

Masarykova univerzita v Brně

Pedagogická fakulta

Výstava Barevný podzim 2010 pro 2. ročník ZŠ

Zelenina a její druhy

Vypracovaly: Michaela Prokešová (UČO 351020),
Hana Prokopová (UČO 246945),
Marie Supová (UČO 350915),
Ludmila Šťovíčková (UČO 350924)

Učitelství 1. stupně ZŠ, 2. ročník, kombinovaná forma

Předmět: ZS1BK_IVZ3, Integrovaný vědní základ 3

Modelová příprava pro výuku na výstavě „Barevný podzim“

Téma: Zelenina a její druhy

Ročník: 2. (18 žáků)

VVC: žák vysvětlí význam zeleniny pro člověka, pojmenuje druh zeleniny, popíše stavbu těla rostliny zeleniny, dokáže spolupracovat ve skupině (komunikuje s ostatními, respektuje jejich názory), aplikuje nově získané vědomosti v činnosti, zopakuje probrané učivo v praktických dovednostech, utváří si pracovní návyky

Pojmy opěrné: zelenina (rajče, cibule, mrkev, atd.), úprava zeleniny, sklizeň, zdraví

Pojmy nové: druhy zeleniny (kořenová, košťálová, cibulová, listová, plodová), části stavby těla rostlin zeleniny (kořen, stonek, list, květ, plod), podzemní část rostliny, nadzemní část rostliny

Místo realizace a časová dotace: Kejbaly (studentská zahrada - zelinářská - celkem 30 min., učebna - celkem 50 min., časová dotace na přemístování a přípravu úkolů - 10 min.)

Časová dotace celkem: 90 minut

SCÉNÁŘ VÝUKY:

Fáze výuky	Úlohy (Název, cíl)	Metoda, forma	Čas pro aktivitu	Pomůcky (druh)	Poznámky,
Úvod: organizace <ul style="list-style-type: none"> • Motivace • Seznámení s cílem výuky • Kontrola žákovské přípravy na výuku 	<p>Básničky (cíl = uvést do problematiky probíraného učiva)</p> <p>Nastínění průběhu dne</p> <p>Kontrola pracovního oblečení a pomůcek na výuku (cíl = vést žáky k poctivosti a určité zodpovědnosti)</p>	<p>recitace</p> <p>řízený rozhovor, frontální vyučování</p>	<p>celé celkem 5 minut</p>		
Hlavní část <ul style="list-style-type: none"> • Procvičování a opakování známého • Expozice - nové učivo • Fixace - upevnování a kontrola pochopení probírané látky • Expozice - nové učivo • Fixace - upevnování a 	<p>Povídání o zelenině (cíl = zopakovat opěrné pojmy)</p> <p>Druhy zeleniny, historie některých druhů zeleniny (cílem je zavést nové pojmy)</p> <p>Pohybové a poznávací aktivity pro procvičování daného učiva (cílem je zapamatování a rozeznání druhů zeleniny)</p> <p>Stavba těla rostliny zeleniny (cíl = zavést nové pojmy)</p> <p>Poznávání vzorků zeleniny (cílem je poznání vzorků)</p>	<p>řízený rozhovor, frontální vyučování</p> <p>vysvětlování, metody názorně demonstrační, frontální vyučování</p> <p>didaktické hry, frontální vyučování</p> <p>vysvětlování, metody názorně demonstrační, frontální vyučování</p> <p>pozorování, jednoduché</p>	<p>5 minut</p> <p>10 min.</p> <p>10 min.</p> <p>5 minut</p> <p>10 min.</p>	<p>druhy zeleniny</p> <p>druhy zeleniny, stopky</p> <p>obrázek stavby těla rostliny rajčete</p> <p>vzorky druhů</p>	

<p>kontrola pochopení probírané látky</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplikace - další aktivity k probíranému učivu 	<p>zeleniny podle charakteristických vlastností těchto vzorků)</p> <p>Práce s pracovními listy (cíl = procvičení a zapamatování nového učiva)</p> <p>Výstava „Barevný podzim“</p> <p>Výtvarná část - praktický úkol „mozaika“ (cíl = procvičení jemné motoriky rukou)</p>	<p>srovnávání, skupinová práce</p> <p>metoda pracovního listu s řešením, samostatná práce</p> <p>exkurze, samostatné vyučování</p> <p>čistá práce s lepidlem, skupinová práce</p>	<p>10 min.</p> <p>10 min.</p> <p>10 min.</p>	<p>zeleniny</p> <p>pracovní listy, obrázková příloha zeleniny</p> <p>žluté hlasovací lístky</p> <p>kreповý papír, výkres, nůžky, lepidlo</p>	
<p>Shrnutí</p> <ul style="list-style-type: none"> Závěr, zopakování probírané látky Zhodnocení výuky Zadání úkolů do školy 	<p>Povídání o výuce na Kejbalech (cíl = shrnutí probíraného učiva)</p> <p>Shrnutí průběhu dne (cíl = slovní hodnocení žáků, aktivit, celého dne)</p> <p>Zadání domácích úkolů (cíl = procvičení nového učiva doma)</p>	<p>řízený rozhovor, frontální vyučování</p> <p>Slovní hodnocení, diskuze, frontální vyučování</p> <p>vysvětlování</p>	<p>celé celkem 5 minut</p>		

ROZPRACOVÁNÍ SCÉNÁŘE:

ÚVOD

Motivace

Milé děti, nyní vám přednesu dvě básničky. Dobře poslouchejte a zkuste uhodnout, o čem si dnes budeme povídat.

Ovoce a zelenina

Ovoce a zelenina,
to je zdraví, to je síla.
Kdo jí mrkev, ředkvičky,
bude zdravý celičký..
to je zdraví, to je síla.
Kdo jí mrkev, ředkvičky,
bude zdravý celičký.

Divné ředkvičky

Máma koupila divné ředkvičky,
protože tyhle asi měly nožičky.
Hledala jsem den celičký,
kam utekly z ledničky.
Až když se večere podávala,
tak jsem to vše vypátrala.
Skočily si do salátu,
potěšily mámu, tátu.

Mrkev, mrkev, mrkvička,
ať mám zdravá očička!
Prosím, prosím mámo
o mrkev hned ráno.
Další si dám v poledne,
ať daleko oko dohlédne.
Pak utíkám k mamince,
že chci mrkev k svačince.
A co k večeři si dám?
Všechnu mrkev spořádám.
Kdo si mrkev dává,
má očka zdravá!

Seznámení s cílem výuky

Děti, uhodly jste správně, dnes si budeme povídat o zelenině. Řekneme si, na jaké druhy zeleninu rozlišujeme, zeleninu si ukážeme, zasoutěžíme si, naučíme se, z čeho se rostlina zeleniny skládá, ověříme si svůj čich, hmat a chuť, půjdeme na výstavu a samy si také vyzkoušíte nějakou výtvarnou aktivitu.

Kontrola žákovské přípravy na výuku

Dnes jste všichni měli přijít v pracovním oblečení a obuvi a přinést si pouze psací potřeby, tak snad je nikdo nezapomněl a všichni jste řádně připraveni.

HLAVNÍ ČÁST

Stanoviště číslo	Umístění	Téma
4	STUDENTSKÁ ZAHRADA - ZELINÁŘSKÁ Záhony zeleniny – vzorky zelenin	7. ZELENINA



Procvičování a opakování známého

Kladení otázek žákům s cílem zjistit, co vše o zelenině již vědí.

Otázky:

Jakou znáte zeleninu?

Proč je důležité jíst zeleninu?

Která její část se jí?

Kterou zeleninu máš nejraději?

Kterou zeleninu pěstujete s rodiči na zahrádce?

Ve kterém ročním období se zelenina sklízí?

Jakým způsobem můžeme zeleninu upravovat – zpracovávat?

Expozice - nové učivo (teoretická část doprovázená názornou ukázkou zeleniny)

Zelenina a její druhy, historie některých druhů zeleniny

Pomůcky: jednotlivé druhy zeleniny

Zelenina patří k cenným složkám potravy. Zabezpečuje nejen významný podíl vody, ale i řadu dalších nezbytných látek (množství vitamínů a minerálních látek). Je klíčem ke zdravému životnímu stylu. Význam zeleniny pro člověka je často zdůrazňován, stále však její konzumace není dostatečná. Obsahuje množství zdravých prospěšných látek, které hrají významnou roli ve snižování rizika vzniku civilizačních onemocnění. Její význam stoupá v některých typických obdobích života (dětství, těhotenství, stáří). Uplatňuje se v prevenci či léčbě různých onemocnění (součást léčebné výživy). Každodenní příjem zeleniny napomáhá k plnění výživových doporučení pro obyvatelstvo ČR.

Zelenina obsahuje různé aromatické látky, které podmiňují její typickou chuť i vůni. Lidé pěstují různé druhy, některé se využívají i jako koření.

Zeleninu dělíme nejčastěji podle částí rostliny, pro které je především pěstována – dle užitku (podle toho, které části z ní konzumujeme), do následujících skupin:

- **plodová** (např. paprika, rajče, okurka)
- **cibulová** (např. cibule, česnek, pórek)
- **kořenová** (např. mrkev, petržel, celer, křen, ředkvička, červená řepa)
- **listová** (např. salát hlávkový, špenát)
- **košťálová** (např. květák, brokolice, kedlubna, kapusta, hlávkové zelí)

A teď si ještě něco povíme o **původu některé zeleniny**. Děti, o které zelenině byste chtěly slyšet? Vyberte si, zda si budeme povídat o cibuli, česneku, rajčeti nebo okurce. Budeme hlasovat.

Dodnes není známo, je-li starší česnek nebo cibule. Předpokládá se však, že spíše **cibule**. S největší pravděpodobností pochází cibule ze Střední Asie, odněkud z oblasti Indie, Afghánistánu nebo Uzbekistánu, kde ji začali pěstovat asi ve 3. tisíciletí př. Kr., čili přibližně před 5000 lety. Odtamtud se dostala na Dálný východ, do Malé Asie a nakonec do zemí ve Středomoří.

Cibuli bylo připisováno mnoho dobrých vlastností. Nevhání jen slzy do očí, ale je i močopudná, takže od pradávna sloužila jako „babský lék“ na choroby ledvin a močového měchýře.

Cibulový sirup se už dříve doporučoval při angíně, nachlazení, chrapotu a podobně. Dostávaly ho zvláště děti, protože tento sladký lék rády užívaly. (Vrstvy nakrájené cibule se prosypávají cukrem, až pustí šťávu.)

V Indii se od nepaměti pokládala cibule za „potravinu pro zdraví“.

Někteří z nás jej milují, ale pro některé je přímo katastrofou. Pochoutka, bez níž není žádné jídlo dokonalé, ale po které se z našich úst line zápach. Ano, tak to je **česnek**.

Česnek přišel do kuchyní již v pradávnu. Hlavně do starověkých národů ze stepních oblastí Íránu a Afghánistánu. Znala jej stará Čína, Egypt, antické národy, kde byl symbolem proti zlu, a používal se v bitvách, kde se očekával souboj tváří v tvář. V Indii byl odedávna používán jako lék a jako zdroj zázračných sil proti zlým mocnostem. A samozřejmě nesmíme opomenout česnekovou ochranu proti upírům. Dnes je česnek známý po celém světě a používá se v kuchyni i pro své léčivé vlastnosti.

Keřičková **rajčata** jsou u nás nejznámější, protože mají málo zrníček a jsou sladce kořenitého aroma. Do Evropy byla rajčata dovezena na začátku 16. století, ale pěstovala se nejdříve jenom jako okrasná rostlina, protože rajská jablčka byla považována za jedovatá. Toto tvrzení bylo do jisté míry podloženo,

protože rajčata ve svých zelených částech obsahují jedovaté látky. Ty se ale při postupném zrání a skladování odbourávají, takže v červených rajčatech nejsou přítomny vůbec.

Rajčata se v Evropě rychle uchytila a již v druhé polovině 16. století se pěstovala v Itálii a ve Francii. Jejich pěstování se v Evropě rozšířilo až v 18. století.

Není okurka jako **okurka**. Pokud se ale řekne znojemská okurka, tak má každý jasno, a není možný omyl. Město Znojmo bývalo v historii proslaveno organizováním velkých okurkových trhů. Proto vznikly před třemi lety Slavnosti okurek.

Historie okurek sahá až do 16. století. Ve Znojmě se okurky pěstují od roku 1574, skutečný věhlas začaly získávat od konce 18. století. (Znojemská konzervárna, která dodávala na trh až 8000 tun okurek ročně, však v roce 2003 ukončila činnost. Firma Hamé Babice přenesla výrobu okurek do konzervárny v Bzenci na Břeclavsku.)

Sklizeň

Je podzim. Říjen je hlavním obdobím sklizně zeleniny košťálové i listové. Vlhké podzimní počasí, které pro něj bývá typické, přeje dorůstání kořenů, a proto je dobré počkat se sklizní co nejdéle, ideálně do konce měsíce. Výjimku tvoří zelí, se kterým je lepší nečekat a sklidit již počátkem října.

Kořenovou zeleninu se doporučuje sklízet za sucha, a to z jednoduchého důvodu – aby byly suché její kořeny. Na konci měsíce je také čas pro sklizeň plodové zeleniny.

Některá cibulová zelenina je již uložena, naložena, usušena a jinak zpracována.

Čerstvá zelenina je taková, která se konzumuje bezprostředně po sklizni nebo v době určené pro její skladování, vždy ale v syrovém stavu (nijak neupravená, nevařená atd.).

Při skladování zeleniny přihlížíme k jejímu druhu. Skladuje se krátkodobě (salát, okurky, rajčata, květák, atd.) i dlouhodobě (vhodná je zelenina kořenová, cibulová a některé druhy košťálové zeleniny).

Záhony jsou nyní částečně po sklizni. Připravují se na další rok. Úrodnost půdy lze ovlivnit správným hnojením, zaléváním, zpracováním půdy.

Fixace – upevňování a kontrola pochopení probírané látky

Pomůcky: jednotlivé druhy zeleniny, stopky

Hra: Přines zeleninu

Děti rozdělíme do tří skupin (po 6 žácích). Každé skupině určíme 6 kusů zeleniny, které má donést do cíle (každé skupince určíme jiné kusy). Každá skupinka soutěží zvlášť. Hodnotí se čas, za který přinesou všechny kusy, ale také zda přinesly všechny kusy správně.

Hra pro zahřátí: Zeleninová honička

Honič je zahradník, ostatní představují určitou zeleninu (např. rajčata). Honič sklízí rajčata, chytá ostatní. Honička je bez záchrany. Zahrajeme si 3x s obměnou zeleniny (cibule, mrkev).

Stanoviště číslo	Umístění	Téma
	Učebna	7. ZELENINA

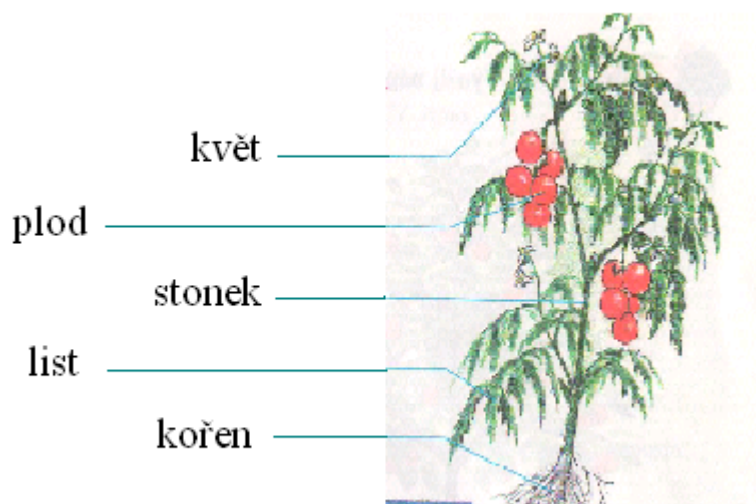
Expozice - nové učivo (teoretická část doprovázená názornou ukázkou zeleniny)

Stavba těla rostliny

Pomůcky: obrázek stavby těla rostliny rajčete

Rostlina plodové zeleniny, která kvete a plodí (rostou na ní plody), se skládá z pěti částí: kořen, stonek, list, květ a plod.

Stonek, list, květ a plod tvoří nadzemní část rostliny, protože jsou nad zemí. Kořen roste pod zemí, proto je to podzemní část rostliny.



Fixace – upevňování a kontrola pochopení probírané látky

Poznávání vzorků zeleniny: hmat, čich, chuť

Pomůcky: vzorky jednotlivých druhů zeleniny, šátek

Děti vytvoří 3 družstva po 6 členech, kterým zavážeme oči šátkem. 2 zástupci z každého družstva budou poznávat vzorky zeleniny hmatem, další dva čichem a poslední dva chutí. Družstvo (zástupci), které pozná a pojmenuje nejvíce kousků zeleniny, vyhrává. Za každou poznanou zeleninu dostane družstvo bod. Na konci se body sečtou a porovnají.

Při čichové zkoušce budou žáci poznávat rozkrájenou cibuli, česnek a křen. Hmatem budou poznávat papriku, kedlubnu a hlávkové zelí a zkouškou chutí by měli poznat rozkrájené kousky mrkve, rajčete a okurky.

Práce s pracovními listy

Pomůcky: pracovní listy, obrázková příloha zeleniny

Po ukončení poznávání vzorků zeleniny začnou žáci vyplňovat pracovní listy. K dispozici budou mít obrázkovou přílohu zeleniny pro kontrolu. Pracovat budou 10 minut. Doplní pouze úkoly, které stihnou.

Aplikace – další aktivity k probíranému učivu

Stanoviště číslo	Umístění	Téma
10	HLAVNÍ BUDOVA - Učebna	17. ARANŽOVÁNÍ A VAZBA výstava – „Barevný podzim“

Výstava „Barevný podzim“

Pomůcky: žluté hlasovací lístky

Žáci se zúčastní probíhající výstavy „Barevný podzim“. Jedná se o výstavu prací studentů III. roč. učitelství 1.st. ZŠ a studentů IV. roč. VVP kombinace Bi-Z, CH, Tv, Fy, Rv VZ, M aj.

Součástí výstavy jsou i ukázky materiálů a pomůcek, kterých se při aranžování používá, způsobů sušení rostlin a ukázek rostlin vhodných k sušení a aranžování.

Probíhá zde také soutěž „O nejlepšího aranžéra/ku na výstavě BAREVNÝ PODZIM“. Žáci se stanou dětskou porotou, budou hlasovat pomocí žlutých lístků.

Výtvarná část - mozaika

Pomůcky:

- nastříhaný barevný krepový papír o šířce 1 cm a délce 15 cm (žlutý, hnědý, červený)
- nastříhaný zelený krepový papír o šířce 5 cm a délce 40 cm
- nůžky, lepidlo, výkres



Žáci mají za úkol ve skupinkách vytvořit z krepového papíru cibuli, papriku, rajče a hlávkový salát. U cibule papriky a rajčete žáci nejdříve skrčí jednotlivě nastříhaný krepový papír a postupně ho přilepují lepidlem na výkres ve tvaru a barvě příslušné zeleniny. Na hlávkový salát použijí širší pásy, které nejprve nařasí. Při lepení postupují od nejširšího obvodu směrem ke středu.

Skupinky budou čtyři (dvě skupinky po 4 a dvě skupinky po 5 žácích).

SHRNUTÍ

Závěr, zopakování probrané látky

Dnes jsme si povídali o zelenině. Děti dokážete mi říct, o jaké zelenině jsme si to vlastně povídali? Jak dělíme zeleninu? Co řadíme do cibulové zeleniny? Co do košťálové? Kterou zeleninu jste do dnešního dne neznali? A na závěr mi ještě jednou řekněte, jakou zeleninu máte nejraději.

Zhodnocení výuky

Pochválení dětí za snahu, spolupráci a kázeň. Žáci byli během výuky velmi pozorní a vnímaví.

Básničky o zelenině nás přivedly do učební problematiky. Na začátku jsme hovořili o zelenině jako takové, jejím původu, dělení, stavbě rostlin. Pro lepší zapamatování a i pozornost hrály děti různé poznávací hry a zeleninovou honičku.

Zadání úkolů do školy

Žáci si do příští hodiny prvouky dodělají doma pracovní listy. Pracovní listy slouží pro lepší zapamatování probraného učiva.

PŘÍLOHY

Obrázková příloha - zelenina

Zelenina plodová

paprika



rajče



okurka



Zelenina cibulová

cibule



česnek



pórek



Zelenina kořenová

mrkev



petržel



celer



křen



ředkvička



červená řepa



Zelenina listová

salát hlávkový



špenát



Zelenina košťálová

květák



brokolice



kedlubna



kapusta



hlávkové zelí



Pracovní listy

1.) Zahradníkovi se popletly slabiky. Sestav správně názvy zeleniny a slova opiš.

le
bu
ci

nát
špe

li
bro
ce
ko

ka
kur
o

žel
pe
tr

nek
čes

2.) Pomoz zahradníkovi připravit 3 záhonky. Jeden má mít tvar čtverce, druhý trojúhelníku a třetí tvar obdélníku. Použij pravítko.

3.) Namaluj zeleninu, kterou jíš nejraději.

4.) Doplň, o jaký druh zeleniny se jedná (plodová, cibulová, kořenová, listová, košťálová).

petržel	
hlávkový salát	
hlávkové zelí	
rajče	
česnek	
brokolice	

5.) Barevně označ, pro kterou část zeleninu pěstujeme.

<input type="checkbox"/> kořen	<input type="checkbox"/> salát	<input type="checkbox"/> paprika	<input type="checkbox"/> pórek
<input type="checkbox"/> list	<input type="checkbox"/> mrkev	<input type="checkbox"/> zelí	<input type="checkbox"/> ředkvička
<input type="checkbox"/> cibule	<input type="checkbox"/> česnek	<input type="checkbox"/> řepa	<input type="checkbox"/> okurka
<input type="checkbox"/> plod	<input type="checkbox"/> celer	<input type="checkbox"/> křen	<input type="checkbox"/> kapusta
<input type="checkbox"/> košťál	<input type="checkbox"/> květák	<input type="checkbox"/> špenát	<input type="checkbox"/> kedlubna

6.) Spočítej, kolik je na každém obrázku kusů zeleniny. Číslici doplň pod obrázek.



7.) Poznáš zeleninu na obrázku? Její název napiš pod obrázek.













8.) Napiš, jak se jmenuje tato zelenina a jakého je druhu. Potom ji popiš pomocí šipek.

L _ _ T

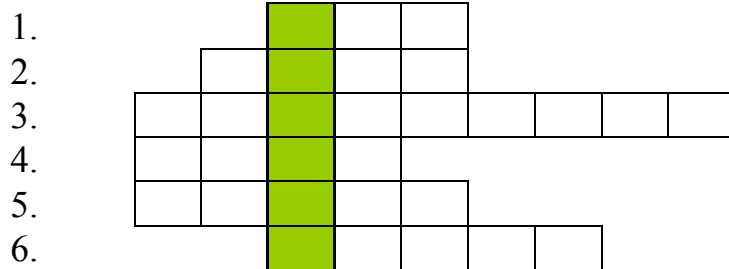
K _ _ T

P _ _ D



P _ _ _ I _ _ je _ _ _ _ _ zelenina.

9.) **Křížovka:** vyluštěním tajenky zjistíš, jaké je právě roční období. Tak honem do toho!



1. přítel člověka

2. místo, kde se pěstuje obilí



3.

4. domácí zvíře

5. mele se z něj mouka



6.

Pracovní listy - autorské řešení

1.) Zahradníkovi se popletly slabiky. Sestav správně názvy zeleniny a slova opiš.

le
bu
ci

_____ cibule _____

nát
špe

_____ špenát _____

li
bro
ce
ko

_____ brokolice _____

ka
kur
o

_____ okurka _____

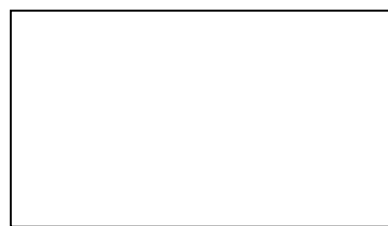
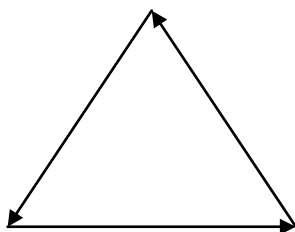
žel
pe
tr

_____ petržel _____

nek
čes

_____ česnek _____

2.) Pomoz zahradníkovi připravit 3 záhonky. Jeden má mít tvar čtverce, druhý trojúhelníku a třetí tvar obdélníku. Použij pravítko.























3.) Namaluj zeleninu, kterou jíš nejraději.



4.) Dopln, o jaký druh zeleniny se jedná (plodová, cibulová, kořenová, listová, košťálová).

petržel	kořenová
hlávkový salát	listová
hlávkové zelí	košťálová
rajče	plodová
česnek	cibulová
brokolice	košťálová

5.) Barevně označ, pro kterou část zeleninu pěstujeme.

 kořen	 salát	 paprika	 pórek
 list	 mrkev	 zelí	 ředkvička
 cibule	 česnek	 řepa	 okurka
 plod	 celer	 křen	 kapusta
 košťál	 květák	 špenát	 kedlubna

6.) Spočítej, kolik je na každém obrázku kusů zeleniny. Číslici doplň pod obrázek.



5



3



6

7.) Poznáš zeleninu na obrázku? Její název napiš pod obrázek.



_____pórek_____



_____květák_____



_____mrkev_____



_____paprika_____

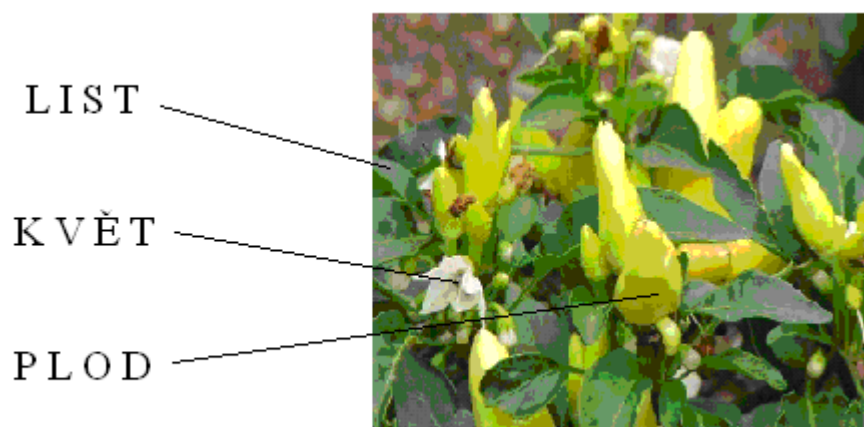


_____hlávkový salát_____



_____kapusta_____

8.) Napiš, jak se jmenuje tato zelenina a jakého je druhu. Potom ji popiš pomocí šipek.



PAPRIKA je PLODOVÁ zelenina.

9.) **Křížovka:** vyluštěním tajenky zjistíš, co obsahuje zelenina. Tak honem do toho!

1.		P	E	S						
2.		P	O	L	E					
3.	Ř	E	D	K	V	I	Č	K	Y	
4.	K	O	Z	A						
5.	O	B	I	L	Í					
6.			M	R	K	E	V			

1. přítel člověka

2. místo, kde se pěstuje obilí



3.

4. domácí zvíře

5. mele se z něj mouka



6.

LITERATURA:

1. ADÁMKOVÁ P. a kolektiv. Člověk a jeho svět, učebnice pro 2. ročník základní školy. 1. vyd. Brno: DIDAKTIS, 2007. ISBN 978-80-7358-078-0.
2. ADÁMKOVÁ P. a kolektiv. Člověk a jeho svět, průvodce pro učitele k učebnicové sadě pro 2. ročník základní školy. 1. vyd. Brno: DIDAKTIS, 2007. ISBN 978-80-7358-059-9.
3. ADÁMKOVÁ P. a kolektiv. Člověk a jeho svět, pracovní sešit pro 2. ročník základní školy. Dotisk 1. vyd. Brno: DIDAKTIS, 2007. ISBN 9978-80-7358-079-7.
4. DANIHELKOVÁ H. a kolektiv. PRVOUKA 2, učebnice pro 2. ročník základní školy. Olomouc: Pedagogické nakladatelství PRODOS, spol. s r. o., 1998, ISBN 80-85806-81-9
5. Časopis Zahrádkář, [online], [cit. 2. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.zahradkar.org/archiv.php?kat=2010/11/s18>>.
6. kafe.cz, [online], [cit. 2. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.kafe.cz/chci-byt-uspesna/jak-na-to/rijen-mesic-jako-stvoreny-pro-sklizen-zeleniny-367.aspx>>.
7. WIKIPEDIE, [online], [cit. 2. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://cs.wikipedia.org/wiki/Zelenina>>.
8. Vareni.cz, [online], [cit. 2. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://slovník.vareni.cz/zelenina/>>.
9. GASTRONOMIE A RECEPTY, [online], [cit. 2. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://gastronomie-recepty.studentske.cz/2008/08/dlen-zeleniny.html>>.
10. DĚTSKÉ HRY.com, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://cs.detske-hry.com/ovoce-a-zelenina-11926.htm>>.
11. DĚTSKÉ STRÁNKY, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <http://www.detskestranky.cz/clanek/1839-ach_ta_prvouka.htm>.
12. Šnoflák Radim, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.snoflak-radim.biznysweb.cz/post/divne-redkvicky-1051/>>.
13. Slasti pro ně stojí za to žít, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.slasti.cz/cz/obili-zelenina-brambory-olivny-puvod-historie.php>>.
14. zdravá výživa.net, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.zdrava-vyziva.net/zdrave-potraviny-zelenina.php>>.
15. Hobbyporata.sk, [online], [cit. 9. 11. 2010].
Dostupné z WWW: <<http://www.hobbyportal.sk/zivotny-styl/zdrava-vyziva/lecive-ucinky-zeleniny-a-ovoce-cast-2>>.
16. Zdravá výživa a strava pro vaše tělo, [online], [cit. 11. 11. 2010].

Dostupné z WWW: <<http://www.zdrava-strava.com/cibule/>>.

17. Vareni.cz, [online], [cit. 9. 11. 2010]. Dostupné z WWW: <<http://clanky.vareni.cz/cesnek/>>.

18. CHOVELKA, [online], [cit. 9. 11. 2010].

Dostupné z WWW: <<http://www.chovatelka.cz/moderni-zahrada-clanek/pestovani-kerickovych-rajcat-na-zahradce-1/>>.

19. ČESKÝ ROZSAH, [online], [cit. 9. 11. 2010].

Dostupné z WWW: <http://www.rozhlas.cz/radio_cesko/special/_zprava/764390>.

CITACE OBRÁZKŮ

Obrázek č. 1: Kejbaly, INFORMAČNÍ SYSTÉM MASARYKOVY UNIVERZITY, Integrovaný vědní základ 3, studijní materiály, seminární práce, Barevný podzim. Základní pojmy k výuce na výstavě a stanovištích. [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <https://is.muni.cz/auth/dok/rfmgr.pl?fakulta=1441;obdobi=5084;kod=ZS1BK_IVZ3;furl=%2F1441%2Fpodzim2010%2FZS1BK_IVZ3%2F17738460%2Finfo=>>.

Obrázek č. 2: Rostlina rajčete, DANIHELKOVÁ H. a kolektiv. PRVOUKA 2, učebnice pro 2. ročník základní školy. Olomouc: Pedagogické nakladatelství PRODOS, spol. s r. o., 1998, ISBN 80-85806-81-9

Obrázek č. 3: výtvarná aktivita, Vlastní fotografie – Marie Supová.

Obrázek č. 4, obrázek č. 29, obrázek č. 42: Paprika, photo dictionary, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.faqs.org/photo-dict/phrase/288/paprika.html>>.

Obrázek č. 5: Rajče, GENGEL, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://www.gengel.webzdarma.cz/ces_odrudy/ces_odrudy.htm>.

Obrázek č. 6, obrázek č. 35: Okurka, Cucumbers, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://home.howstuffworks.com/cucumbers.htm/printable>>.

Obrázek č. 7: Cibule, Domácí medicína z cibule, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://zeth4beatz.blog.cz/0707/domaci-medicina-z-cibule>>.

Obrázek č. 8: Česnek, Pěstování, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://pestovani.growit.cz/pestovani-cesnek/>>.

Obrázek č. 9, obrázek č. 26, obrázek č. 39: Pórek, sRECEPTY pro gurmány v nás, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://www.srecepty.cz/ingredience/porek?pof_name=ingredient_recipes_259&pof_page_no=5>.

Obrázek č. 10, obrázek č. 28, obrázek č. 41: Mrkev, BYDLENÍ.CZ, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.bydleni.cz/clanek/Mrkev-na-taliri>>.

Obrázek č. 11: Petržel, Semo – profí trh, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.semo.cz/proficz/index.php?s=&druh=34&Petrzel-korenova->>>.

Obrázek č. 12: Celer, pilulka.com (Internetová lékárna), str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.pilulka.com/text-218-celer-a-celik.aspx>>.

Obrázek č. 13: Křen, Mineralfit magazín nejen o zdraví, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.mineralfit.cz/domaci-lekar-clanek/kren-pro-nase-zdravi-961/>>.

Obrázek č. 14: Ředkvička, iReceptář.cz, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.ireceptar.cz/zahrada/uzitkova-zahrada/podzimni-odrudy-redkvicek-a-redkvi-muzete-sklizet-az-do-zimy/>>.

Obrázek č. 15: Červená řepa, Krása a péče, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://www.krasaapece.cz/salon/cervena-repa-a-imunita_1063.html>.

Obrázek č. 16, obrázek č. 30, obrázek č. 43: Salát hlávkový, Eko-farma.cz, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.eko-farma.cz/obchod/index.php?action=pricelist>>.

Obrázek č. 17: Špenát, CHINAA2Z.com, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://china.chinaa2z.com/china/html/living/2009/20090428/20090428153944956196/20090428163027579753.html>>.

Obrázek č. 18, obrázek č. 27, obrázek č. 40: Květák, Chovani.eu, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.chovani.eu/clanky/zobrazit/387-Kvetak>>.

Obrázek č. 19: Brokolice, Asistentka.cz, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.asistentka.cz/node/9141>>.

Obrázek č. 20. Kedlubna, Euro-gastro partners s.r.o., str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://www.euro-gastro.cz/index.php?id_document=802304322&page=1>.

Obrázek č. 21, obrázek č. 31, obrázek č. 44: Kapusta, NOVÁ ZEMĚ (VSTUP ZEMĚ A LIDSTA DO VYŠŠÍCH DIMENZÍ), str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://novazeme.ning.com/forum/topics/ceskoslovensky-slovník>>.

Obrázek č. 22: Hlávkové zelí, Chovani.eu, str. 1, [online], [3. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://www.chovani.eu/clanky/zobrazit/384-Kysele_zeli>.

Obrázek č. 23, obrázek č. 36: Papriky, králici.cz, str. 1, [online], [10. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.kralici.cz/pages.asp?f=kralici-jidelnicek>>.

Obrázek č. 24, obrázek č. 37: Cibule, Vítejte na Farmě u řeky Orlice, str. 1, [online], [10. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <http://farmaurekyorlice.cz/index.php?option=com_garyscookbook&Itemid=55&func=detail&id=77>.

Obrázek č. 25, obrázek č. 38: Ředkvičky, semo – Profí trh, str. 1, [online], [10. 11. 2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.semo.cz/proficz/index.php?s=&druh=38&Redkvicka>>.

Obrázek č. 32, obrázek č. 45: Rostlina paprika, Celysvet.cz, str. 1, [online], [12.11.2010]. Dostupné z WWW: <<http://www.celysvet.cz/paprika.php>>.

Obrázek č. 33, obrázek č. 46: Tři ředkvičky, pixmac.cz, str. 1, [online], [13.11.2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.pixmac.cz/fotka/%C4%8Derven%C3%A1+%C5%99edkev+izolovan%C3%A9/000030239447>>.

Obrázek č. 34, obrázek č. 47: Kreslená mrkev, pixmac.cz., str. 1, [online], [13.11.2010]. Dostupný z WWW: <<http://www.pixmac.cz/fotka/kreslen%C3%A9+ru%C4%8Dn%C4%9B+ilustrace+mrkev/000009418666>>.