

HOVORME O JEDLE

od 13. do 17. októbra 2014

16. október 2014

Mäso, ryby, vajcia, strukoviny



HOVORME O JEDLE

od 13. do 17. októbra 2014

Ochutnávka spojená s prezentáciami

Čítanie rozprávok

Ilustrácie rozprávok

Denaturácia bielkovín



Ochutnávka

- V priestoroch školskej jedálne si počas prvých štyroch vyučovacích hodín žiaci vypočuli prezentáciu o potrebe rýb v jedálnom lístku o ochutnali 3 druhy rybích nátierok - sardinková s mrkvou, sardinková so syrom, tuniaková s tofu a kapustový šalát s fazuľou
- Aktivity sa zúčastnili všetci žiaci I. a II. stupňa / 582 žiakov/



Ochutnávka



Počúvajte pozorne... a ponúknite sa...

Čítanie rozprávok

- Žiaci 8. a 9. ročníka spríjemnili dopoludnie svojim mladším spolužiakom čítaním rozprávok: Išlo vajce na vandrovku, Jack a fazuľa, Janko Hraško
- Aktivity sa zúčastnili vybrané triedy - 1.A, 2.C, 3.A, 4.B /97 žiakov/



Oni čítajú...a my počúvame



Ilustrácie rozprávok

- Žiaci tried /1.A, 2.C, 3.A, 4.B/, ktoré pozorne počúvali rozprávky v podaní svojich starších spolužiakov vzali farbičky a svoje dojmy z rozprávok nakreslili na papier
- Zúčastnilo sa 97 žiakov



...a kreslíme...



Denaturácia bielkovín

- Na hodine chémie si žiaci sami vyskúšali formou pokusu ako sa môže *zrážať bielkovina /vajcový bielok/*
- Do *troch skúmaviek dali približne 3 ml roztoku vajcového bielka. Prvú skúmavku zazátkovali a chvíľu pretrepali. Druhú skúmavku zahrievali. Do tretej skúmavky pridali pár kvapiek kyseliny octovej.*
- Pozorovaním zistili, že bielkoviny sa zrážajú tromi spôsobmi: *pôsobením teploty* (zahrievanie bielka), *mechanickým pôsobením* (trepaním - tvorba snehu z bielkov pri pečení koláča), ale aj spôsobom, ktorý ešte nepoznali - *pôsobením kyselín* (napr. kyseliny octovej)
- Ďalšie zistenia: **Denaturácia** (zrážanie bielkovín) môže byť **vratná** - po určitom čase dôjde k obnoveniu štruktúry bielkoviny a **nevratná** - štruktúra bielkoviny je zmenená natrvalo. Denaturáciou sa mení štruktúra bielkovín a bielkoviny sa stávajú stráviteľnejšie, pričom sa ich biologická hodnota nemení.
- Pokus robili žiaci 9.B triedy/26 žiakov/



Denaturácia bielkovín



A čo s bielkom? No...dá sa robiť všeličo...ale na chémii ho denaturujeme/zrážame/ ... zahrievaním , trepaním a za pomoci kyseliny...

HOVORME O JEDLE



od 13. do 17. októbra 2014

- názov školy: **Základná škola**
- adresa školy: **ul. Komenského 6, 064 01 Stará Ľubovňa**
- meno a priezvisko kontaktnej osoby : **Mgr. Ingrid Blašková, kontakt: 0948 102 640, ingablaskova@gmail.com**
- meno a priezvisko žiakov, ktorí súť'ažný príspevok spolu s učiteľmi pripravili a ročník, ktorí navštevujú: **Viktória Irsáková, Laura Urbanová /9.C/**
- celkový počet žiakov školy, ktorí sa do aktivít k vyhlásenej dennej téme zapojili: **25**
- názov vyhlásenej dennej témy, ku ktorej je súť'ažný príspevok spracovaný : **Mäso, ryby, vajcia, strukoviny**
- celkový počet žiakov školy: **582**