

Starší žiaci rozprávajú mladším spolužiakom o chlebe

Cieľ: Naším cieľom bolo, osvojiť si čo najviac poznatkov z témy chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky a vytvoriť metodický materiál pre mladších spolužiakov našej školy. Prostredníctvom jednej vyučovacej hodiny čo najefektívnejšie sprístupniť základné poznatky z tejto témy. Prostredníctvom aktivít rozvíjať u žiakov tvorivosť, komunikačné a organizačné kompetencie, schopnosť riadiť seba, tím. Rozvíjať manuálne a intelektové zručnosti a návyky prostredníctvom získavania informácií (knižná, časopisecká literatúra, internet a iné elektronické zariadenia). Rozvíjať čitateľskú gramotnosť pri práci s textom. Skupinová práca, ktorú sme využili, dáva predpoklad rozvoju schopnosti detí deliť si úlohy, niesť zodpovednosť za zverené úlohy

Vyučovaci predmet. Biológia 9. ročník: Proces kvasenia, Chémia 9. ročník: Prírodné látky – bielkoviny, sacharidy, tuky, vitamíny. Realizácia rovesníckeho vzdelávania na prvom stupni: Prírodoveda 2. ročník - Na poli, poľné plodiny, Prírodoveda 3. ročník - Prečo je dôležité čo jeme - zdravý život.

Pomôcky: interaktívna tabuľa, počítač, DVD, magnetická tabuľa, pripravený metodický materiál – plagát (suroviny na výrobu chleba), magnetogram (Ako sa rodí chlieb - cesta zrnka), PPT prezentácia (O tom ako sa zrnko premení na čerstvý chlebík), prírodný materiál (klasy a zrná obilnín), suroviny a pomôcky na prípravu chlebového cesta (múka, droždie, teplá voda, cukor, soľ, väčšia nádoba, lyžičky, hrnček, varecha, utierka), na pokus (guľôčky cesta, kadička s vlažnou vodou, droždie), nakrájaný chlieb so soľou.

Príprava: Žiaci 9. ročníka vo fáze prípravy získali teoretické vedomosti o technologickom postupe pri výrobe chleba, na hodinách BIO A CHEM v rámci skupinovej projektovej práce poznatky o spôsoboch dorábania chleba v minulosti a v súčasnosti, o surovinách potrebných na výrobu chleba, praktické zručnosti nadobúdali, keď si vyskúšali miesenie chlebového cesta v školskej kuchynke, keď zhotovovali mikroskopický preparát kvasiniek, vyskúšali si pokus, a aby nadobudli sebavedomie a prezentačné zručnosti teoreticky pripravenú hodinu si vyskúšali, keď sa navzájom vystriedali ako učitelia a žiaci.

Postup / realizácia:

Počas troch dní vyučovali vybrané tri dvojice dobrovoľníkov - žiakov 9. ročníka postupne vo všetkých triedach druhého a tretieho ročníka. Žiaci mali pripravenú štruktúru vyučovacej hodiny podľa ročníka. Vyučovacia hodina pozostávala z jednotlivých častí ako:

- predstavenie sa mladším spolužiakom,
- oboznámenie sa s cieľom vyučovacej hodiny,
- krátky motivačný rozhovor o chlebe, pečive, desiater žiakov,

- ponúknuť chlebom a soľou so stručnou informáciou (prečo práve chlieb a soľ, odkiaľ zvyk pochádza, koho na Slovensku takto vítame),
- úloha pre žiakov – poskladať obrázkový magnetogram - Ako sa rodí chlieb (od zrnka k chlebu),
- riadený rozhovor od obilného zrnka po trvanlivé a netrvanlivé pečivo v obchode podľa pripravenej prezentácie,
- príprava kvásku a surovín na chlebové cesto, riadený rozhovor o kvasinkách,
- miesenie cesta,
- pokus s cestovými guľôčkami vo vlažnej vode s cukrom,
- krátke opakovanie a hodnotenie malých žiakov, odmena pre najlepších,
- rozprávka Cesta zrnka.

Zhrnutie: Väčšina žiakov sa naučila robiť chlebové cesto, niektorí nikdy predtým nerobili kvások, mnohí si neuvedomili dlhú cestu od zrnka až k chlebu doma na stole. Veľa žiakov sa naučilo rozlišovať zrná obilnín.

Prílohy:

Pripravený komentár k naplánovaným aktivitám.

- **predstavenie sa mladším spolužiakom:** Ahojte kamaráti. My sme Vaši starší spolužiaci. Ja sa volám ... a toto je môj spolužiak ... Chodíme do 9.B a sme radi, že vybrali práve nás, aby sme mohli dnes k vám prísť.
- **oboznámenie sa s cieľom vyučovacej hodiny,**
- **krátky motivačný rozhovor o chlebe, pečive, desiatej žiakov:** Najskôr vám teda povieme prečo sme sem prišli a čo budeme robiť. Možno viete, možno nie, ale na našej škole tradične jeden októbrový týždeň Hovoríme o jedle. Preto sa vás chceme opýtať: Kto z vás rád je? Ktoré jedlo je vaše najobľúbenejšie? Čo máte (ste mali) dnes na desiatu? A práve preto, že zo všetkého najčastejšie spomínate chlebík, rožky, sladké pečivo, buchty, zemle ..., sme si pripravili hodinu na tému chlieb a pečivo. Spoločne dnes ochutnáme čerstvý chlebík s maslom a soľou. Pripravíme spoločne chlebové cesto, ktoré si u vás necháme vykysnúť, aby sme z neho mohli potom upiecť chlieb. Urobíme pokus s cestom, na záver vám necháme niečo na pamiatku, a ak sa chlebík podarí prinesieme Vám zajtra ochutnať.
- **ponúknuť chlebom a soľou so stručnou informáciou (prečo práve chlieb a soľ, odkiaľ zvyk pochádza, koho na Slovensku takto vítame):** Čo povieš Katka, môžeme sa pustiť do práce? Už je najvyšší čas. Priniesli sme pre vás chlieb so soľou. Čerstvý peceň voňavého chleba a plná soľnička, to sú veci, s ktorými vítame v našej krajine každú vzácnu návštevu. Dievčatá v krojoch sú neodmysliteľnou súčasťou uvítacieho ceremoniálu, keď našu krajinu navštevujú prezidenti, kráľovné a ďalšie vysokopostavené osobnosti politického a spoločenského života. Vie niekto prečo????

Tento slovanský zvyk pochádza z obdobia Veľkomoravskej ríše. Bochnik chleba symbolizuje život, soľ zasa zdravie. Chlieb, ktorý po stáročia dorábali ľudia len a len vlastnými rukami a bol ich základnou potravou a soľ, dar zeme, vzácnejšiu než zlato. Chlieb a soľ, boli symbolom pohostinnosti, priateľstva a úprimných myšlienok. Preto nesmeli chýbať pri žiadnom, i keď inak skromnom pohostení každej návštevy.

- **úloha pre žiakov – poskladať obrázkový magnetogram – Ako sa rodí chlieb (od zrnka k chlebu):** Kým si vychutnáte chlebič budeme pomaly pokračovať ďalej. Pripravili sme si pre Vás jednoduchú úlohu. Pozrite sa na obrázky na magnetickej tabuli. Sú poprehadzované a vašou úlohou je usporiadať ich tak, aby znázorňovali poradie, ako sa rodí chlieb. (Vyvolať 2 žiakov, pochváliť, prípadne opraviť.)

Podľa pripravenej prezentácie:

1. Roľník žitko zasadí – zrno – klas – obilný lán (podľa prezentácie).

Aké druhy žitka, teda obilia, ktoré sadia roľníci poznáte?

Ako pomôcku sme priniesli tieto klásky a zrnká rôznych druhov obilnín (pšenica, raž, ovos - pomôcka kone, kaša, jačmeň; kukurica pomôcka pukance).

2. Žitko zreje na poli.

3. Kombajn žitko pomláti.

4. Mlynár žitko pomelie. Viete ako to v takom mlyne vyzerá? Čo bude z obilia? Múka v niektorých pekárňach si melú múku aj sami (video). Akú múku poznáte? (pšeničnú, ražnú, kukuričnú ... alebo hladkú, polohrubú, hrubú). Zmyslové vnímanie - so zavretými očami (šatka na oči, prípadne viacerí len so zavretými očami) skúsiť uhádnuť o akú múku ide.

5. Pekár chlebič upečie. Čo ešte okrem chleba pekár pečie? (pomôcť obrázkami - snímky trvanlivého a netrvanlivého pečiva ...).

- **príprava kvásku a surovín na chlebové cesto, riadený rozhovor o kvasinkách,** Samo, a nie už čas, aby sme pripravili sľúbené chlebové cesto?

Ty vieš robiť chlebové cesto?

Samozrejme, že viem, pár krát som to skúšala aj sa mi celkom podarilo.

Čo budeme potrebovať?

Prepnúť snímku Hladkú múku, vodu soľ, rascu, droždie.

Môžem ti pomôcť?

Nasyp do misky pol kg hladkej múky, posol' to a pridaj rascu. Ja pripravím kvások.

Na čo ti bude kvások?

Musíme ho pridať k muke, aby ním cesto pekne vyrástlo.

Ako ho urobíš?

Do hrnčeka dám vlažnú vodu, v žiadnom prípade nemôžem použiť vriacu a pridám kocku droždia.

Prečo nemôžeš pridať vriacu, možno by to bolo rýchlejšie.

Práve naopak. V droždí žijú maličké organizmy, ktoré sa volajú kvasinky a horúcou vodou by sme ich zabili.

Ako urobia kvasinky, aby cesto narástlo?

Keď chce niečo narásť, musí deti čo? Veľa jest'.

Ty ideš kŕmiť kvasinky? A čo im chceš dať jest'?

Tak ako deti aj kvasinky majú zo všetkého najradšej CUKOR. Keď ho začnú jest', budú rásť a začnú sa rozmnožovať. Pozri sa na obrázok, takto vyzerajú pod mikroskopom 1000 x zväčšené.

Naozaj je ich poriadne veľa. A koľko to potrvá?

Počkáme kým nenapučia za plný hrnček, Môžeš merať čas. Ja zatiaľ použijem tento kvások, ktorý som si dopredu pripravil(a), aby sme nemuseli dlho čakať.

Môžem ho ja pridať k múke?

Samozrejme a môžeš začať aj miesiť.

Ako?

Varechou alebo rukami, ale len, ak ich máš čisté.

Chce mi niekto pomôcť? (pár detí zamiešať varechou)

Ako má vyzerať správne vymiesené cesto?

Také akurát, ani husté, ani príliš riedke.

Myslím, že môže byť.

Teraz ho necháme odpočívať, aby pekne vyrástlo - vykyslo.

Kto z vás vie poradiť čo robiť, aby vykyslo čo najlepšie a najrýchlejšie?

Žiaci - nápady Cesto nesmie prechladnúť, musíme ho dať do tepla, nesmieme pri ňom otvárať okno, dať ho do prievanu, niektoré babky a prababky dokonca cesto dávali pod perinu. Cesto necháme odpočívať a ešte sa na chvíľu vrátíme ku kvasinkám.

- **POKUS: Urobíme a opíšeme postup a počkáme čo sa bude diať.**

Úloha č. 3: Zober si z Petriho misky guľôčky pripravené z cesta. Pridaj do stredu jednej z nich kvasnice a dobre ich do cesta zapracuj. Utesni poriadne okraje guľôčky. b) Ponor obe guľôčky do kadičky s teplou vodou. c) Pozoruj približne 5 minút a zisti, ako sa správajú guľôčky z cesta vo vode. d) Nakresli polohu guľôčok v kadičke po 5 minútach. Na základe ich polohy v kadičke rozhodni a v nákrese označ, ktorá guľôčka obsahovala vo svojom strede kvasnice.

Vyhodnotenie pokusu: Jedna guľôčka vyplávala na hladinu, tá v ktorej bolo zapracované droždie. Kvasinky uvoľňujú plyn, ktorý cesto nadľahčuje a keď chlebič nakrájame, sú v ňom malé dierky.

- **Krátke opakovanie a hodnotenie malých žiakov:** Otázky: Ako vítame podľa prastarého zvyku vzácnych hostí na Slovensku? Aké suroviny potrebujeme na prípravu chlebového cesta? Ako sa nazývajú mikroorganizmy, ktoré spôsobia nakysnutie cesta?
- **Záverečné zhodnotenie:** Boli ste výborní, na pamiatku máte od nás obrázok, ktorý si môžete vymaľovať. Veríme, že ste s nami strávili rovnako príjemnú hodinu ako my s vami. Ďakujeme za pozornosť.

Vypracovala: Základná škola s materskou školou, Maurerova 14, Krompachy



Centrum
rozvoja znalostí
o potravinách n. o.



Slovenská
poľnohospodárska
a potravinárska komora