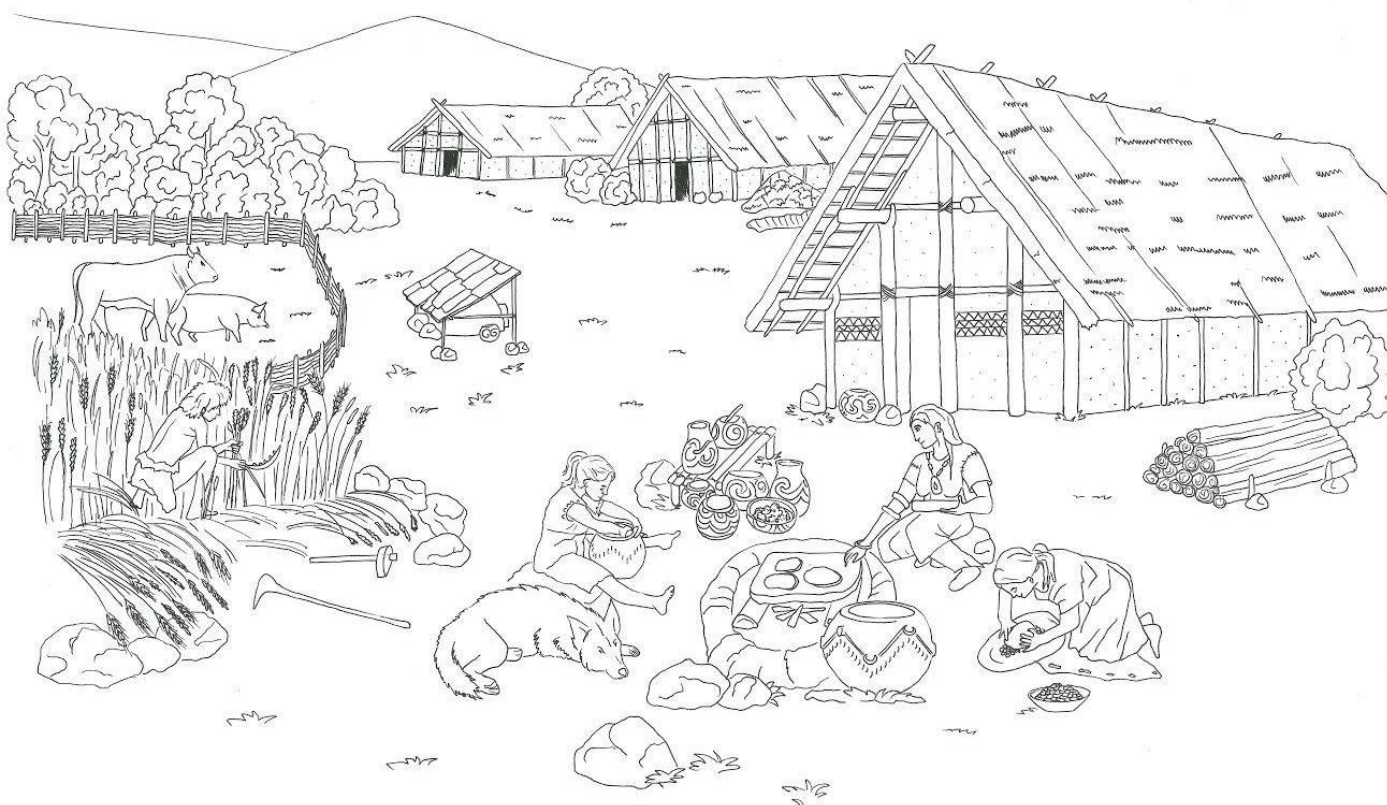


PRACOVNÍ LIST: „ZEMĚDĚLSTVÍ A OBŽIVA V PRAVĚKU II“

1. Podívej se na obrázek ze života prvních zemědělců v neolitu. Napiš, jaké činnosti naši předkové zvládali:

A B
 C D
 E F



2. Zakroužkuj ty postupy, kterými lidé před moderní dobou uchovávali své potraviny:

zmražení - uzení - vakuové balení - nasolení - zkvašení - sušení - konzervování - zavaření - naložení v oleji - naložení v cukru - naložení v kyselém nálevu (octu)

Recept na vaječnou omeletu, jak ji měli rádi staří Římané: Smíchej 4 vejce, ¼ l mléka a 20g oleje až se spojí ve stejnolitou směs. Na pánev dej trochu oleje, nech rozpálit a potom na ni vylej připravenou směs. Jakmile se z jedné strany usmaží, vyklop ji na talíř, potř medem, popeří a podávej!

3. Poznáš, čeho se lidé v Evropě v pravěku, starověku i středověku mohli napít:

VODA	ANO – NE	VÍNO	ANO – NE	KAKAO	ANO – NE
PIVO	ANO – NE	ČERNÝ ČAJ	ANO – NE	MEDOVINA	ANO – NE
LIMONÁDA	ANO – NE	KÁVA	ANO – NE	SLIVOVICE	ANO – NE
ČOKOLÁDA	ANO – NE	MLÉKO	ANO – NE	BYLINKOVÝ ČAJ	ANO – NE

4. Podívejte se na zvířata na obrázku a vyberte z nich ta, která mohla žít v minulosti s lidmi na našem území. Napište, jaký užitek z těchto zvířat mohli lidé mít:



.....

.....

.....

.....

.....

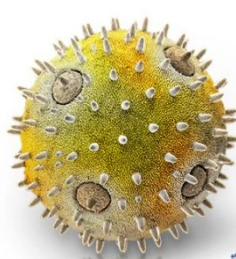
5. Víš, jak mohou archeologové zjistit, jaké plodiny dávní lidé pěstovali, i když se z nich skoro nic nezachovalo? Pomáhá nám metoda zvaná PALYNOLOGIE. Ta studuje pyl rostlin. Pylová zrna mají ohromnou životnost, a i když jsou mikroskopická, lze je podle druhů snadno rozlišit. Spoj obrázky, které k sobě patří.



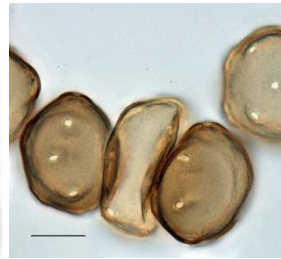
vinná réva



oves



dýně



vlašský ořech



olivovník

