

Výroba pletenky

Cieľ:

- Poznať správnu životosprávu.
- Spoznať spracovanie obilia na múku.
- Vedieť a pomenovať rôzne druhy múky.
- Viest' dialóg o rôznych výrobkoch z múky.
- Porozprávať o rôznych možnostiach prípravy a úpravy pečiva.
- Zrealizovať postup pri príprave cesta na pečivo – pletenka.
- Dialóg o rôznych druhoch pečiva (motivácia k dialógu).
- Samostatná práca – postup a príprava častí pletenky a samostatné pletenie pletenky komentovaním postupu.
- Konečný výrobok – pletenka, zhodnotenie činnosti.

Vyučovaci predmet: Vecné učenie, Pracovné vyučovanie.

Pomôcky: múka, voda, plastový obrus, misa, rukavice, samostatne kreslené obrázky pečiva na tabuľu.

Príprava: Teoretické poznatky: správna životospráva – základ zdravia; rôzne obilniny – ich spracovanie; rôzne druhy pečiva a ich výroba; možnosti ďalšieho využitia neskonsumovaného chleba a pečiva; šetrenie potravinami. Praktické poznatky: Praktická príprava pečiva (suroviny, miesenie, postup, pletenie), zážitková práca.

Postup / realizácia:

Pomocou riadeného rozhovoru sa žiaci oboznámili so základnými poznatkami správnej životosprávy a zdravého životného štýlu, diskutovali, pýtali sa a odpovedali na otázky k danej téme. Na tabuľu sme si nakreslili rôzne druhy pečiva a porozprávali o tom, kto má radšej chlieb či pečivo, aké druhy pečiva doma najčastejšie konzumujú a čo všetko si môžeme pripraviť k chlebu a pečivu na raňajky či ako pohostenie. Učiteľka demonštrovala postup celej prípravy pletenky. Žiaci spočiatku pracovali ako pomocní pracovníci pri príprave cesta a pečiva a potom samostatne pracovali na príprave svojej vlastnej pletenky. Pri práci sme sa porozprávali a zásadách dodržiavania hygieny pri práci, o pracovných pomôckach potrebných pre hygienu pri práci a samozrejme prakticky ukázali čo je potrebné v rámci hygieny urobiť - umyli sme si ruky, prikryli stoly obrusom, nasadili ochranné rukavice a zástery.

Pripravili sme si misu, múku a vodu a komentovaním postupu všetci spoločne postupovali pri príprave cesta a samotných častí pletenky. Porozprávali sme si, čo všetko je ešte potrebné pri príprave pečiva v pekárňach či v domácnosti, aby bolo pečivo ľahké a nadýchané a aby aj

chutilo (kvások, soľ). Porozprávali sme si, prečo je kvások v ceste potrebný a čo obsahujú kvasnice. Žiaci najprv sledovali miesenie cesta až potom ho pripravili samostatne.

Počas práce na pletenke sme si porozprávali ako doma pomáhajú pri príprave raňajok, o možnostiach konzumácie pečiva s rôznymi oblohami, prílohami, zdravými nátierkami a podobne. Každý svoj výrobok nakoniec ohodnotil a vybral ten najvydarenejší, ktorý sa mu najviac páčil.

Všetky deti dostali pochvalu za dobre odvedenú prácu a samostatnosť a usilovnosť pri príprave. Na záver sme si zaspievali pieseň Jedna druhej riekla, keď koláče piekla.... Spolu sme si zaspomínali aj na starú tradíciu vítania návštevníkov chlebom a soľou. Počas dialógu (riadeného rozhovoru) sme sa porozprávali aj na tému, ako sa dá využiť starší chlebič a pečivo (opečený chlieb na masle či bravčovej masti, chlieb vo vajci, hrianky, zapečený chlieb s pomazánkou a syrom v rúre, krutóny do polievky, rožky plnené tvarohom a usmažené na oleji, strúhanka a pod.). Nakoniec sme ešte spomenuli tému o šetrení potravinami spomenutým využívaním starého či neskonsumovaného chleba a pečiva, či iné spôsoby šetrenia potravín.

Zhrnutie: Žiaci sa pomocou zážitkovej metódy a prípravou vlastného produktu – pletenky – dozvedeli, ako sa pripravuje múka, chlieb a pečivo, a ktoré druhy pečiva sú vhodné pri správnej životospráve. Vlastnou skúsenosťou – zážitkom – okúsili v čom spočíva a aká náročná je práca pekára a porozprávali sa o jej význame. Naučili sa ako zaobchádzať so surovinami a využívať starší chlieb a pečivo v domácnosti.

Príloha:



Vypracovala: Špeciálna základná škola, Inžinierska 24, 040 11 Košice