

Postup výroby chleba

Cieľ: Naučiť žiakov ako sa získava múka. Naučiť žiakov postup výroby chleba.

Vyučovaci predmet: Prvouka, 1. ročník, téma – Zdravie.

Pomôcky: vzorky obilia, mlyny (vodný, veterný), vzorky múky, suroviny na výrobu chleba (múka, voda, soľ, kvasnice), rôzne druhy chleba, pečiva, koláčov, rôzne druhy nátierok, nožíky, obrus, tácky, tanierne.

Príprava: Naučiť žiakov základy o siatí obilnín. O tom ako rastú klasy. Ako sa obrába pôda.

Postup / realizácia :

1. Získavanie múky. Motivácia: Báseň

Dedko zrnko zasadil, klások z neho zišiel. Zlaté klasy kombajn skosil, obilie sa sype.	Plné vrecia odvožíme do sýpok a mlynov. Aby biela múka z neho poslúžila inde.
---	--

Pomocou vzoriek pripravených na lavici sa žiaci naučia báseň naspamäť. Vzoriek sa môžu dotýkať, skúmať rôzne zrná, rôzne druhy múky.

2. Výroba chleba.

Pomocou vzoriek na lavici sa žiaci naučia postup výroby chleba. Znázornili sme si to dramatizáciou. Múku, kvasnice, vodu a soľ zmiesime a vyrobíme cesto. Cesto kysne (rastie). Tvarovanie cesta (cesto sa necháva podkysnúť v košíkoch tvaru chleba). Sádzanie chleba do pece. Pečenie chleba v peci.

3. Ochutnávanie pekárenských výrobkov.

Rozhovor so žiakmi o zdraví. Čo musíme robiť pre zdravie. Poznáme aj zdravé potraviny, medzi ktoré patrí aj chlieb. Zdravé sú aj nátierky, ktoré sú vyrobené zo zdravých potravín. Zdravé potraviny musíme jesť preto, aby sme mohli rásť a byť zdraví. Upozornenie žiakov na nebezpečenstvo pri práci s príborovým nožom. Žiaci si natierajú krajce chleba a rôzne druhy pečiva zdravými nátierkami (brokolicová, špenátová, syrová, tofu nátierka ...). Krajce chleba ozdobia kúskami zeleniny, čo tiež patrí medzi zdravé potraviny. Ochutnávanie chlebičkov, pečiva a koláčikov.

Zhrnutie: Zopakovaním básničky sa žiaci naučili ako získavame múku. Zopakovaním dramatizácie sa žiaci naučili ako vzniká chlieb.

Prílohy:



Vypracovala: Základná škola, Hroncová 23, 040 01 Košice