

Jak dědeček Říha zasadil Řízkovník – Ilona

Eichlerová, Jana Havlíčková

(Logopedické pohádky – Příběhy k procvičování výslovnosti)

Říkáte, že jste ještě nikdy nikde neviděli strom řízkovník? Stojí v zahrádce dědečka Říhy. Nejlepší doba pro sklizeň řízků je začátek října, to jsou nejlépe propečené. Ale řekněme si vše od začátku....

Dědeček Říha býval řidičem tramvaje. Protože to je práce namáhavá, chtěl si dědeček Říha v důchodu řádně odpočinout. Koupil malou zahrádku u řeky, blízko hory Říp. Na zahrádce začal pěstovat zeleninu. Sázel ředkvičky pěkně do řádků, stejně tak i ředkev a červenou řepu. Jednou dědečka navštívila na zahrádce jeho vnučka Bětka Říhová a vnouček Vítek Říha. Dědeček jim hned pyšně nabídl krásné kulaté ředkvičky a salát z červené řepy. Byl však zklamaný, když děti řekly: „Dědečku, my řepu ani ředkvičky nejíme. Řízek nemáš?“ A dál se honily po zahrádce a řádily mezi záhonky ředkve.

Dědeček Říha posmutněl, ale za chvíli si řekl: „Když řízek, tak řízek.“ Zašel do řeznictví a koupil největší řízek, co řezník prodával. Na zahrádce udělal jamku a řízek zasadil. „Když umím ředkvičky, proč bych neuměl řízek?“ řekl si dědeček Říha. Sedl si na lavičku a čekal, až řízek začne růst. A stalo se! Nejprve se objevil stonek, potom lístky, potom byl z rostliny strom a na něm začaly růst malé řízečky. „Řízkovník!“ radoval se dědeček Říha. Řízků se mu urodilo tolik, že mohl pozvat na hostinu všechny své kamarády řidiče tramvají. Ale ty dva nejkrásnější řízky schoval Bětce a Vítkovi. Jen oba museli dědečkovi slíbit, že s každým řízkem snědí také několik ředkviček....



U pravdivých vět nakresli dva usměváčky 😊 a u nepravdivých dva mračouny ☹️.

Bětka a Vítek měli moc rádi ředkvičky a červenou řepu.

Dědeček měl zahrádku blízko hory Říp.

Dědeček Říha na zahrádce pěstoval ovoce.

Děti měly moc rády řízky.



Myslíš, že můžeš vypěstovat Řízkovník i doma, nebo existuje jen v pohádce? ANO – NE



Vyjmenuj alespoň 5 druhů zeleniny, která se sklízí na podzim.

a.	_____
b.	_____
c.	_____
d.	_____
e.	_____



Anička s Adámkem si zkusí společně s dědečkem usmažit řízky.

Smažené řízky



Ingredience:

1 kg kuřecích prsou, 3 vajíčka, sůl, pepř, hladká mouka, strouhanka, olej/máslo/přepuštěný tuk lva

Postup přípravy:

Plátky kuřecího masa osolíme, opepříme a klasicky v trojbalu obalíme: hladkou moukou, rozšlehaným vajíčkem, strouhankou. V pánvi si rozpálíme olej a kuřecí řízky v něm zprudka opečeme. Smažené kuřecí řízky odkládáme na ubrousek, abychom je zbavili přebytečného tuku.





Vybarvi, které kuchyňské náčiní bude Adámek s Aničkou k přípravě řízků potřebovat:

pánev palička vařečka talíř mixér cedník hrnec

vidlička nůž lžíce miska mlýnek na maso prkénko



Nakresli tvůj vlastní řízek na talíři. Třeba i s bramborovou kaší a okurkovým salátem.

