

# **Téma: chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny**

Elena Beňáková, žiačka 4.ročníka ZŠ Prievaly

# Zoznam aktivít

- ❖ Prezentácia O chlebe- z poľa až na náš stôl
- ❖ Didaktické hry na precvičenie poznatkov o preberanej téme
- ❖ Prehliadka a ochutnávka obilnín, pekárenských výrobkov, cestovín
- ❖ Proces kysnutia
- ❖ Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
- ❖ Príprava zdravého koláča z ovsených vločiek

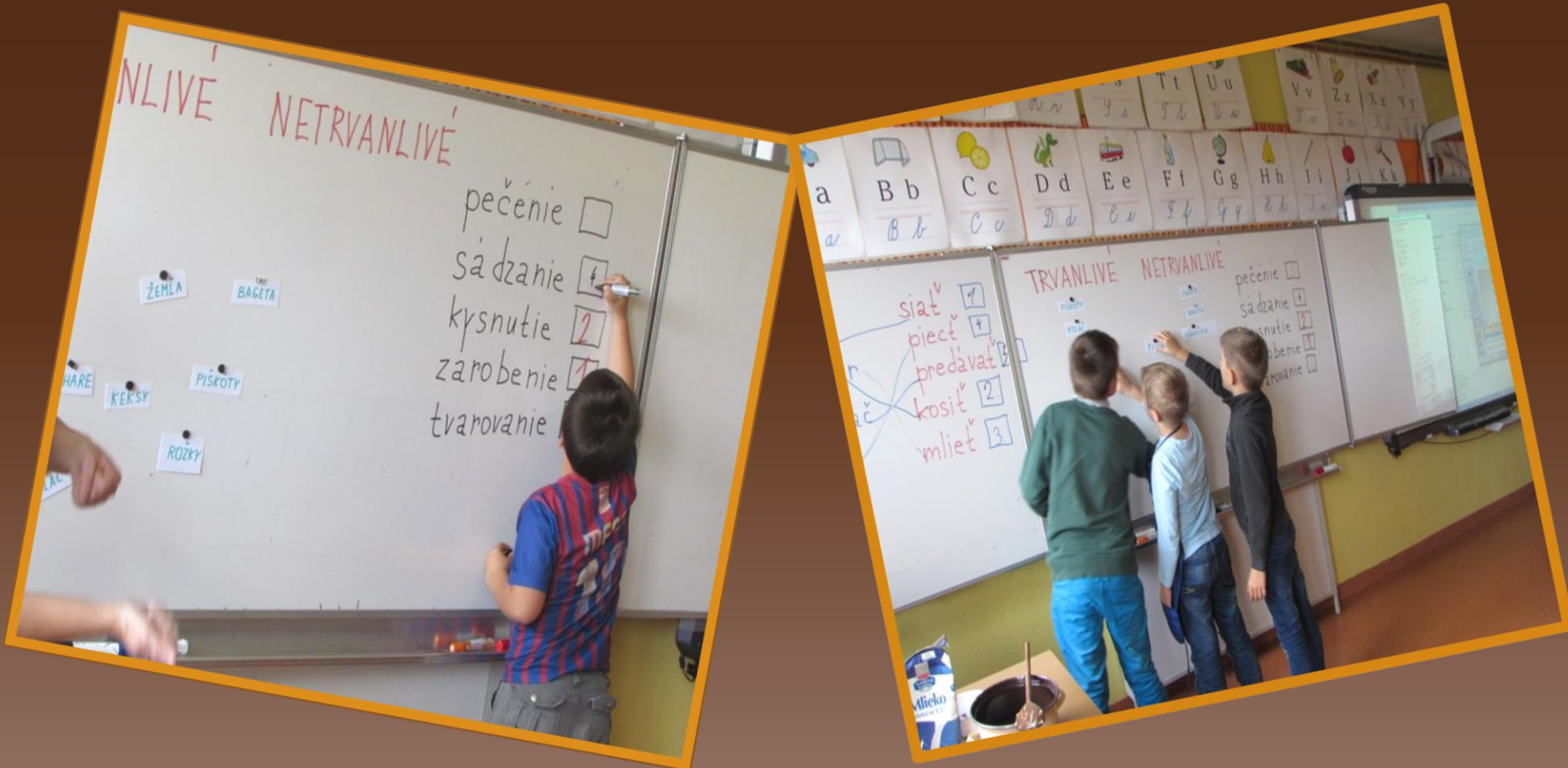
# Prezentácia a o chlebe

- Pozreli sme si cestu vzniku chlebíka od jeho zasiatia, cez žatie, mletie a pečenie až po predaj. Proces pečenia chleba dnes, videli sme ako to vyzerá v pekárni. Pozreli sme si, ako kedysi staré mamy piekli chlieb v starých peciach na videu



# Didaktické hry

- Na hrách sme určovali poradie činností pri vzniku chleba. Zatriedňovali sme a dopĺňali rôzne údaje: napr. kto akú prácu vykonáva či roľník, pekár, mlynár, predavač. Hrali sme hru „Na remeselníkov.“ Robili sme v skupinách tajničky a zaujímavé úlohy.





# Prehliadka a ochutnávka obilnín, pekárenských výrobkov, cestovín

- Pozreli sme si rôzne druhy pečiva napr. špaldovej, celozrnnej, kukuričnej, pšeničnej múky. Tiež sme ich mohli ochutnať a povedať, z ktorej múky nám lepšie chutia výrobky.





# Proces kysnutia

- Naučili sme sa, čo všetko potrebujeme na kvások a ako je dôležitý proces kysnutia pre výrobu pekárenských výrobkov.



# Pečenie výrobkov z kysnutého cesta

- Naučili sme sa zarobiť kysnuté cesto a z neho piecť výrobky. Robili sme pleteničky a uzlíky.





# Pečenie zdravého koláča

- Naučili sme sa upiecť zdravý koláč z ovsených vločiek, ľanu a iných semienok podľa receptu tety školníčky.





**DOBRÚ CHUŤ!**



# Požadované údaje

- **Názov a adresa školy:** Základná škola Prievaly 187,906 34 Prievaly
- **Kontaktná osoba:** Mgr. Svetlana Vachová
- **Mobil:** 0906 768 253      **email:** [svetlanavach@gmail.com](mailto:svetlanavach@gmail.com)
- **Meno a priezvisko žiaka, ktorý pripravoval súťažný príspevok:** Elena Beňáková 4. ročník
- **Počet žiakov zapojených do témy:** 31
- **Celkový počet žiakov :** 33
- **Názov témy:** **Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny**
- **Poznámka:**
- Naša škola je nepľnoorganizovaná. Má dve triedy so spojenými ročníkmi. Počas celého týždňa sa väčšina žiakov (okrem chorých) zapojili do aktivít vyhlásených na dané témy. Tie prebiehali doobeda aj poobede po vyučovaní. Snažili sme sa vziať do projektu rodičov, príbuzných žiakov, ktorí sa niektorých aktivít aktívne zúčastnili. Všetky aktivity boli postupne zdokumentované uverejňované aj s receptami na našej stránke [www.zs.prievaly.sk](http://www.zs.prievaly.sk)