**NENÍ RAJČE JAKO RAJČE ANEB PROČ ŠLECHTÍME RŮZNÉ ODRŮDY ZELENINY**

**Cíl:**

* Žák svými slovy vysvětlí rozdíl mezi pojmy odrůda a druh.
* Žák zdůvodní, proč šlechtíme užitkové druhy rostlin.

**Pomůcky:**

Rajčata různých odrůd, vždy několik kusů od každého, ideálně odlišné tvarem, barvou a velikostí; barevné sáčky s osivem těchto odrůd rajčat (dostupné na internetu); misky podle počtu odrůd; prkýnka a nože na krájení.

 **Postup:**

1. Na úvod dostanou žáci bedýnku či velký tác s různými odrůdami rajčat. Učitel se zeptá žáků, co je to za zeleninu v bedýnce. Společně diskutují, že jsou to sice všechno rajčata, ale že se od sebe liší. Požádá je tedy, aby do jednotlivých misek roztřídili rajčata, která k sobě patří.
2. Následuje společná kontrola obsahu misek. Učitel se vždy ptá, jak žáci poznali, že daná rajčata patří k době – jaký mají tvar (kulaté, válcovité, srdcovité, hruškovité), jakou mají barvu (červená, žlutá, oranžová, hnědá, …) a velikost (malé, středně velké, velké).
3. Společně se žáky definuje pojem odrůda: „Jeden druh zeleniny nemusí být vždy stejný. Přestože se jedná o jeden druh, může mít různou velikost, tvar, barvu. Těmto různým variantám jedné zeleniny říkáme ODRŮDY.“
4. Poté vyzve žáky, aby si ve dvojicích/trojicích vylosovali sáček s osivem dané odrůdy rajčete a vyhledali si příslušnou misku s danou odrůdou. (Pokud je to možné, je vhodné tento krok spojit s prohlídkou reálných rostlin rajčat). Jejich úkolem je přečíst si informace na sáčku a vyhledat následující informace (jméno druhové, jméno odrůdy, délku od výsevu po sklizeň, doporučení k využití daného rajčete). Informace doplní do Karty rajčete.
5. Nyní přejdou k praktické části, kdy je úkolem žáků (po umytí rukou) nakrájet část rajčat dané odrůdy na kousky (podle počtu žáků) a připravit je na talíř.
6. Jednotlivé skupinky žáků prezentují informace o své odrůdě rajčete a na závěr nechají spolužáky ochutnat prezentovanou odrůdu. Nerozkrájená rajčata a Karty rajčete postupně odkládáme na jeden velký stůl.
7. Po degustaci vyzveme žáky, aby hlasovali, která z odrůd jim nejvíce chutnala. Žáci se mohou například postavit ke kartě rajčete té odrůdy, která jim nejvíce chutnala, případně můžeme použít jiný způsob hlasování.
8. Opět se vrátíme k definici pojmu odrůda: „Už jsme si říkali, že jednotlivé odrůdy rajčete se liší tvarem, barvou a velikostí. Mohou se lišit také jinými vlastnostmi? Žáci by měli minimálně odhalit, že se liší chutí (každému z nás může chutnat jiná odrůda), využitím (některé se hodí ke konzumaci čerstvé, jiné se tepelně upravují), ale mohou být také různě odolné vůči chorobám (u rajčat například vůči plísni). Dále můžeme diskutovat o dalších druzích zeleniny, u kterých známe více odrůd, jako například papriky, zelí (bílé a červené) a další.
9. Nyní vysvětlí žákům princip šlechtění (formou krátkého výkladu, s využitím textu nebo naučného videa).
10. Po diskusi požádáme žáky, ve se skupinkách odpověděli na dvě otázky, které mají předepsané na tabuli: Jaký je rozdíl mezi druhem a odrůdou zeleniny? Proč pěstujeme různé odrůdy jednoho druhu zeleniny? Dáme žákům čas na sepsání odpovědi.
11. Vyzveme zástupce jednotlivých skupin, aby přečetli své odpovědi nejprve na první otázku. Poté společně vybereme tu odpověď, která je nejpřesnější či nejvýstižnější. Stejně pracujeme s druhou otázkou, zde však můžeme vybírat napříč skupinami, protože odpovědní může být více variant. (Tyto odpovědi mohou sloužit jako zápis z hodiny ať již do sešitu, nebo společně s Kartami rajčete a barevnými sáčky od osiva jako podklad pro reálnou nebo digitální nástěnku).
12. Na závěr poděkujeme žákům za práci v hodině a navrhneme (dobrovolný) domácí úkol, nafotiti ať už doma na zahradě nebo v obchodě různé odrůdy jedné zeleniny, nebo nafotit pokrm, který obsahuje více odrůd jednoho druhu zeleniny.

|  |
| --- |
| **KARTA RAJČETE** |
| Jméno druhu:  | OBRÁZEK NEBO FOTOGRAFIE ODRŮDY RAJČETE |
| Jméno odrůdy |
| Barva:ČERVENÁ – ŽLUTÁ – ORANŽOVÁ – HNĚDÁ – ZELENÁ |
| Tvar: KULATÝ – VÁLCOVITÝ – SRDCOVITÝ – HRUŠKOVITÉ |
| Velikost:MALÁ – STŘEDNĚ VELKÁ – VELKÁ |
| Doba od výsevu po sklizeň: |
| Využití: |