradiční ovocné sady představují cenné ekosystémy, který pomáhají zachovat staré odrůdy ovoce, proto je třeba je chránit. V sadu žije často více než 5000 druhů živočichů a rostlin.

