

Štědrovečerní večeře

Co jíš při štědrovečerní večeři?



6.–9. třída

Klíčové kompetence:

k učení

komunikační

k řešení problémů

kulturní

digitální

Mezipředmětové vazby:

M – matematika

F – fyzika

Z – zeměpis

Př – přírodopis

Inf – informatika

Ov – občanská výchova

Doporučení: možno využít na projektovou výuku, vhodná práce v týmech.

Upozornění: úloha 8 – vyžaduje znalost objemu válce (9. ročník),
úloha 9 – vyskytuje se zde Ludolfovo číslo, potřeba umět
pracovat se vzorci (8. ročník).

Materiál byl vytvořen ve spolupráci Českého statistického úřadu a Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích jako metodický list pro projekt Minisčítání 2025.



Štědrovečerní večeře

Co jíš při štědrovečerní večeři?

Kapra, jinou rybu než kapra (například lososa), vepřový řízek, kuřecí nebo krůtí řízek, smažený sýr, vinnou klobásu něco jiného?

1.

Které z uvedených jídel byste dříve v jídelníčku nenašli a proč?

Ov

Tradiční byl smažený kapr.

Ostatní jídla přicházejí později. Nejprve se objevuje vinná klobása. Vepřový řízek, kuřecí nebo krůtí řízek se podával spíše jako alternativa k řízku z kapra.

Losos se objevuje ještě později (drahý, nedostupnost). Smažený sýr přichází na vánoční stůl jako poslední (také jako alternativa).

2.

Jsou tato jídla typická při štědrovečerní večeři například pro jiné země?

Ov

Z

štědrovečerní večeře	země, pro který je tento pokrm typický na Štědrý večer
kapr	Česko
losos	například Švédsko, Norsko, Kanada
kuřecí nebo krůtí řízek	Japonsko (smažené kuře z KFC)
vepřový řízek	spíš jako alternativa k rybě – Česko, Německo, Rakousko
smažený sýr	česká specialita (možná i slovenská)
vinná klobása	česká alternativa k rybě, jinde se nevyskytuje

3.

Jaké další pokrmy byste našli v českém jídelníčku o Štědrém dnu? Měla jejich přítomnost právě v tento den nějaký význam?

Ov

Z

houbová polévka – spojení s přírodou a lesem

rybí polévka – připravovaná z kapří hlavy a vnitřností, symbol hojnosti

česnečka – měla chránit před nemocemi a zlými silami

kuba – staročeský pokrm z krup, hub, česneku a majoránky, symbolizoval skromnost a úctu k půdě

hrachová nebo čočková kaše – luštěniny měly přinést peníze a hojnost

švestková omáčka – tradiční postní jídlo – spojení s domovem, tradicí



- 4. Jednou z potravin, která je typická na štědrovečerním stole, je hrách. Hrách byl v minulosti znakem růstu bohatství. Je to proto, že hrách bobtná, a tudíž zvětšuje svůj objem. Zjisti pokusem, o kolik procent zvětší hrách svůj objem za 24 hodin.**

F

P

M

Odměříme objem hrachu před začátkem procesu bobtnání (do odměrného válce s vodou vhodíme hrách a zjistíme jeho objem). Poté hrách necháme 24 hodin bobtnat. Opětovně si do odměrného válce dáme vodu a vhodíme nabobtnalý hrách. Odečteme si objem nabobtnalého hrachu. Hodnoty porovnáme. Hrách zvětší svůj objem o 100–200 %. Tento proces je závislý na více faktorech: teplota vody, stáří hrachu, typ hrachu, zda se voda během namáčení vyměňuje...

- 5. Bohužel jsme si minulý rok nenechali nabobtnat hrách a naše bohatství se nerozrostlo. Nyní nastal čas Vánoc a my máme pocit, že nemáme dostatečné množství peněz na nákup dárků. Zamyslete se nad tím, co v takové situaci uděláte.**

Ov

Diskuse: vyrobíme dárky, budeme mít méně dárků... Cílem je se žáky dojít k závěru, že jednou z nejhorších půjček je půjčka na dárky (krátkodobá radost).

- 6. Vzhledem k tomu, že jsme se rozhodli o těchto Vánocích trochu šetřit, k večeři nebudeme mít smažený vepřový řízek, ale smažený sýr. Je naše rozhodnutí správné (vzhledem k ceně potravin)?**

M

F

Inf

Naše rozhodnutí není správné, neboť z grafu vidíme, že cena eidamské cihly je vyšší než cena vepřové pečeně nebo vepřové kýty.



K ověření rozhodnutí využijte například stránky

<https://csu.gov.cz/vyvoj-prumernych-cen-vybranych-potravin-2024>

- 7. Jaký je rozdíl mezi kaprem a lososem?**

Př

	Losos	Kapr
Původ	Severní Atlantik, Tichý oceán	Evropa a Asie
Typ vody, ve které žije	Mořská i sladká – moře, řeka	Sladkovodní – rybníky, jezera
Tvar těla	Štíhlé, svalnaté, stříbřité	Robustní, vyšší tělo, šupiny
Způsob života	Migruje mezi mořem a řekou	Žije v rybnících, jezerech
Barva masa	Růžová až oranžová	Bílá



8.

Podívejme se na vinnou klobásu. Zjistěte, proč se jmenuje vinná klobása a vyhledejte recept. Pokud bychom se podívali na vinnou klobásu z hlediska matematiky, o jaké těleso se jedná? Jaký je obvykle průměr tohoto tělesa a proč je přibližně stále stejný? Urči objem vinné klobásy, která má délku 15 cm. Je to více než čtvrt litru?

M

F

Inf

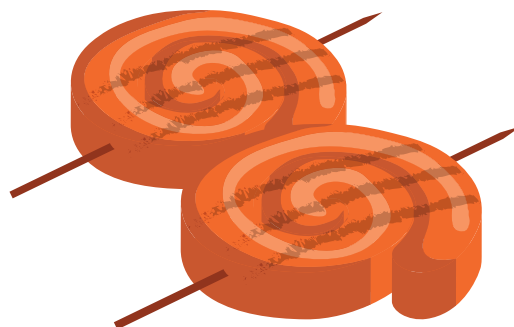
Název VINNÁ klobása

nepochází od slova víno (že by třeba obsahovala víno). Pochází pravděpodobně z německého slova Weißwurst (bílá klobása), které se zkomolilo.

Recept

Složení: vepřové maso, vepřové sádlo, sůl, pepř, česnek, majoránka, muškátový oříšek, vývar, přírodní střívka (vepřová nebo skopová).

Maso jemně nameleme, smícháme s kořením a vývarem a naplníme do střívka. Klobása se nevaří ani neudí. Opéká se na pánvičce. My si však takto připravenou vinnou klobásu kupujeme v obchodech.



Vinnou klobásu bychom mohli považovat za válec s průměrem 2 cm. Je to průměr tenkého střeva prasete. Průměr tenkého střeva prasete se pohybuje od 2 cm do 4 cm podle stáří prasete. Může být i z ovce (v tom případě je 2 cm).

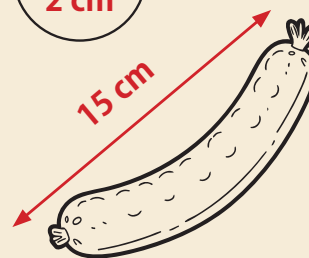
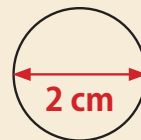
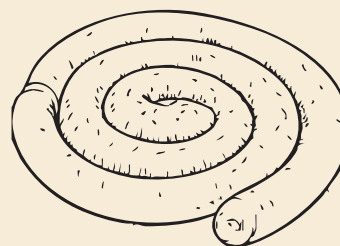
$$V = \pi r^2 v$$

$$V = 3,14 \cdot 1^2 \cdot 15$$

$$V = 47,1 \text{ cm}^3 = 0,0471 \text{ dm}^3 = 0,0471 \text{ l}$$

Odpověď:

0,0471 dm³ je méně než čtvrt litru.





9.

Pokud budeme mít jeden metr dlouhou klobásu a stočíme ji na pánvičku do spirály, jak velkou pánvičku budeme potřebovat? (náповěda – podívej se na Archimédovu spirálu – použij zjednodušený vzorec). Prodává se taková velikost pánvičky?

M



$$L \approx \frac{\pi \cdot r_{\text{vnější}}^2}{a}$$

L – délka spirály,
r – vnější poloměr spirály po *n* otáčkách,
a – vzdálenost mezi jednotlivými závit
(průměr klobásy)

$$100 = \frac{3,14 \cdot r^2}{2}$$

r = 7,9 cm, po zaokrouhlení **r** = 8 cm

Odpověď:

Průměr pánvičky musí být tedy větší nebo roven **16 cm**, nejlépe **18 cm** nebo **20 cm**.

Jako velikost pánvičky se udává velikost průměru pánvičky, obvykle se jedná o sudé číslo – 26, 28, 30, 32... Jedná se o vnitřní horní průměr pánvičky.

10.

Pokud by vás zajímalo, jaké jídlo je tradiční štedrovečerní večeří v ostatních zemích EU, vytvořte si týmy, rozdělte si státy EU a vytvořte plakát (například v Canvě) k zemím, které si vyberete.

Z

Inf