Mlieko a mliečne výrobky





Zoznam aktivít

- **Kontrola zdravej desiaty**
- **Riešenie pracovného listu**
- **Tvorba plagátov o mlieku a mliečnych výrobkoch**
- **Prezentácie Mlieko a mliečne výrobky**
- **Príprava priestorových modelov z obalov mliečnych výrobkov**
- **Potravinová pyramída**
- **Stavba loga „Hovorme o jedle“ z puzzle**
- **Krátky vedomostný test**

Kontrola zdravej desiaty

- V stredu si žiaci školy mali priniesť zdravú desiatu, ktorá mala obsahovať mlieko a mliečne výrobky. Po prvej a druhej vyučovacej hodine sa kontrolovala desiata vo všetkých triedach. Piati žiaci ekohliadky kontrolovali desiatu žiakov na druhom stupni a triedni učitelia na prvom stupni. Do tejto aktivity sa zapojili všetci žiaci školy (571 žiakov) a celkové vyhodnotenie bolo zverejnené na nástenke na chodbe školy.


Activity





Riešenie pracovného listu

- Všetky triedy na druhom stupni (309 žiakov) riešili pracovný list, ktorý pripravila Ing. Mária Brečková a 5 žiakov 9.B. Žiaci pomenovali mliečne výrobky na obrázkoch, vymenovali druhy mlieka podľa obsahu tuku, potvrdili pravdivosť viet o mlieku a mliečnych výrobkoch, vyriešili tajničku po prečítaní textu o ovčom mlieku.



Pomenujte mliečne výrobky na obrázkoch:







Po prečítaní textu doplňte tajničku:

Otázka	Áno	Nie
Ovčie mlieko je škodlivé pre obličky.	C	V
Ovčie mlieko obsahuje až 2x viac minerálnych látok ako obyčajné kravské.	Á	J
Ovčie mlieko je kyslé.	O	P
Ak máme laktózu nemôžeme piť ovčie mlieko.	Ó	N
Ak vypijeme pohár mlieka pred spaním, budeme pokojne spať.	I	L
V Británii sa predáva mlieko zamrazené po 600ml .	S	K

Tajnička

Naše telo dokáže využiť len tú časť ktorá prejde črevnou stenou, teda tú, ktorá sa vstrebe alebo absorbuje.

Tvorba plagátov o mlieku a mliečnych výrobkoch

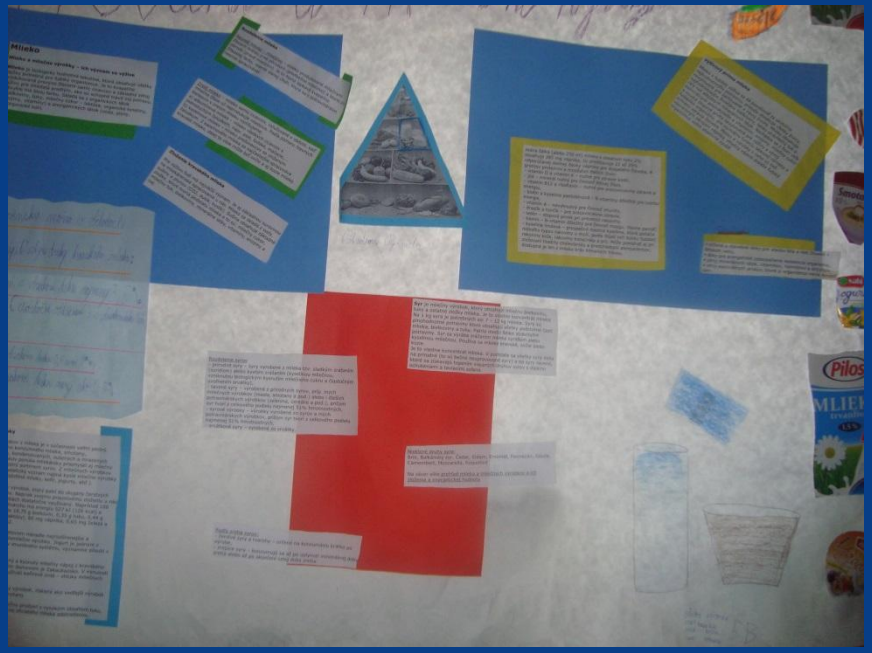
- 15 žiakov piatych ročníkov zhotovilo plagáty o mlieku a mliečnych výrobkoch, ktoré boli vystavené na školskej chodbe.






Mlieko a mliečne výrobky
Pilos
MLIEKO
trvanlivé
3,5 %
FRESH
Mlieko
TESCO
RISO
Z ČOHO MÁME MLIEKO
MLIEČNE VÝROBKY
smotana

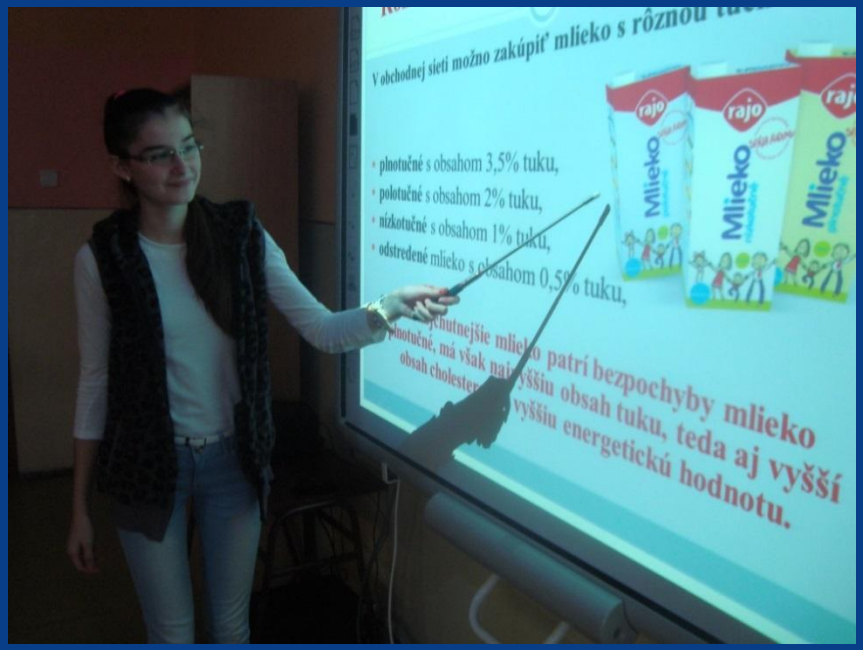

MLIEKO
Jogurt
rajo
Mlieko
MLIEKO
Tvaroch
Bryndza
Syr

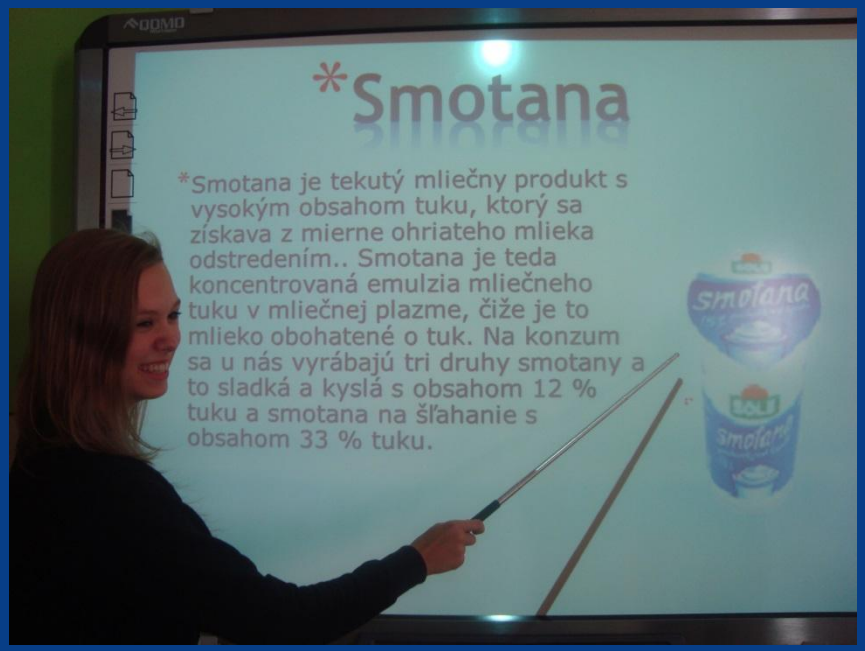



Pilos
MLIEKO
trvanlivé
3,5 %
lahodná chuť
11
TESCO
FRESH
Mlieko

Prezentácie Mlieko a mliečne výrobky

- Prezentácie o mlieku a mliečnych výrobkoch pripravilo 7 žiakov deviatych ročníkov a prezreli si ich všetci žiaci 2. stupňa (309 žiakov) v rámci projektového dňa „Hovorme o jedle“.





Mlieko a mliečne výrobky obsahujú všetky **živiny** potrebné pre rastúci organizmus dieťaťa a mladého človeka a takmer všetky **látky** potrebné **pre výživu** v dospelosti.



Rozlíšenie mlieka podľa tučnosti

V obchodnej sieti možno zakúpiť mlieko s rôznou tučnosťou



- **plnotučné** s obsahom 3,5% tuku,
- **polotučné** s obsahom 2% tuku,
- **nízkotučné** s obsahom 1% tuku,
- **odstredené** mlieko s obsahom 0,5% tuku,

Medzi najchutnejšie mlieko patrí bezpochyby mlieko plnotučné, má však najvyššiu obsah tuku, teda aj vyšší obsah cholesterolu a vyššiu energetickú hodnotu.

*Syry

*Výroba syrov je považovaná za najnáročnejšiu mliekarenskú technológiu. Je to vlastne koncentrát mlieka. Na 1 kg syra je potrebných asi 7 – 12 kg mlieka. Podstatná časť vyrobeného mlieka u nás a vo svete sa spracováva práve na syry a tých je celkovo niekoľko sto druhov. Prevažná časť syrov sa vyrába z kravského mlieka.





*Smotana

*Smotana je tekutý mliečny produkt s vysokým obsahom tuku, ktorý sa získava z mierne ohriateho mlieka odstredením.. Smotana je teda koncentrovaná emulzia mliečneho tuku v mliečnej plazme, čiže je to mlieko obohatené o tuk. Na konzum sa u nás vyrábajú tri druhy smotany a to sladká a kyslá s obsahom 12 % tuku a smotana na šľahanie s obsahom 33 % tuku.



Príprava priestorových modelov z obalov mliečnych výrobkov

- Všetci žiaci 2. stupňa (309 žiakov) pripravili priestorové modely z obalov mliečnych výrobkov, ktoré boli vystavené na školskej chodbe.


















80. Vypila
mlieka
mlieko

9. A




Potravinová pyramída

- V rámci prírodopisného krúžku 18 žiakov spolu s Ing. Máriou Brečkovou pripravili potravinovú pyramídu. Počas projektového dňa sa každá trieda na druhom stupni (309 žiakov) snažila postaviť potravinovú pyramídu zhotovenú z krabíc čo najrýchlejšie.













Stavba loga „Hovorme o jedle“ z puzzle

- Žiaci 2 stupňa (309 žiakov) sa pokúšali v čo najkratšom čase zložiť puzzle „Hovorme o jedle“, ktoré pripravila Mgr. Miriam Vojtašáková.




od 13. do 17. oktobra 2014





Krátky vedomostný test

Mlieko a mliečne výrobky

1. Mlieko obsahuje:

a) glukózu
b) fruktózu
c) laktózu

2. Smotana je mlieko obohatené o

a) tuk
b) olej
c) vodu

3. Väčšina syrov sa vyrába z mlieka:

a) kozieho
b) kravského
c) ovčieho

4. Ako sa nazýva zohriatie mlieka na teplotu 72 – 85 stupňov?

a) konzervácia
b) vulkanizácia
c) pasterizácia



- Vedomosti o mlieku a mliečnych výrobkoch si žiaci 2. stupňa (309 žiakov) overili v krátkom vedomostnom teste.

- **Názov školy**: Základná škola, Gašpara Haina 37, Levoča
- **Adresa školy**: Gašpara Haina 37, 054 01 Levoča
- **Kontaktná osoba**: Ing. Mária Brečková
- **Tel., e-mail kont. osoby:** 0908 285 664, majabreckova@centrum.sk
- **Žiaci školy, ktorí pripravili súťažný príspevok**: Nikola Sivecová 9.B, Anita Kašperová 9.B, Natália Lorková 9.B, Karin Džuganová 9.B, Karolína Kašperová 9.B, Samuel Seman 9.A, Daniela Višňovská 9.C
- **Počet žiakov školy zapojených do aktivít**: 571 – zdravá desiata, 309 – všetky aktivity
- **Názov dennej témy**: Mlieko a mliečne výrobky
- **Celkový počet žiakov školy:** 615