

Fil'akovský chlieb

Cieľ:

- aby žiaci videli ako sa pripravuje chlieb,
- aby si vážili každodenné jedlo – chlieb,
- aby neplytvali s potravinami, nevyhodili kôrku, alebo celý chlebič do koša,
- keď majú možnosť na výber, nech si vyberú zeleninu namiesto šunky či salámy.

Vyučovaci predmet: Prírodoveda

Pomôcky: domáca pekáreň chleba, suroviny na prípravu: múka, sušené droždie, olej, voda, soľ, cukor, rôzne druhy zeleniny.

Príprava: Motivačné obrázky, aby sme pomocou obrázkov mohli viesť rozhovor na tému: odkiaľ pochádza chlieb, koľko ľudí musí poctivo pracovať, kým sa dostane chlieb na stôl. Použili sme obrázky o semenách, poľnohospodárskych strojoch, mlyne.

Postup / realizácia:

Pripravili sme chlieb podľa receptu, deti odvážili na váhe potrebné prísady, pani učiteľka nastavila pekáreň. Kým sa chlieb piekol, umyli sme zeleninu, nakrájali sme ju na rôzne tvary a pripravili sme zo zeleniny misu. Keď sa chlieb upiekol rozvonieval po celej škole. Natreli sme chlieb s maslom a vyhlásili sme súťaž o najkrajší sendvič. Deti sa veľmi snažili a vytvorili ozaj krásne obložené chlebičky. Po vyhlásení víťazov si všetky deti mohli pochutnať na vlastných obložených chlebičkoch. „Ešte v živote som nejedol taký chutný chlebič!“ - vyhlásil jeden druhák. Deti sami uznali, že akú výbornú chuť má zelenina, pochopili dôležitosť zdravej a racionálnej výživy.

Zhrnutie: Naučili sme sa vážiť si každodenný chlieb. Uvedomili sme si dôležitosť konzumácií zeleniny. Keďže deti sami pripravovali chlieb, dúfame, že odteraz nevidíme ani kúsok chleba v smetnom koši.

Prílohy:



Vypracovala: Základná škola – alapiskola, Fil'akovské Kováče 274, 98601 Fil'akovo