

## Domáce spracovanie mlieka

**Cieľ:** Poznať technológiu výroby syra a korbáčov, pochopiť ich podstatu. Pomenovať a poznať chuť domácky spracovaných mliečnych výrobkov. Podporiť u žiakov konzumáciu mliečnych výrobkov. Poukázať na výživovú hodnotu mlieka a mliečnych výrobkov. Poukázať na náročnosť práce s hospodárskymi zvieratami a spracovaním domáceho mlieka.

**Vyučovaci predmet:** prírodoveda, pracovné vyučovanie, prvouka.

**Pomôcky:** mlieko, syridlo, voda, soľ, sitko, plynový varič, hrnce, misky, nôž, drevený lopárik.

### Postup / realizácia:

**Motivácia:** Žiakom sme oznámili, že nás navštíví teta Žofka, ktorá chová doma kravy a vyrába rôzne mliečne výrobky. Predvedie nám ako postupovať pri výrobe korbáčov a syra.

**Poučenie o bezpečnosti:** Porozprávali sme sa o nebezpečenstve úrazu počas výroby mliečnych výrobkov (napr. popálenie).

**Výklad:** Teta Žofka nám ukázala podrobný postup práce pri výrobe korbáčov. Najprv dala zohriať mlieko na 40 °C. Pridaním syridla sa po 20 minútach oddelila voda od mlieka, vytvoril sa syr. Medzitým nám ukázala ťahanie korbáčov. Deti mali možnosť vyskúšať teplotu vody, v ktorej bol namočený syr. Keď už bol pružný, ukázala im ako sa ťahajú syrové nite. Nakoniec ich namotala na drevený lopárik, prerezala a ponorila do slanej vody. Deti počas ukážky kládli otázky a prakticky sa zapojili do výroby syra a korbáčov.

**Ochutnávka:** Deti vyskúšali a porovnali ako chutí čerstvý syr, mierne podkysnutý syr a korbáčiky.

**Záver:** Pozornosť detí sme preverili kontrolnými otázkami. Ako poďakovanie za ochotu prísť a predviesť sme tete zaspievali pesničku „Strýko Donald farmu mal“.

**Zhrnutie:** Zážitkové učenie motivovalo žiakov ku vyššej konzumácii mlieka a mliečnych výrobkov. Prežili príjemné chvíle a objavili, že mlieko má rôzne podoby, ktoré môžu byť aj veľmi chutné. Spoznali zdĺhavosť a náročnosť procesu spracovania mlieka.

**Prílohy:**



*Vypracovala: Základná škola s materskou školou Čimhová, Nová 6, 02712, Čimhová*