



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_16_16

TÉMATICKÁ OBLAST: Rostliny

TÉMA: Vyšší rostliny - obiloviny

DATUM: 22.11.2013

AUTOR: Mgr.Vladimír Strnad

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Zahradnické práce

ANOTACE: Určeno pro žáky s více vadami. Žáci charakterizují vyšší rostliny - jednotlivé druhy obilovin.

ZDROJE: vlastní zdroje

obrázky:

<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roggenaere.jpg#mediaviewer/Soubor:Roggenaere.jpg>

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hordeum_distichon0.jpg#mediaviewer/Soubor:Hordeum_distichon0.jpg

VYŠŠÍ ROSTLINY – OBILOVINY

OBILNINY JSOU ROSTLINY, JEJICHŽ SEMENA SE NAZÝVAJÍ

ZRNA. SLOUŽÍ PŘEDEVŠÍM K LIDSKÉ VÝŽIVĚ BUĎ **CELÁ** (RÝŽE)

NEBO **ROZEMLETÁ** NA MOUKU. DAJÍ SE DOBŘE USKLADNIT.

ZRNA SE TAKÉ POUŽÍVAJÍ JAKO POTRAVA PRO HOSPODÁŘSKÁ ZVÍŘATA.

ZPRACOVÁVÁ SE NA **SLÁMU**, KTERÁ SLOUŽÍ JAKO PODESTÝLKA PRO ZVÍŘATA.

Z OBILNIN SE TAKÉ VYRÁBÍ **KOŠÍKY, ROHOŽE A KARTÁČE**.

STONEK SE NAZÝVÁ **STÉBLO**, JE SLOŽEN Z DLOUHÝCH DUTÝCH ČLÁNKŮ A KOLÉNEK.

LISTY VYRŮSTAJÍ Z KOLÉNEK, MAJÍ ROVNOBĚŽNOU ŽILNATINU.



OBILOVINY PĚSTOVANÉ U NÁS

PŠENICE
ŽITO
JEČMEN
OVES
KUKUŘICE
PROSO
RÝŽE

PŠENICE – MÁ VYSOKOU VÝŽIVNOU HODNOTU.

PLODEM JE OBILKA. JE ZÁKLADNÍ
POTRAVINÁŘSKOU SUROVINOU PRO
VÝROBU PEČIVA A TĚSTOVIN. DÁLE SE
VYUŽÍVA K VÝROBĚ **ŠKROBU, LIHU A PIVA.**



ŽITO - POUŽÍVA SE NA CHLEBOVOU MOUKU.

JAKO NÁHRAŽKA KÁVY (MELTA).

POUŽÍVÁ SE K VÝROBĚ PERNÍKU.

A JAKO KRMIVO PRO ZVÍŘATA.



JEČMEN - VĚTŠINOU SE POUŽÍVÁ JAKO KRMIVO A
K VÝROBĚ SLADU.



OVES - POUŽÍVÁME JAKO OVESNÉ VLOČKY.

KUKUŘICE- MOUKA, POUŽÍVÁ SE I JAKO KRMIVO

PROSO - LOUPÁNÍM SE ZÍSKÁVAJÍ JÁHLY, SLOUŽÍ Í JAKO KRMIVO

RÝŽE - NEJČASTĚJI ROZŠÍŘENÁ RÝŽE SETÁ.

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

1. CO JSOU TO OBILNINY?
2. K ČEMU SLOUŽÍ OBILNINY?
3. K ČEMU SLOUŽÍ SLÁMA?
4. CO SE TAKÉ VYRÁBÍ Z OBILNIN?
5. VYJMENUJ OBILOVINY PĚSTOVANÉ U NÁS.
6. JAK JE VYUŽÍVÁME?