

Domáci tvaroh

Cieľ: Naučiť žiakov, ako sa dá využiť domáce kravské mlieko, ukázať im výrobu domáceho tvarohu, smotany a masla. Viest' ich k zdravému životnému štýlu.

Vyučovaci predmet: Pracovné vyučovanie – Práce v domácnosti, Pestovateľské práce Biológia.

Pomôcky: interaktívna tabuľa, domáce kravské mlieko, domáci tvaroh, domáca smotana, ovocie a zelenina, odšťavovač, maselnica.

Príprava: Prezentácia na interaktívnej tabuli o cukroch, tukoch, kde ich môžeme nájsť a ako vznikajú.

Postup / realizácia:

Žiaci pod vedením učiteľa z domáceho kravského mlieka odvarili chutný domáci tvaroh z ktorého následne upiekli chutný tvarohový koláč. Sami si pozbierali smotanu zo sadnutého mlieka, ktorú taktiež použili do koláča. Pani učiteľka im predviedla výrobu domáceho masla v drevenej maselnici, ktoré si natierali na rohlíky a ochutnávali, porovnávali rozdiel medzi domácim maslom a maslom z obchodu. Z pozbieraných sliviek z našej školskej záhrady si uvarili pravý slivkový lekvár. V odšťavovači sme im odšťavili šťavy z rôznych druhov ovocia a zeleniny a žiaci podľa chute a farby šťavy rozpoznávali z akého ovocia či zeleniny boli odšťavené.

Zhrnutie: Žiakom sa pripravená aktivita veľmi páčila. Naučili sa, že zdravé mliečne výrobky sa dajú vyrobiť aj doma.

Prílohy:





Vypracovala: Špeciálna základná škola Revúca, Jilemnického 94/3, 050 01 Revúca