

3. týden

PODOBENSTVÍ O HOŘČIČNÉM ZRNU

Předložil jim další podobenství: „Nebeské království je jako hořčičné zrnko, které člověk vzal a zasal na svém poli. Je sice menší než všechna semena, ale když vyroste, je větší než ostatní zahradní rostliny a stane se z něho keř, takže přilétají ptáci a hnízdí v jeho větvích.“ (Mt 13, 31-32)

Pomůcky:

- ≈ hořčice v kelímku, různé druhy zrnok (kukuřice, pšenice, ječmen..., nejmenší by v každém případě měla být hořčice), izolepa, vytištěné obrázky – země se semínky, hnízda s ptáky, čtvrtka A4 na tvorbu stromu (nejlépe zelená)

Popis aktivit:

- ≈ Začínáme opět ve společném kruhu, necháme nejprve kolovat tácek s různými druhy semen, aby si je děti mohly prohlédnout. Která jsou z nich nejmenší? Která největší? Víte, co z nich vyroste? Poznáte, které z nich je hořčice?
- ≈ Třetí Ježíšovo podobenství vypráví o hořčičném zrnku. Víte, co je hořčice? Ukážeme dětem tu v kelímku. Víte ale, jaká je to rostlina? Jak se z ní tahle hořčice vyrábí? Seznámíme děti s hořčicí: není to náročná rostlina, stačí jí i půda na živiny poměrně chudá. Daří se jí spíše v teplém a suchém podnebí, nemá moc ráda vlhko. Známe hořčici bílou, hnědou a černou. V Ježíšově zemi se používala nejvíce černá hořčice. Z celé rostliny se využívají zejména hořčičná semínka. Z nich lze vylišovat mastný olej, který tvoří více než jednu třetinu zrnka. Neznámější zpracování hořčičného zrnka známe z potravinářství: na oblíbenou hořčici. Semínko se ale také využívá v lékařství, na výrobu mýdla, mastného oleje nebo jako účinné zelené hnojivo či velmi výživné krmivo.

Tvorba keře:

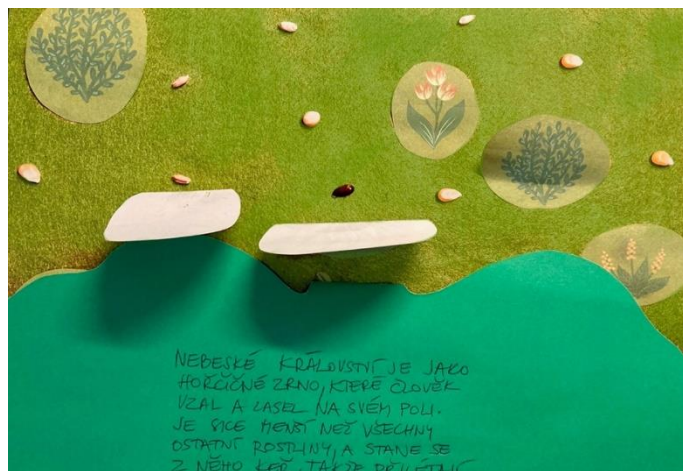
- ≈ Pojdme si nejprve představit, jak taková rostlina roste. Protože celý proces trvá velmi dlouho, budeme ho muset trochu urychlit. Normálně totiž nejsme schopni zachytit, jak rostlinka roste nejprve ve skrytosti země a poté, jak se pomalu klube z půdy. Je příliš malá a my příliš rychlí, abychom tento děj mohli pozorovat. Abychom to lépe pochopili, zkusíme si to teď přiblížit.
- ≈ Na spodní okraj čtvrtky (naležato) nalepíme zrníčko hořčice. Tužkou nejprve zakroužíme kolem semínka, to znamená, že nejprve nabere vláhu a sílu z půdy. Hned potom se objevuje kořínek, který bude celou rostlinu držet v zemi. Když je pevně uchycena, objeví se klíček, který na rozdíl od kořínku směřuje vzhůru ze země ven, ke Slunci. A tak pořád dokola. Zrnko bere ze země vláhu a sílu, nadechuje se venku a čerpá energii ze Slunce. Poté se zase vrací a vždy se o kousek zvětšuje. Nahoře i dole přibývají kořeny i větve. A nakonec je z něj veliký keř a my se nestačíme divit, kde se tu vlastně

vzal. Na začátku bylo jen nepatrné zrníčko a nyní je tu velký strom. Už víte, proč nám dnes Ježíš představuje hořčici?



Výroba lapbooku.

- ≈ Obrázek z přílohy (kde už jsou semínka vyfocená) opět podlepíme čtvrtkou. Lze také pracovat s prázdnou čtvrtkou (lépe jednobarevnou, třeba hnědou). Na ni pak můžeme pomocí izolepy, tavné pistole nebo Herkulesu přilepit různá zrnka. Poté nalepíme jednotlivé obrázky rostlin tak, aby jimi byla semínka zakrytá. Na místo hořčičného semene nalepíme náš nakreslený keř, který předtím ještě vystříháme. Vidíte, jak tento keř zakrývá všechno ostatní? Ježíš nám říká, že semínka jsou sice nejmenší, ale přesto z nich vyrostou veliké stromy, dokonce tak veliké, že v nich mohou hnízdit ptáci...



- ≈ Nyní pojdme zapřemýšlet nad tím, jestli už se nám podařilo objevit nějaké souvislosti mezi podobnostmi, které jsme již zpracovali. Každé dítě si před sebou rozloží svůj lapbook, připraví si obrázky ptáků, lepidlo.

Co má společného semeno z podobností o rozséváči, droždí a hořčičné semínko?

- ≈ Možná objevíte i jiné souvislosti, my jsme objevili toto:
- Jak semínka, tak i droždí mají v sobě život, jsou ŽIVÉ.
- Všechny byly na začátku nepatrné, MALÉ.
- Aby mohly růst a zvětšovat se, potřebovaly ČAS.
- A rostly ve skrytu, byly zcela NENÁPADNÉ.
- O to více PŘEKVAPILY.
- ≈ Napište si své poznatky do hořčičného keře a přilepte přes ně ptáky. Ať to zůstane i nadále ve skrytu. Ne snad proto, abychom měli tajemství, ale proto, aby to mohlo i nadále pracovat a růst. 😊
- ≈ Text podobností pak jako obvykle napište na vnitřní část stromu. Celý obrázek pak přilepíme horní hranou pod podobností o kvasu.
- ≈ Pokud nám zbyde čas, můžeme si s dětmi ještě připravit domácí hořčici:

Recept na domácí hořčici

- 100 g bílých hořčičných semínek
- 300 ml jablečného octa (nebo běžného octa, vinného octa ap.)
- med dle chuti (cca 4–5 lžic)

Nejdříve svařte ocet a poté ho nechte zcela vychladnout. Mezitím si připravte hořčičná semínka. Nadržte je v kuchyňském drtiči nebo namelte v mlýnku. Smíchejte je s medem, poté vše promíchejte s vychlazeným octem a hořčicí, jak ji známe, je na světě. Dalšímu ochucování se meze nekladou. Je možné přidat různá koření nebo bylinky. Pro medovější chuť zvyšte množství medu.

Citát do kapsy:

- ≈ K zamyšlení na cestu domů. V Lukášově evangeliu hovoří Ježíš o hořčičném semínku ještě trochu jinak. Když ho apoštolové prosí: Dej nám více víry!, odpoví jim:

Kdybyste měli víru jako hořčičné zrnko a řekli této moruši: "Vyrvi se i s kořeny a přesad' se do moře!", poslechla by vás (Lk 17,6).

- ≈ Jakou paralelu nám zde Ježíš nabízí?

Přílohy – biblický úryvek, citát do kapsy, obrázky

Citát do kapsy:

Kdybyste měli víru jako hořčičné zrno a řekli této moruši: "Vyrvi se i s kořeny a přesad' se do moře!", poslechla by vás (Lk 17,6).

Biblický úryvek:

Předložil jim další podobenství: „Nebeské království je jako hořčičné zrno, které člověk vzal a zasal na svém poli. Je sice menší než všechna semena, ale když vyroste, je větší než ostatní zahradní rostliny a stane se z něho keř, takže přilétají ptáci a hnízdí v jeho větvích.“ (Mt 13, 31-32)

Recept na domácí hořčici

- 100 g bílých hořčičných semínek
- 300 ml jablečného octa (nebo běžného octa, vinného octa ap.)
- med dle chuti (cca 4–5 lžic)

Nejdříve svařte ocet, a poté ho nechte zcela vychladnout. Mezitím si připravte hořčičná semínka. Nadržte je v kuchyňském drtiči nebo namelte v mlýnku. Smíchejte je s medem, poté vše promíchejte s vychladlým octem a hořčice, jak ji známe, je na světě. Dalšímu ochucování se meze nekladou. Je možné přidat různá koření nebo bylinky. Pro medovější chuť zvýšte množství medu.



