

2. týden

PODOBENSTVÍ O KVASU

Pověděl jim jiné podobenství:

„Nebeské království je jako kvas, který vzala žena a zadělala ho do tří měřic mouky, až se všechno prokvasilo.“ Mt 13,33

Pomůcky:

- ≈ kvasnice, cukr, mléko na kvásek, hmoždíř, zrnka pšenice, sůl, hladká mouka a mísa na zadělávání (žloutek, máslo podle receptu), vytištěné materiály – obrázek ženy s droždím na stole, klopa s prázdným stolem, postup výroby kvásku, postup kynutí, pečené chleby

Popis aktivit:

- ≈ Toto podobenství je velice krátké, ale neznamena to, že se v něm nic nedozvíme. Slovo tu sice není mnoho, o to více však poučení.
- ≈ **Sejdeme se v kruhu.** Zeptáme se dětí, zda ví, co je to kvas. Na co ho používáme? K čemu je potřebný? Necháme kvasnice kolovat, aby si je děti dobře prohlédly. Můžeme i kousek ochutnat. Vysvětlíme dětem, že kvásek má jednu obdivuhodnou vlastnost, kterou dnes zkusíme objevit. Kvásek totiž umí těsto prokvasit, načechrat, díky němu bude lehké.
- ≈ Droždí neboli lidově kvasnice, jsou živý organismus tvořený obrovským množstvím šlechtěných kvasinek (pro představu – 1 g čerstvého droždí obsahuje zhruba 10 miliard kvasinek) převážně rodu *Saccharomyces cerevisiae* (česky kvasinka pивní, vinná), které tvoří základní ingredienci k přípravě sladkých i slaných kynutých těst. Kvasinky jsou nezbytné i při výrobě lihu, piva, vína či moštů.
- ≈ Kynutí těsta je ve své podstatě nepohlavní množení kvasinek, kdy dochází k rozkladu sacharidů obsažených v mouce. Při této chemické reakci vzniká alkohol, který se během pečení odpaří, a oxid uhličitý, díky němuž dochází ke kypření a zvětšování objemu těsta. Tato reakce probíhá za přítomnosti tekutin a přiměřeného tepla – ideálně kolem 30 – 35 °C. Při vyšší teplotě se těsto, kvasinky tzv. spaří, čímž dojde k narušení procesu množení, a tím i kynutí – kvasinky v podstatě umřou. Proto nesmí být mléko (nebo jiná tekutina, kterou droždí zalijeme) příliš teplá.
- ≈ Děti rozdělíme do skupin, každé dáme kousek droždí, misku, cukr, vlažné mléko a necháme je kvásek připravit. Kvasinky jsou živé, proto je po zalití na chvilku odložíme, protože potřebují čas. Vidíte tu souvislost s předchozím podobenstvím? I v tomto podobenství Ježíš potvrzuje, že Boží království potřebuje ČAS. Misky necháme na místě a sejdeme se opět ve společném kruhu.
- ≈ Zde si společně připravíme další: Co ještě ona žena potřebovala? Tři měřice mouky. Kde vezmeme mouku? Z čeho je? Počkáme, až některé z dětí řekne, že mouka se vyrábí ze zrn obilí. Poté v kruhu dáme hrst obilí do hmoždíře a necháme děti, aby si zkusily obilí rozdrtit. Vidíme, že to není nic jednoduchého, obilí se obvykle mele v mlýně, poté se vzniklá mouka přesívá, aby se zbavila slupek, a rozděluje podle hrubosti. Za nejkvalitnější mouku se považuje jemně mletá, tzv. hladká mouka. I když dnes už víme, že přece jen zdravější je mouka s trochou namletých slupek. My teď použijeme

mouku již namletou. Do zadělavací mísy nasypeme mouku a také trochu SOLI. Vysvětlíme dětem, že sůl přidáváme proto, aby vzniklý pokrm měl lepší chuť. A to dokonce i do těsta, které má být sladké. I v buchtách, vánočce nebo mazanci má sůl své místo. Poté vyzveme děti, aby donesly do kruhu svůj kvásek. Co se s ním stalo? Je něco jinak? Vidíme, že zvětšil svůj objem, nabobtnal. Necháme děti vyjádřit své poznatky. Poté přidáme všechny kvásek do mísy, můžeme dětem říci, že podle toho, co přidáme dále, může být z kvásku a mouky buď chléb nebo buchtu, vánočka či mazanec. Základ je ale vždy stejný: kvásek a mouka. Přidáme tedy potřebné ingredience podle receptu a zaděláme těsto. Zakryjeme ho utěrkou a dáme na teplé místo. Znovu zdůrazníme dětem, že kvasinky opět budou pracovat. Potřebují čas a také trochu tepla, aby provedly s těstem proměnu.

Mezitím se pustíme do výroby lapbooku.

- ≈ Obrázek se ženou nalepíme na čtvrtku. Přes obrázek na stejné místo nalepíme klopou s prázdným stolem a do rozevřené klopou vepíšeme text podobností o kvasu. Dále dětem dáme klopou s rozfázovaným postupem výroby kvásku. Necháme je, aby si postup vlastními slovy popsaly a správně seřadily. Během práce děti vyzveme, aby přemýšlely, zda neobjevily nějakou souvislost mezi podobnostmi o zrna a kvasu. Obrázek nakonec přilepíme horní stranou k obrázku, na němž je celá postava rozsévače, který je uprostřed pásu.



- ≈ **Poté se sejdeme v kruhu**, abychom se podívali, co kvásek s těstem udělal. Vidíte? Těsto výrazně zvětšilo svůj objem, kvasinky ho prokvasily. Oživily ho, daly mu vyrůst. Pracovaly úplně samy, stačilo je jen nechat v klidu a teple. Můžeme se zeptat, zda děti našly nějaké souvislosti mezi oběma podobnostmi. Možná, že ano. Pokud ne, nechme to klidně na příště. Jestliže Boží království je podobné kvasu, potřebuje jen čas a trochu tepla, a bude samo pracovat. Ani my ho nemáme urychlovat. 😊
- ≈ Nakonec nalepíme druhou klopou, správně seřadíme obrázky s postupem kynutí. Na klopou se stolem pak dolepíme pečené chleby. Necháme na uvážení dětí, kolik jich z nakynutého těsta mohlo asi být.



- ≈ Pokud zbyde čas, dejte těsto s dětmi ještě péct.
- ≈ Nezapomeňte průběžně kontrolovat, co se děje se zasetým zrnem.

Citát do kapsy:

- ≈ K zamyšlení na cestu domů dostaneme tentokrát jiné slovo. Ježíš v něm říká svým učedníkům:
„Vy jste sůl země. Jestliže však sůl ztratí chuť, čím bude osolena? K ničemu se už nehodí, než aby se vyhodila ven a lidé po ní šlapali.“ (Mt 5,13).
- ≈ Vzpomenete si, kdy jsme dnes použili sůl? Najdete podobnost mezi solí a kvasem? Co to znamená, že my máme osolit zem?

Přílohy – biblický úryvek, citát do kapsy, obrázky

Citát do kapsy:

*„Vy jste sůl země. Jestliže však sůl ztratí chuť, čím bude osolena?
K ničemu se už nehodí, než aby se vyhodila ven a lidé po ní šlapali.“*

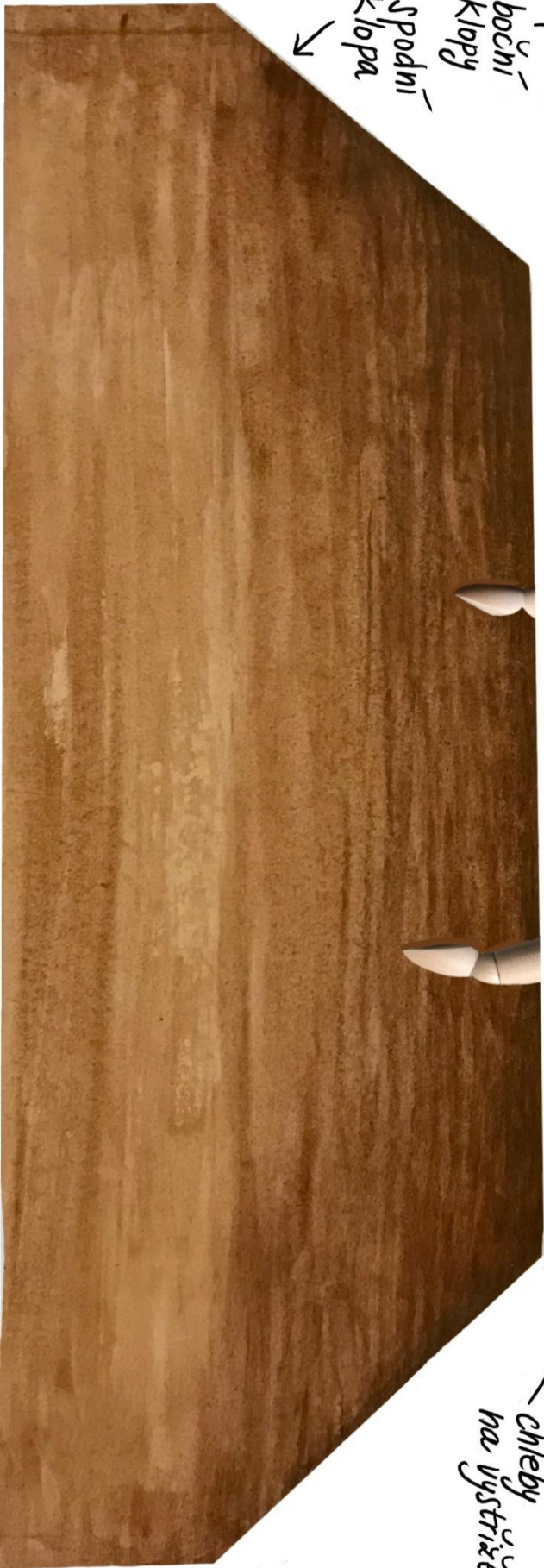
(Mt 5,13).

Biblický úryvek:

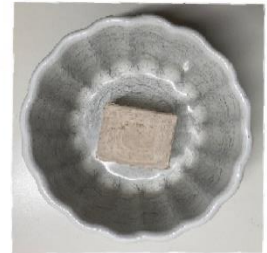
Pověděl jim jiné podobenství:

*„Nebeské království je jako kvas, který vzala žena a zadělala ho do tří měřic mouky,
až se všechno prokvasilo.“ Mt 13,33*





↙
boční
Klopý
↘
Spodní
Klopá



↙
chleby
na
vystřížení

2. PODOBENSTVÍ O KVASU