

## Improvizácia: Ako sa k nám dostane chlieb

**Cieľ:** Pochopiť proces výroby chleba od semienka až po samotný chlieb. Poznať prácu pekárov sprostredkovane, aj na „vlastnej koži“.

### Prvá aktivita: Improvizácia Ako sa k nám dostane chlieb (Cesta chleba)

Úlohou žiakov bolo prostredníctvom improvizácie napodobniť cestu chleba od semienka až po samotný chlieb. Hneď ráno sme si so žiakmi vysvetlili ako z malého semienka vyrastú na poli klasy, tie kombajn zožne, klasy sa pozbierajú, odvezú do mlyna. V mlyne sa semienka vymláti a pomelú na múku. Hotovú múku prevezú do pekárne, kde z nej upečú chlieb. Následne žiaci tento proces napodobnili prostredníctvom improvizácie. Reagovali na zveršované slová pedagóga:

#### CESTA CHLEBA

Semienka sme zasadili,  
na poli ich zoradili,  
vyrástli z nich veľké klasy,  
plné zdravej, zlatej krásy.

Prišla žatva, kombajn veľký,  
zožal zlaté klasy všetky,  
do vreca ich pozbierali  
a do mlyna odvieť dali.

Pán mlynár mal radosť veľkú,  
do roboty zapratol aj dievku,  
klásky všetky vymlátili  
a na múčku premenili.

Všetku múku odvieť dali,  
pre pekárov prichystali.  
Tí hneď cesto pripravili,  
aby chlebík uhnetili.  
Jemná striedka, kôrka chrumká,  
každému ten chlebík chutná.

Na záver tejto aktivity si žiaci zoradili obrázky z improvizácie o ceste chleba na magnetickú tabuľu pod názvom Ako sa k nám dostane chlieb.

**Prílohy:**



**Druhá aktivita: Návšteva pekárne v Gelnici**

So žiakmi sme navštívili miestnu pekáreň v Gelnici. Majiteľ pekárne, pán Miroslav Jankal, žiakom vysvetlil proces výroby chleba. Povedal im, na čo všetko musia pekári myslieť pri príprave cesta, aký je správny čas potrebný na upečenie. Vysvetlil im, čo by sa stalo keby chlieb dali do pece skôr alebo neskôr. Ukázal im pracovné pomôcky na prípravu chleba, lopatu na vkladanie a vyberanie chleba z pece. Ukázal a vysvetlil im na čo slúži ošatka, čím sa vysypáva, aby sa cesto neprilepilo a z čoho sa ošatka vyrába. Ochotne odpovedal na zvedavé otázky žiakov. Následne si žiaci spísali zoznam pekárskych výrobkov a rôznych druhov chleba predávaných v pekárni. Majiteľ pekárne žiakom daroval rôzne druhy pečiva potrebných na ochutnávku.

**Tretia aktivita: Ochutnávka pekárenských výrobkov**

Po návrate do školy sme si so žiakmi pripravili stôl a rozložili pečivo z gelnickej pekárne. Nakrájali sme ho na kúsky. Prvou úlohou žiakov bola ochutnávka pečiva. Vybranému žiakovi sa zaviazali oči, druhý žiak mu dal do úst náhodne vybraný kúsok pečiva. Úlohou žiaka bolo uhádnuť o aký druh pečiva z pekárne ide. Takto sa vystriedali viacerí žiaci. Druhou úlohou bola ochutnávka pečiva všetkými žiakmi a výber pečiva, ktoré im najviac chutilo. Zaujímavosťou bolo, že najviac im chutila cesnaková pletenka.

**Prílohy:**



### Štvrtá aktivita: Pečenie pizzových pagáčikov

V rámci družiny sme so žiakmi šli do školskej kuchyne a vyskúšali si svoje kuchárske zručnosti. Pripravili sme si suroviny potrebné na pečenie. Pomocou receptu žiaci postupne pridávali do misky jednotlivé suroviny potrebné na prípravu cesta. Kým cesto kyslo, pripravili si z postrúhaného syra, vajička a oregána zmes na pizzové pagáče. Pomocou vyučujúcej nakrájali šunku na malé pásiky. Po vykysnutí vyformovali malé kúsky cesta do tvaru kruhu a uložili na plech. Potom pridali na pagáče kečup, pripravenú syrovú zmes, šunku a kukuricu. Pagáče po upečení v rúre s veľkou chuťou zjedli.



*Vypracovala: ZŠ Gelnica, Hlavná 121, 056 01 Gelnica*