



Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny

Zoznam aktivít

- **Exkurzia v pekárni** – miesto kde sa rodia pekárenské výrobky
- **Spoznávame obilniny** – pracujeme s internetom, tvoríme vzorkovník semien
- **Stravovanie a príprava jedál** – varíme makové rezance
- **Cestoviny nielen na tanieri** – obrazy z cestovín

Exkurzia v pekárni

- Nahliadli sme do činností pri pečení chleba.
- Boli sme pri jeho zarobení, miesení, kysnutí, tvarovaní, sádzaní a pečení.
- Zaujímavá bola aj výroba rožkov.



Miesto, kde sa rodia pekárenské výrobky

- Najväčšiu radosť sme mali zo samotnej prípravy vianočky, pletenky, ale aj chleba.
- Exkurzie sa zúčastnili žiaci I. stupňa v počte 20 žiakov.



Spoznávame obilniny

- Pomocou internetu sme vyhládali obilniny.
- Všíмали sme si klásky, porovnávali tvar a farbu zrna.
- Priniesli sme niektoré obilniny a urobili vzorkovník semien.
- Skupinová práca 1. a 3. roč. – počet žiakov 12.



Varíme makové rezance

- Pripravili sme si múku, vajcia a vodu.
- Vypracovali tuhé cesto, ktoré sme vyvaľkali na tenké pláty.
- Pani učiteľka ich pokrájala na štvorce. Strojček z nich vykúzlil rezance.



- Rezance nám pomohla uvariť pani učiteľka.
- Prepláchnuté v studenej vode sme omastili maslom, posypali makom, práškovým a vanilínovým cukrom.
- DOBRÚ CHUŤ!!!
- Makové rezance uvarilo a zjedlo 12 žiakov 1. a 3. ročníka.



Cestoviny nielen na tanieri

- Rôzne druhy cestovín sme uložili a nalepili na farebný papier.
- Vznikli veľmi pekné obrazy.
- Kreativitu preukázali žiaci 1. a 3. ročníka – 12 žiakov.



Základná škola Lutiše s Materskou školou Lutiše

- **Lutiše 65**
- **013 05 Belá pri Varíne**
- **Mgr. Zuzana Sihlovcová**
- **0904939211, zsihlovcova@centrum.sk**

- **Žiaci 1. a 3. ročníka: Ďuriš Lukáš, Marková Anna, Pallo Martin, Paučin Ján, Smidová Mária, Jankov Dávid, Kalužník Šimon, Mačacová Jazmína, Melišík Ondrej, Paučinová Barbora, Smida Martin, Šimovček Šimon,**
- **Počet zapojených žiakov: 20 (I. stupeň)**
- **Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny**
- **Počet žiakov na škole: 57**