

**CHLIEB, PEČIVO, OBILNINY,
RYŽA, CESTOVINY**
a zabudnutá pohánka

ZREALIZOVANÉ AKTIVITY K DANEJ TÉME

1. Výroba plagátu – Potravinová pyramída
2. Varenie pohánky na viacero spôsobov
3. Vyhľadávanie informácií a receptov o pohánke na internete a uloženie najchutnejšieho receptu do Wordu
4. Rozhovor o obilninách



1. AKTIVITA

- Rozprávanie sa o potravinovej pyramíde + ukážka.
- Tvorba plagátu: Žiaci spoločne do nakreslenej pyramídy lepili nastrihané obrázky potravín, podľa toho, ako sme si to vysvetlili na ukážke.





OBJAVENIE POHÁNKY

- So žiakmi 4.A (28 žiakov) sme objavili zabudnutú pohánku. Varili ju kedysi naši starí rodičia. Pohánka sa pomaly vracia do našich jedálničkov. Obsahuje významné látky, ktoré sme hľadali na internete. Žiaci následne vyhľadávali recepty podľa svojich chuťových pohárikov a jeden recept aj s obrázkom mali uložiť do dokumentu Word.
- Pohánku sme pripravili zaliatím vriacej vody v pomere 1:2 a nechali sme ju zapariť cca 30 min. v hrnci zabalenom v utierke. Následne sme ju rozdelili na taniere a každú ináč ochutili. Na prvom tanieri je čistá so soľou, na druhom s majoránkou, na treťom s parmezánom a na štvrtom s roztláčeným banánom a škoricou. Na sladko chutila každému. Pre svoju typickú vôňu nechutila každému žiakovi. Tri žiačky si pohánku hneď po vyučovaní kúpili v predajni zdravej výživy, ktorá je hneď pri škole v našej obci.





Pohánkový brownie s čerešňami

Suroviny

- 1 hrnček [pohánka](#)
- 150 g [čokoláda horká](#)
- 100 g [cukor trstinový](#)
- 3 ks [vajcia domáce](#)
- 150 g [maslo](#)
- 1 čl [sóda bikarbóna](#)
- 50 g [orechy mleté](#)
- 200 g [čerešne odkôstkované](#)



1 hrnček (250ml) pohánky namočíme na chvíľu cca 15min v 1 a 1/2 hrnčeku vody. Uvaríme do mäkka.

Keď je pohánka mäkká, odstavíme a pridáme do nej nalámanú čokoládu a maslo, ktoré sa tam pekne počas stáleho miešania rozpustia. Masu rozmixujeme ponorným mixérom aby sa nám hmota viac spojila.

Postupne pridávame vajcia a cesto dobre premiešame. Zľahka vmiešame pomleté orechy v ktorých rozmiešame sódu bikarbónu. Cesto vylejeme do okrúhlej formy. Na vrch poukladáme vykôstkované čerešne. Pečieme približne 30 minút pri 180-tich stupňoch



- **Názov školy:** ZÁKLADNÁ ŠKOLA S MATERSKOU ŠKOLOU, PLAVNICA 244
- **Adresa školy:** Plavnica 244, 065 45 Plavnica
- **Meno a priezvisko, tel. číslo, email:** 1.A - Soňa Hudáková, 0902 290134, sonahudakova@pobox.sk,
- 4.A – Miriam Vyparinová, 0903720332, miriammisko@gmail.com
- **Ročník:** 1. a 4.
- **Celkový počet žiakov školy, ktorí sa do aktivít k dennej téme zapojili:** 1.A – 12, 4.A - 28
- **Názov dennej témy:** Chlieb, pečivo, obilniny, ryža, cestoviny
- **Celkový počet žiakov školy:** 238



Mená a priezviská žiakov: 1.B: V. Bobuľská, E. M. Buchovecký, Z. Ilyková, S. Jurašovská, Z. Jurašovská, J. Jurašovský, D. Lazor, I. Raslavská, D. Valeková, M. Vančík, V. Vančová, A. Vargová

4.A:

Natália Bobuľská
Natália Bodnárová
Alžbeta Fedorková
Tomáš Hamborský
Marián Hnat
Katarína Chmeliarová
Lea Imrichová
Viktor Janický
Vanesa Knapiková
Klaudia Kormošová
Ľuboslava Kundraciková
Mária Kyseľová
Alex Kyšela
Peter Kyšeľa
Jakub Liščinský
Jaroslav Malík
Miroslava Nemcová
Ján Petrus
Richard Rybovič
Petra Štupaková
Veronika Tarasovičová
Tobias Valek
Monika Vančová
Viktória Vančová
Kristián Bujňák
Tatiana Bebková
Emma Soroková
Samuel Lapšanský
Samuel Štupák

