

## V pekárni a v sade

**Cieľ:** Ukázať deťom čo najviac pôvodného priestoru, odkiaľ pochádzajú nielen suroviny, ale priamo i jedlo, ktoré máme na stole. Začať formovať nakupovanie slovenských potravín ako súčasť zdravej výživy a zároveň ako podporu slovenskej ekonomiky.

**Vyučovaci predmet:** ŠKD, triednické hodiny, etika, občianska výchova, prírodovedy, vlastiveda.

**Príprava:** Najprv si zistíme, aké výrobné a pestovateľské, či chovateľské podniky máme blízko. Zabezpečíme čas exkurzie, spôsob dopravy, oznam pre rodičov – možno tam niektorí pracujú.

### Postup / realizácia:

Bolo by vhodné najprv sa pozrieť do prevádzky, sadu či hospodárskeho dvora, aby sme vedeli deti teoreticky pripraviť a vyhli sa nepredvídateľným prekvapeniam. Je tiež dobré, keď vieme, o čom im budú hovoriť a čo im ukážu. Deti by mali vidieť čo najviac z toho, s čím sa bežne nemajú šancu stretnúť. Ľahšie tak pochopia, koľko práce je za každou surovinou a v čom spočíva istota toho, že je pre nás zdravá. Regionálne potraviny by mali mať prednosť pred potravinami neznámeho pôvodu.

Naše deti pravidelne navštevujú pekáreň a sad. Vidia prácu okolo jedla. Zatraktívni to nielen povolania, ktoré takto spoznávajú, ale nazbierajú množstvo informácií spojených so zážitkom. Takto sa všetko ľahšie pamätá.

**Zhrnutie** Treba vedieť, odkiaľ k nám jedlo prichádza a ako sa s ním zaobchádzalo. Vtedy z neho bude mať naše telo úžitok a nie problémy.

### Prílohy:



*Vypracovala: Základná škola J. A. Komenského, Nová cesta, Tvrdošovce 941 10*