

Druhy mäsa

Cieľ: Žiak bude vedieť rozlišovať druhy mäsa – bravčové, teľacie, hovädzie a mäso z hydiny, mäsové výrobky z nich. Žiak vie, prečo sú vajíčka dôležité na jedálnom lístku.

Predmet: Biológia, 7. ročník, Vlastiveda 4., 5., 6. ročník.

Pomôcky: druhy mäsa - bravčové mäso, slanina, kuracie prsia, šunka, paštéta, klobása, varené vajcia, chlieb, maslo.

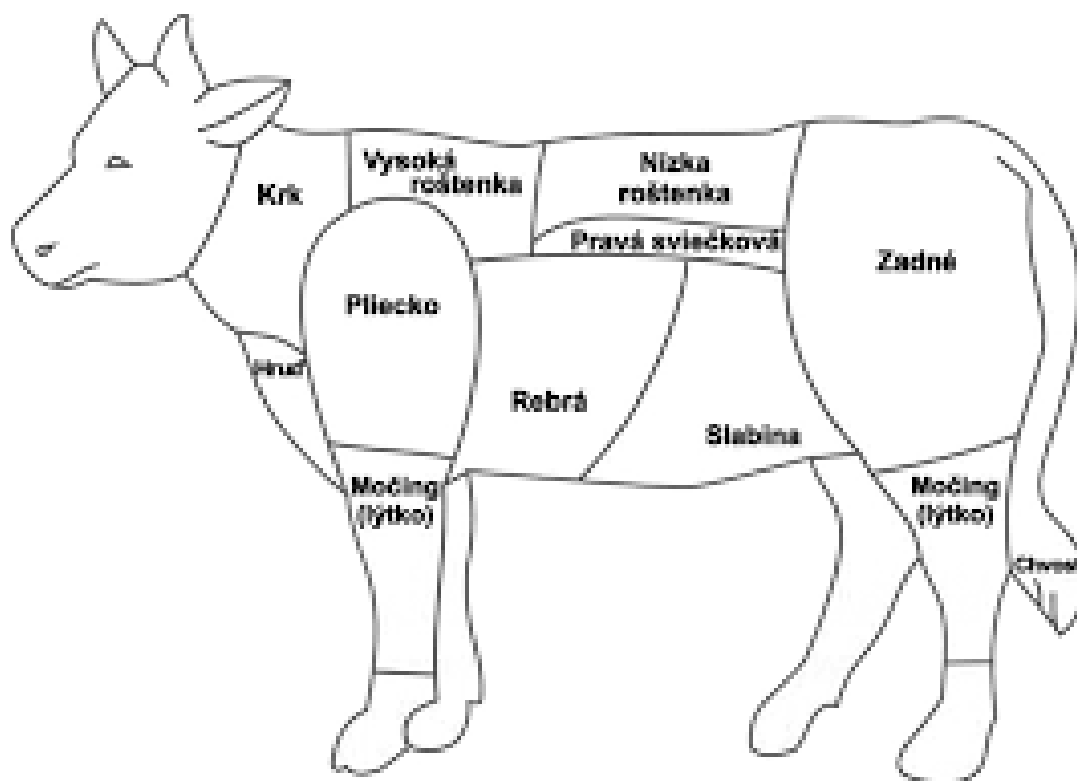
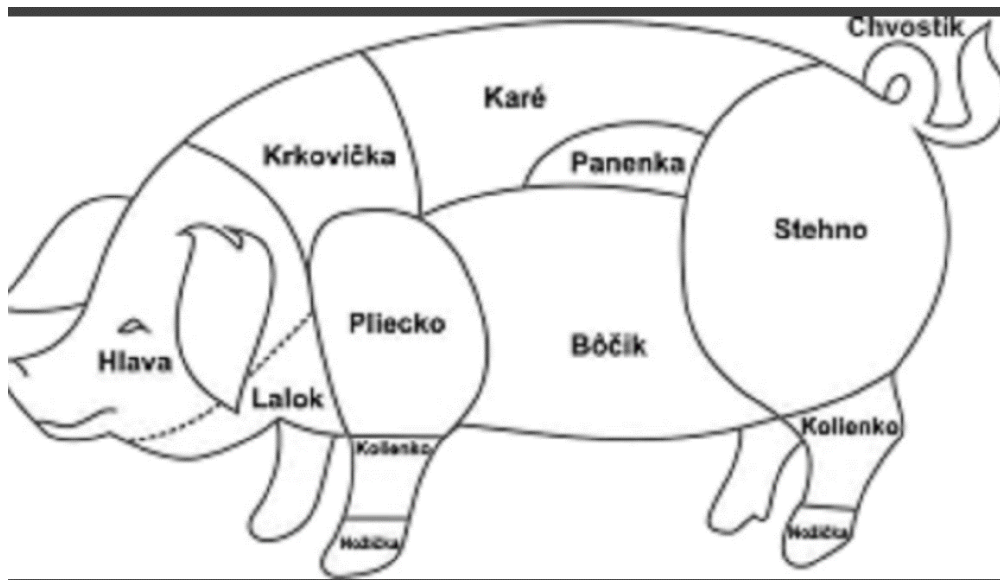
Príprava: Teoretická domáca príprava žiakov.

Postup / realizácia: Oboznámenie sa s jednotlivými druhmi mäsa, porovnávanie bravčového a kuracieho mäsa, návrh na prípravu jedál z týchto druhov mäsa. Vnímanie odlišností v zložení mäsových výrobkov - spoločné čítanie etikety mäsového výrobku a ich porovnávanie, napr. hydínovej paštéty a bravčovej paštéty. Súťaž v lúpaní varených vajec a príprava chlebičkov pre žiakov.



Prílohy:

1.



Vypracovala: Špeciálna základná škola Krupina, Partizánska 26, 963 01 Krupina