



Pondelok (10. 10. 2016)

1. Vyhlásená denná téma: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky.



Zoznam zrealizovaných aktivít

v KRÁĽOVSTVE CHLEBA, PEČIVA, OBILNÍN, CESTOVÍN A ZEMIAKOV

- Rozhlasová relácia
- Denná nástenka
- Rozhovor, besedy, prezentácie k dennej téme
- Vecné učenie: Exkurzia v obchode s pečivom
- Slovenský jazyk a literatúra: čítanie povesti, článku, básne,... počúvanie rozprávky o Pampúšikovi, dramatizácia, vyplňanie pracovných listov, písanie slohovej práce – O návšteve v obchode
- Rozvoj komunikačných schopností: rozbor pracovného listu – Ako sa pečie chlieb
- Rozvoj grafomotorických zručností: kreslenie a písanie do múky, kreslenie pampúšikov
- Etická a občianska náuka: tvorba plagátov o chlebe, obilninách,...
- Pracovné vyučovanie: pečenie zemiakov v pahrebe
- Praktická škola: varenie zemiakov, príprava zdravej desiaty /chlieb s maslom/, vyhľadávanie receptov
- Informatická výchova: vytvorenie prezentácie o chlebe, cestovinách,..
- Výtvarná výchova: kreslenie výkresov s danou tematikou
- Matematika: slovné úlohy, počítanie spojené s dennou témou



Dobré ráno milé pani učiteľky, učelia, žiaci... Téma dnešného dňa je - CHLIEB, PEČIVO, OBILNINY, CESTOVINY, ZEMIANKY

Z porekadiel a ľudovej múdrosti

„Koho chleba ješ, toho pieseň spievaj.“

„Ponúknuť priateľstvo zamilovanému je ako darovať chlieb smädnému.“

„Odriekaného chleba najväčší krajec.“

„Je veľmi ťažké uvažovať ušľachtilo, keď človek myslí len na to, ako si zarobiť na chlieb.“

(Jean Jacques Rousseau)

PONDELOK
10.10.2016

Chlieb, pečivo, obilniny,
cestoviny, zemiaky

V pekárni

Chlieb a pečivo

Chlieb a pečivo

Chlieb v národných
tradiáciách

Kľúčom k ľudovej slobode je
to chlebom len tak hovoriť – ak by
sa chleba ponúkol, že sa chleba
očí len okolo neho.

Hľadajte ho v piesňach
i básnách, porekadiach i ľudovej
múdrosti, v národných
tradiáciach, v knihách
a na papieriach i v knihách
a na koži.

Chlieb je základom
všetkých, možnosť
života a blahobytu.

Pečivo a pečivo

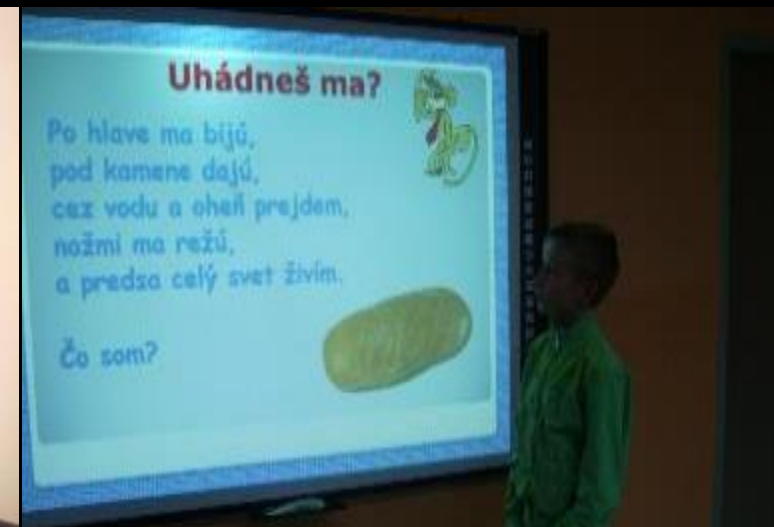
Chlieb a pečivo

Chlieb a pečivo

Chlieb a pečivo



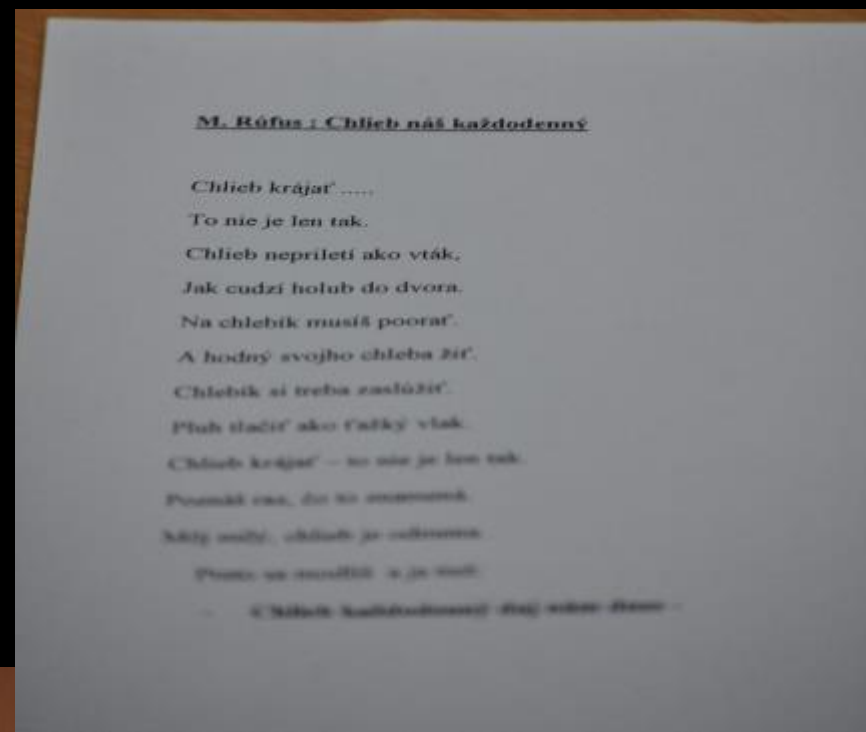
Aké suroviny potrebujeme pri pečení chleba... Ako pri tom postupujeme... Toto všetko a ešte oveľa viac sme sa dozvedeli prostredníctvom prezentácií



Ja som pampúch, pampúšik,
mäkký ako vankúšik.
V múčnici ma pozmetali a na masle pražili.



Hodiny SLOVENSKÉHO JAZYKA

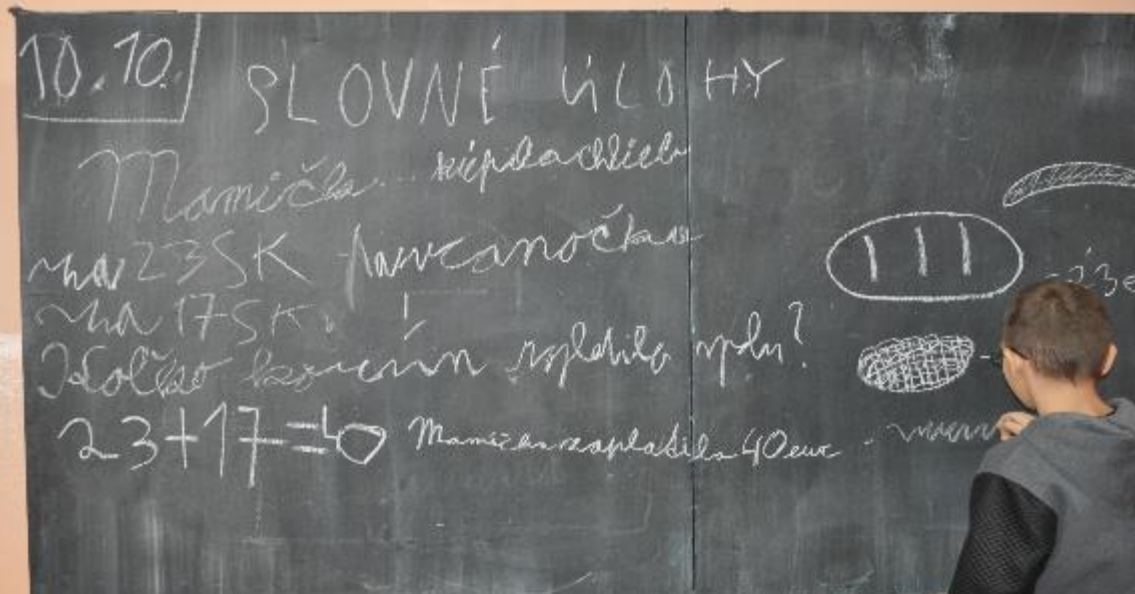


Písali sme do múky, kreslili pampúšky a po celý čas rozvíjali grafomotorické zručnosti

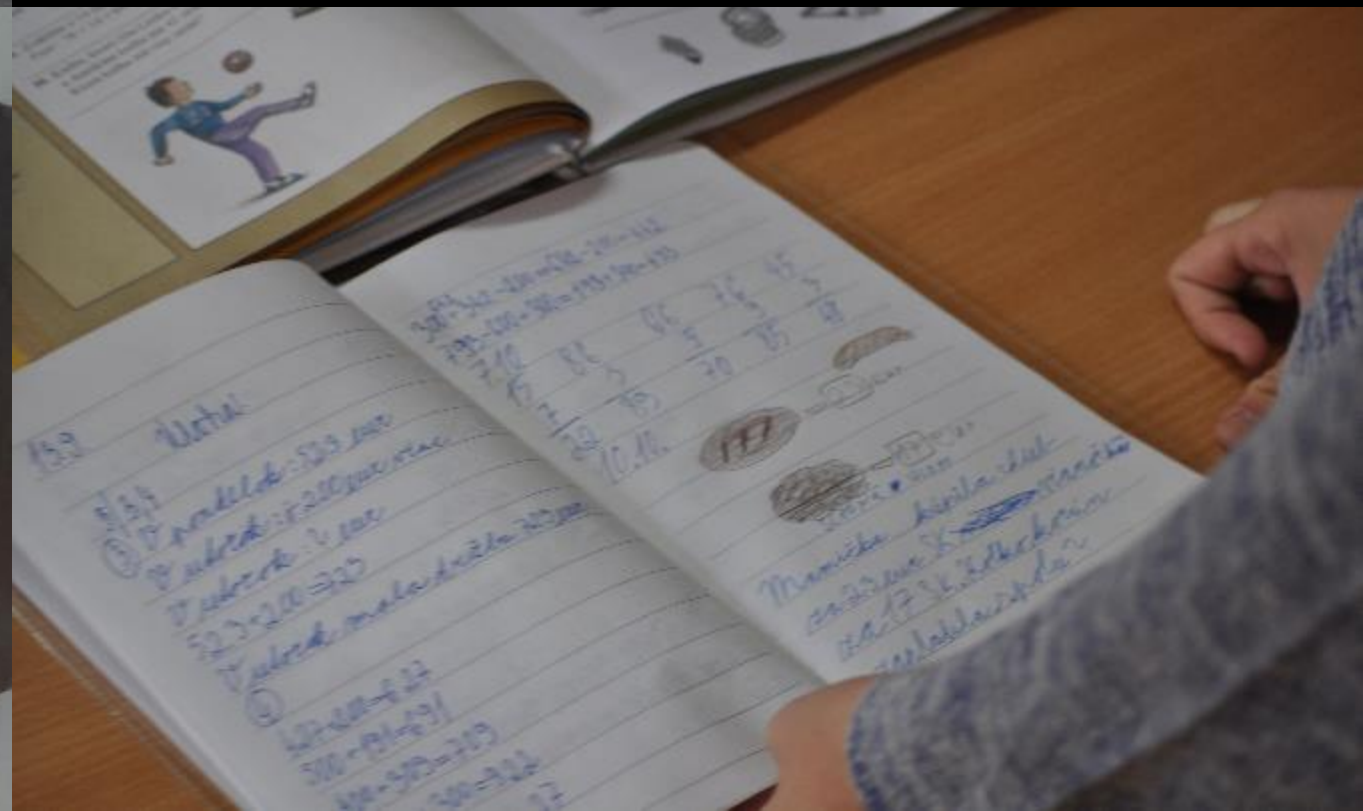


Prácu v
záhrade sme
využili aj na
to, aby sme
si dali do
pahreby
upieť
zemiaky.
To vám bola
pochúťka...





MATEMATIKA





Sladké koláče
sme modelovali
z plastelíny



...a výtvarne
spracovali
dennú tému





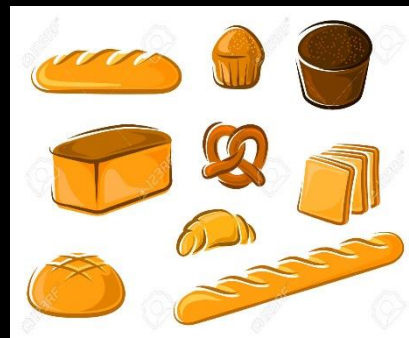
Keď obilie dozreje, príde **kombajn**.

Ten obilie zožne, vymláti a rozdelí na zrno a slamu.

Keď vidíme na poli **otepy**, to je zabalená slama.



Zisťovali sme ceny potravín, poprezerali tovar v obchode a nakúpili potrebné suroviny na prípravu chutného jedla





Pripravili sme si výbornú
desiatu – chlieb s maslom

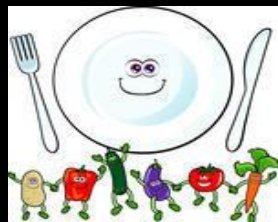


Ryžový nákyp s ovocím

200 g ryže, $\frac{3}{4}$ mlieka, 60 g cukru,
40 g masla, 1 vajce, 200 g kompótu,
5 g rastlinného tuku na formu

Z mlieka a ryže uvaríme hustú kašu.
Maslo vymiešame so žĺtkom a
cukrom, vmiešame ochladenú kašu a
nakoniec tuhý sneh z bielkov. Do
vymasteného pekáča alebo formy
dáme vrstvu masy a poukladáme na
ňu ovocie z kompótu a prikryjeme
zvyšnou zmesou. Nákyp zapečieme
v rúre vo vodnom kúpeli. Pred
koncom **zapekania** môžeme nákyp
pokryť tuhým snehom z bielkov, do
ktorého sme zašľahali trochu cukru.
Chvil'ku ešte pečieme, kým sneh
nezružovie.

Dobrú chuť!



Ale aj vlastnoručne uvarili
chutný obed



Spojená škola internátna
Ľudovíta Stárka 12, 911 05 Trenčín



Meno a priezvisko kontaktnej osoby: Mgr. Miriam DRGOVÁ

Telefónne číslo: 0911/240 038

E-mail: miriamdrgova@centrum.sk

Celkový počet žiakov zapojených do aktivít: 124

Najaktívnejšia trieda: PRŠ 1, Mgr. Viera Marikovičová, počet žiakov 6

Denná téma: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky