

Chlebík náš každodenný ako si sa dostal k nám?

Cieľ: Cieľom bolo ukázať a vysvetliť žiakom, ako sa z kláskov vyrobí múka, vážiť si dopestované suroviny, poznať postup pečenia chleba, poznať suroviny na pečenie chleba, rozoznať trvanlivé a netrvanlivé pekárenské výrobky.

Vyučovaci predmet: Prvouka, 1. ročník, téma: Plody na poli.

Pomôcky: múka, cukor, droždie, mlieko, maslo, vajčička, olej, miska kyska, podložka na valkanie cesta, valček, plech, sitko, práškový cukor, vanilka.

Príprava: Žiaci poznajú jednotlivé suroviny, ale nevedia, že keď ich spojíme, vznikne voňavý chlebík. Vedieť pracovať s pracovným listom samostatne, prípadne s dopomocou.

Postup / realizácia:

Žiakom bola pustená prezentácia s názvom Odkiaľ sa vzal chlieb, kde sa postupne zoznamovali s danou dennou témou. Zistili, ako a kde sa vezme žito, pšenica a iné obilniny na výrobu chlebíka, čo sa s ním následne robí v mlyne, kde ho z mlyna prevezú, čo sa robí v pekárni, ako sa vyrobí voňavý chlebík a ako sa následne dostane k nám na náš stôl. Zistili, aký je rozdiel medzi trvanlivým a netrvanlivým pekárenským výrobkom a ako chutia. Nakoniec si svoje vedomosti precvičili na pripravenom pracovnom liste.

Zhrnutie: Zopakovali sme si, ako sa volajú jednotlivé suroviny a aké množstvo potrebujeme na výrobu chlebíka. Poznáme postup pečenia chleba, ako sa dopraví od pekára do obchodu. Vieme rozlíšiť netrvanlivé pečivo od trvanlivého, vieme uviesť aj príklady.

Prílohy:

Príloha č. 1 – Pracovný list k prezentácii

Téma: V pekárni

Napíš tri suroviny, z ktorých sa vyrába chlebík a následne pečivo.

Kto melie obilie na múku?

Kde kúpiš pekárenské výrobky?

Zakrúžkuj obrázok trvanlivého pekárenského výrobku.

Napíš tri netrvanlivé pekárenské výrobky.

Urob nákup

Koľko centov zaplatíš, keď si kúpiš 3 rožky, pričom jeden rožok stojí 1 cent. A k tomu balíček tyčíniek za 2 centy?



Vypracovala: Základná škola, Školská 242, 076 14 Lastovce