

Téma: **Vieš čo ješ?**

1. stupeň ZŠ

1. Téma: **Chlieb, pečivo, obilniny, ryža, cestoviny**

1. Rozhovor o jedle

- brainstorming – jedlo

2. Výroba chleba – stručný prehľad celého procesu výroby chleba od žatia až po jedenie

- pohľad do minulosti – prezentácia na interaktívnej tabuli
- povesti, rozprávky z literatúry (*príloha č.1*)
- vypracovanie pracovného listu: „Zrodenie chleba“ (*príloha č.2*)
- pohľad do súčasnosti: Exkurzia do pekárne (*príloha č.3*)
- prezentácia veľkopekárne na interaktívnej tabuli
- pečenie chleba na domácej pekárničke (*príloha č.4*)
- výroba vizitiek, návrhy erbov (*príloha č.5*)

3. Ochutnávka pekárenských výrobkov

Už viem, prečo veľkopekáreň pečie rýchlejšie ako stará mama

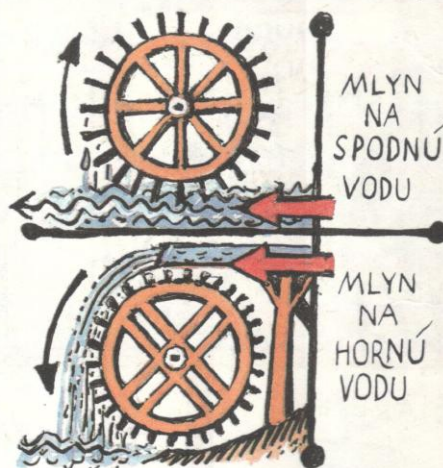


pôdy dávajú väčšie zrná, postupne vypestovali obilie. Raž, jačmeň a nakoniec aj pšenicu na chlieb. Nie odrazu prišli na to, že sa zrnká dajú pomlieť na múku. Spočiatku ich jedli celé. Prvý mlyn to boli dva kamene, medzi ktorými zrnká drvili. Neskôr tento primitívny mlynček zlepšili. Spodný, pevný kameň mal prehĺbeninu, do ktorej sa sypalo zrnó, horný kameň bol pohyblivý a točil sa kľukou. Z múky robili posúchy a tie opekali na ohni. A keďže múky potrebovali čoraz viac, a ručné mlyny nestačili, vymysleli väčšie mlyny, ktoré roztáčali zvieratá, vietor a voda. Prvý mlyn poháňaný parným strojom postavili až roku 1786 v Londýne.



Poznáš tú príhodu z knihy Boženy Němcovej Babička, keď tri panie prídu na Staré bielidlo a babička im ponúkne chlieb a soľ a ony ohnú nosom? Keď pani Prošková vyčítala svojej matke, že také panie nemá ponúkať chlebom, že sú privykuté na iné dobroty, babička sa nahnevala: „Vieš čo, Terinka, kto u mňa neprijme chlieb a soľ, nie je hoden, aby som mu ponúkla stoličku.“ No a čuduješ sa tej múdrej žene, že sa tak nahnevala? Podľa toho, ako si kto váži chlieb, vidno, ako si vie vážiť ľudskú prácu. Veď nebolo a nie je také ľahké, aby bol dostatok chleba pre všetkých.

Pred mnohými tisícami rokov sa ľudia živilí iba tým, čo v prírode našli a ulovili. Keď si všimli, že semená divo rastúcich tráv zasiať do dobrej



Avšak prv ako sa mohlo zrnó mlieť, museli ho ľudia z klasov získať. Dnes sa do lánu zrelého obilia zahryzne kombajn, do korby sa sype zrnó a na pole vypadávajú baly slamy. Predtým vyšiel na pole žnec s kosou, ženy za ním zväzovali klasy do snopov a z nich sa stavali kríže, aby v nich obilie doschlo. Vysoko naložené rebrináky zväžali potom suché obilie do stodoly. Na mlate sa mlátilo. Najprv mlatci oklepali zviazané snopy, potom prišlo na rad rozviazané obilie. Keď vynaš-

VETERNÝ MLYN

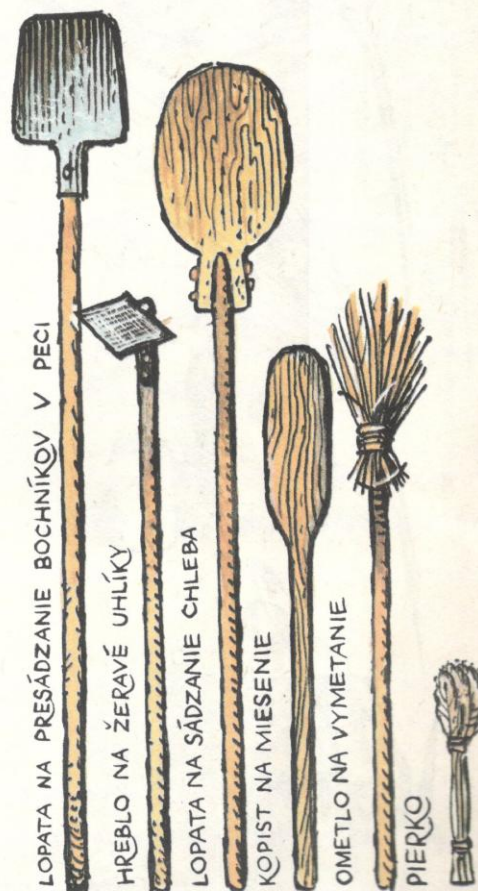


li parný stroj a parné mláťačky, bol to veľký výdobytok, lebo cepami sa mľátilo obilie od žatvy do jari.

Keď obilie vymľátili, odviezli zrno do mlyna, mlynár ho pomlel a ľudia si späť priviezli múku. Z nej gazdiná pekávala chlieb. Prípravy na pečenie sa začali už večer. Gazdiná priniesla múku do kuchyne a na slamienkach ju rozložila na lavicu pri peci, aby sa múka zohriala. Medzitým pripravila diežu, v ktorej zostali zvyšky cesta z minulého pečenia. To preto, aby mala základ na nový kvások. Do dieže naliala teplú vodu, pridala pol slamienky múky a všetko to zamiesila so zvyškami starého cesta. Potom diežu prikryla čistou plachetkou, omotala handrami, ba v zime aj perinami, aby sa kvások nezachladil. Ráno zavčasu

vstala, zakúrila, odkryla diežu a nasypala do nej zvyšok ohriatej múky, hrst soli a rasce. Vzala kopist a začala miesiť. Chodila koldokola a pritlačala kopist, ktorý sa kĺzal po okraji dieže a podoberal cesto z dna. Keď bolo cesto vypracované, nelopilo sa na kopist a ani pri dne nebolo riedke, poprášila ho múkou, prikryla čistou plachetkou a vekom a bedlila, aby bolo v kuchyni dosť teplo.

Cesto kyslo a kyslo. Keď ho nakysla plná dieža, vyberala gazdiná kusy cesta do slamienky. Tie odniesla na dosku, kde cesto vyvávala a vygúľala na pekné hladké bochníky. Potom vysypala slamienku múkou, aby sa bochníky neprilepili, a vkladala do nich vyváľané cesto. Takto spracovávala čo najrýchlejšie všetko cesto a znovu ho nechala v slamienkach kysnúť. Medzitým borovicovým alebo smrekovým drevom vykurovala pec. Keď v nej dohorievalo, pozrela, či je pec dobre vyhriata. Presvedčila sa o tom podľa toho, že vnútrajšok pece zbeľel a na stenách nezostala ani jedna tmavá škvrna. Ak bolo všetko v poriadku, zhrabla žeravé uhličky hreblom, odsunula ich na boky, vymietla pec ometlom zo slamenej vie-



NÁRADIE
NA DOMÁCE PEČENIE CHLEBA



chy a pripravila si drevenú lopatu na sádzanie chleba. Medzitým chlieb v slamienkach kysol. Gazdiná poznášala všetky slamienky a každý bochník zľahka potrela rukou namočenou vo vode, aby dostal lesk. Teraz nadišla práca, ktorá si vyžadovala najväčšiu zručnosť: správne posadiť bochník na lopatu a šup s ním do pece. Len čo boli všetky bochníky v peci, zakryla otvor pece plechom a naň nahrnula žeravé uhlíky, aby pec nevychladla. Zavrela dvierka a dobré dve hodiny chlieb piekla. V priebehu pečenia tak dva razy otvorila pec, otáčala bochníky a premiestňovala železnou lopatou zozadu dopredu a naopak. Po dvoch hodinách si pripravila k peci dlhú dosku, na ktorú lopatou vyberala chleby. Pierkom zmietla z bielej kôrky uhlíky, čistou handričkou zotrela z chleba prach a popol a ešte horúci ho zvlažila rukou namočenou vo vode.

Gazdiná stihla s chlebom napiecť aj drobnejšie pochúťky z chlebového cesta. Podplameníky, posúchy, zakrúcance, pletence, slovom také posúchy alebo bochníky posypané soľou alebo makom, na ktoré sa vždy tešili deti.

Takto už doma nikto chlieb nepečie. Ani zrno sa nemelie v starých a malých mlynoch, ktoré klapotali skoro v každej dedine. Dnes už tých mlynov nie je toľko, ale čo sú, sú oveľa-oveľa väčšie. Z ich brán vychádzajú autá s cisternami naplnenými múkou priamo k modernej pekárni. Tam zastavia, potrubím sa vyfúka múka do veľkého zásobníka a odtiaľ ju dopravuje vzduch cez preosievačky k výrobným linkám.

Medzitým si v pekárni pripravili na celý týždeň kvások a v soľanke rozpustili vo vode soľ. A potom už všetko uháňa tromi trubicami: preosiata múka, kvások a voda so soľou rovno do miesiča. Z neho sa plazí nekonečný had chlebového cesta, na ktorý dávkovač sype tenkým pramienkom rascu. Cesto s rascou vyžráva a ako dlhý had sa



KVASIAREŇ

posúva do deličky, ktorá ho naporcionuje na kusy. Presne takéto porcie bochníkov nosievala gazdiná na dosku a gúľala ich, váľala, až sa z nej pot lial. Bola to ťažká práca. Pritom chystala chlieb iba pre rodinu. Ešte väčšími sa zapotili pekári, keď v malých parných pekárňach piekli pre celé mesto. Moderná pekáreň má na túto prácu elektrické ruky. Pás odnesie porcie cesta do preguľovača, z ktorého sa už vygúľajú gule. Tie ďalší stroj spracuje na úhladné vekne a vsadí ich do slamienok, čo jediné zostali zo starých pekárskych čias. Slamienky s vekňami dopraví pás do kvasiarne, kde chlieb hodinu kysne. Keď vykys-

ne, putuje na sádzací stôl a potom hupkom do pece.

Päťdesiatdva minút prechádza dlhou pecou. V prvej časti sa zapeká, v druhej pečie, v tretej dopeká. Všetko ide plynulo a pokojne. Z priebežnej pece, ktorá ničím nepripomína starú klenutú pec našich prababičiek, vychádzajú už voňavé pecne chleba.

Stará mama upiekla za deň chlieb pre rodinu na týždeň. Veľkopekáreň napečie za ten čas pre celé mesto. Tá naša najväčšia vyrobí za hodinu 1 300 bochníkov. Pečie od rána do večera, od večera do rána. Päť dní v týždni.

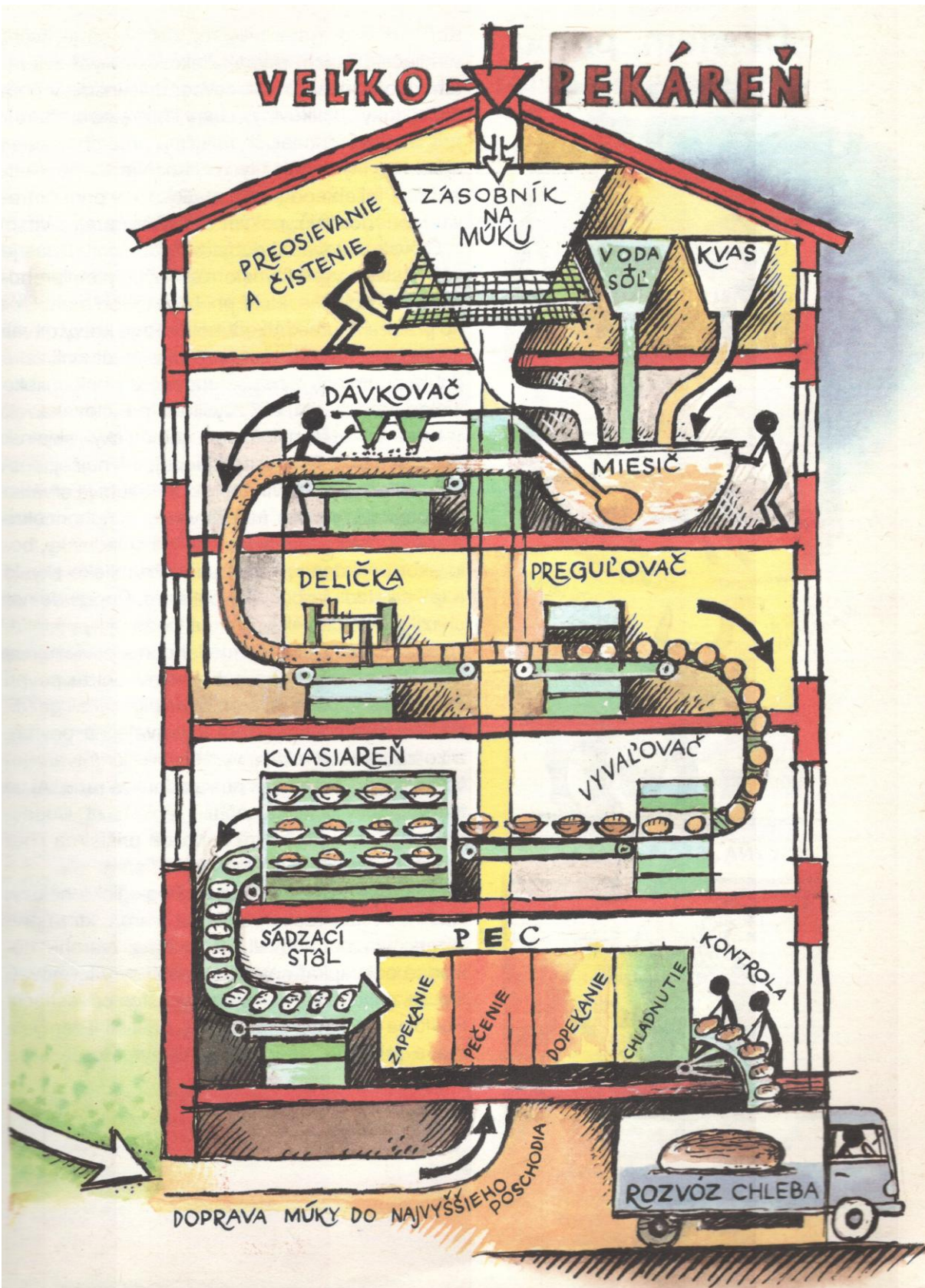


PECE NA CHLIEB





VEĽKO - PEKÁREŇ



Príloha č.2: Pracovný list „Zrodenie chleba“

1 Prečítaj vetu po slabikách. Po prečítaní slová oddeľ čiarou.

Mojamamavel'miradapecie
čokoládovo-malinovėkoláčiky
malému Lukášovi.

2 Škriatok Výmyselník poplietol poradie viet. Vety prečítaj a urči správne poradie.

Zrodenie chleba

5. Z múky pekár upečie chutný chlieb.
6. Predavač predá čerstvý chlieb ľuďom.
4. Zrno mlynár pomelie na múku.
3. Dozretý klások kombajn pokosí a vymláti.
1. Roľník zaseje zrno dō zeme.
2. Zo zrna vyrastie klások plný nových zrn.

3 Ktoré potraviny sú vyrobené z múky?
Ich názvy spoj so slovom **múka**.



- 4 Škriatok Výmyselník chcel potešiť deti a napísal vety v správnom poradí. No teraz poplietol niektoré slová. Nájdi ich a podčiarkni. Slová napíš správne.

Roľník zaseje

brno do zeme. zrno

Zo zrna vyrastie

vlások plný nových zrn. klások

Dozretý klások kombajn

porosí a vyzláti. pokosi a vymláti

Zrno plynár

pomelie na lúku. mlynár, múku

Z múky lekár

upeče hutný chlieb. pekár, chleba

Predavač pridá

čerstvý chlieb ľadom. predá chlieb ľuďom

- 5 Zakrúžkuj suroviny, ktoré potrebuje pekár na výrobu chleba. Prepíš ich.

múka, cukríky, droždie, kofola, soľ a cukor, rasca, jahody

múka, droždie, soľ a cukor,

rasca

- 6 Vyfarbi druh chleba, ktorý poznáš.

pšeničný chlieb	celozrnný chlieb	slnečnicový chlieb
~~ražný chlieb~~	výražkový chlieb	zemiakový chlieb



Príloha č.3 Exkurzia do pekárne





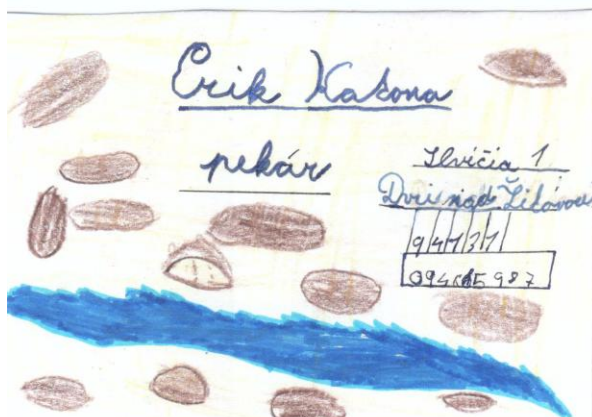


Príloha č. 4 Pečenie chleba na domácej pekárničke





Príloha č. 5 Výroba vizitiek, návrhy erbov





Záver

Názov školy: Základná škola Dvory nad Žitavou

Adresa školy: Hlavné námestie 14, 941 31 Dvory nad Žitavou

Kontaktná osoba: Ing. Daniel Vadkerti, tel.: 0911307523, email:
daniel.vadkerti@gmail.com

Súťažný príspevok pripravili: Ing. Daniel. Vadkerti, Mgr. Oľga Opaleková,
PaedDr. Anna Rošková, PaedDr. Adriana Garamiová

Celkový počet žiakov školy: 253

Počet žiakov zapojených do dennej témy: 94

Názov témy: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny