# Z ČOHO NEVARÍŠ, TO USKLADNI

Bezpečné skladovanie a príprava jedla

# AKTIVITY REALIZOVANÉ NA NAŠEJ ŠKOLE PRE TÚTO TÉMU:

1. Postav si chladničku
2. Prezentácia na tému „Skladovanie potravín“
3. Príprava chuťoviek na degustáciu pre celú školu s využitím všetkých možností prípravy jedál
4. Ochutnávka dobrôt vo vestibule školy
5. Kvíz o témach dňa s možnosťou vyhrať chutnú odmenu

# 1. POSTAV SI CHLADNIČKU

Na hodinách Výchovy umením žiaci VIII.B zhotovovali rôzne domáce spotrebiče. Denis Anovčin a Daniel Vlkovič zostrojili chladničku z dostupných materiálov.

Využili na to staré kartónové krabice, krepový papier, lepiacu pásku, nožnice.

Podarilo sa im vyrobiť naozaj pekné dielo, ktoré následne predviedli pred svojimi spolužiakmi vo vestibule školy. Použili ju na znázornenie správneho uloženia potravín v chladničke.

Počet zapojených žiakov: 27.

Chlapci zostrojili, dámy odprezentovali....






# 2. PREZENTÁCIA NA TÉMU „SKLADOVANIE POTRAVÍN“

Žiačka Michaela Petrová vytvorila prezentáciu na tému bezpečné skladovanie potravín.

V nej zhrnula všetky dôvody, prečo je potrebné potraviny skladovať, za akých podmienok, popísala druhy skladovania a správne skladovanie potravín v chladničke.

Prezentáciu si mali možnosť žiaci pozrieť počas všetkých prestávok v učebni informatiky. Prezentoval Denis Anovčin.



# Niečo z prezentácie ...

## *Skladovanie potravín*





## *Prečo skladujeme potraviny?*

- Aby sme predišli poškodeniu pôvodných vlastností surovín, ( farbu, vôňu, chuť a pod.) .
- Potraviny je dôležité ošetrovať a dodržiavať predpisy o skladovaní.







## *Druhy skladovania*

- ***Dlhodobé:***
  Mrazenie
  Sušenie
  Zaváranie
- ***Krátkodobé:***
  Chladenie









## *Ako správne uschovávať a skladovať potraviny?*



Horná časť: **víno, maslo**

Stredná časť: **mliečne výrobky, dezerty, varené jedlá, nealkoholické nápoje, pivo**...atď.

Spodná časť: **čerstvé mäso, mäsové výrobky, ryby**

Police vo dverách:

vrchná časť: **vajcia, maslo, syr**

dolná časť: **nápoje a plechovky**

Dolné zásuvky: **ovocie a zelenina**

# 3. PRÍPRAVA CHUŤOVIEK NA DEGUSTÁCIU PRE CELÚ ŠKOLU S VYUŽITÍM VŠETKÝCH MOŽNOSTÍ PRÍPRAVY JEDÁL

Žiačky VIII.B triedy spolu s triednou učiteľkou deň pred prezentáciou témy v kuchynke pripravil mnohé dobroty pre svojich spolužiakov. Počet zapojených žiačok: 13.

Pripravovali sa: rybacia nátierka, cesnaková nátierka, jablkový koláč, mrkvový koláč, šampiňónovo-krabí šalát s domácimi cestovinami s jogurtom, tyčinky z lístkového cesta slané, tyčinky z lístkového cesta plnené jablkami.

Využili sa mnohé typy prípravy jedál: varenie, pečenie, príprava cesta, vysmážanie, krájanie, valkanie, plnenie, strúhanie.

Žiačky získali cenné skúsenosti a rady do budúcnosti.


15 10 2014


15 10 201


15 10 2014








16 10 2014


16 10 2014


15 10 2014

# 4. OCHUTNÁVKA DOBRÔT VO VESTIBULE ŠKOLY

Počas veľkej prestávky mali žiaci všetkých ročníkov možnosť ochutnať dobroty, ktoré im pripravili žiačky VIII.A a VIII.B triedy.

Počet zúčastnených žiakov: 237.

Bolo si veru z čoho vyberať. A nezabudlo sa ani na celiatikov:








# 5. KVÍZ O TÉMACH DŇA S MOŽNOSŤOU VYHRAŤ CHUTNÚ ODMENU

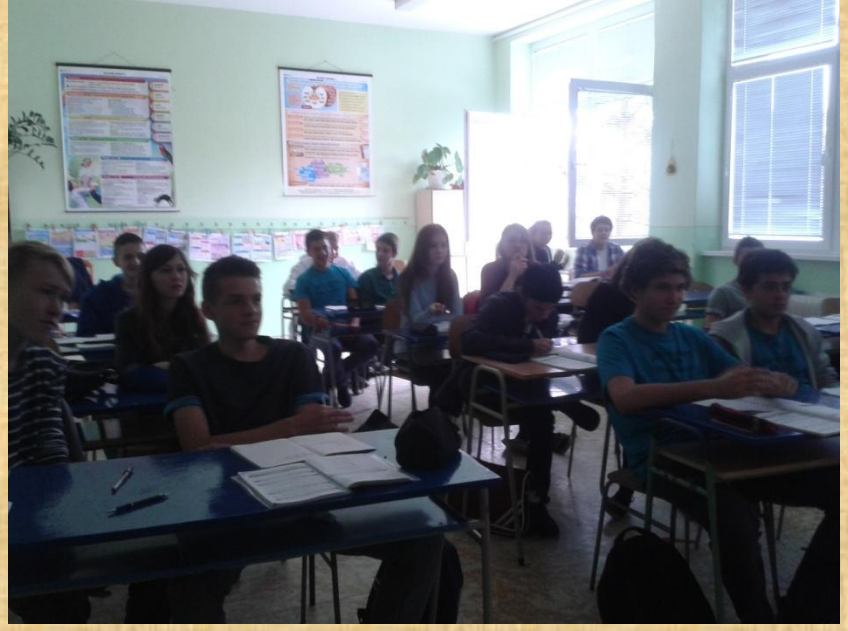
Žiačky VIII.A Erika Dadíková a Vanesa Ondrejková si pripravili pre žiakov kvíz s otázkami k témam dňa.

Jeho súčasťou bolo aj správne umiestniť vybrané potraviny do papierovej chladničky.

Realizovaný bol počas 4 vyučovacej hodiny vo všetkých triedach.

Po správne zodpovedaných aspoň 2 otázkach dostal žiak chutnú odmenu- jednohubku s klobáskou.

Počet zapojených žiakov do aktivity: 237.




There are
There are
There is





Názov školy: Základná škola, Pribinova ul. 123/9 Nováky

Adresa školy: Pribinova ul. 123/9, Nováky 972 71

Kontaktná osoba: PaedDr. Zuzana Dikesová

tel. č. 0948 229 888

email: zuzana.dikesova@gmail.com

Žiaci: Denis Anovčin, VIII.B

Michaela Petrová, VIII.B

Počet zapojených žiakov: pripravujúcich – 27

zapojených – 237

Téma: Bezpečné skladovanie a príprava jedla

Celkový počet žiakov školy: 237