

HOVORME O JEDLE – CHLIEB NÁŠ KAŽDODENNÝ

Základná škola s materskou školou, Školská 2,
065 03 Podolíneec



Úvod

Zoznam uskutočnených aktivít:

- ❑ Hádanky, tajnička
- ❑ Ako sa rodí chlieb
- ❑ Trvanlivé a netrvanlivé pečivo
- ❑ Recepty
- ❑ Nakupujeme v pekárni – pracovný list
- ❑ Rozprávka O červenej sliepočke – dramatizáci
- ❑ Chlebíkové zvieratká

Hádanky, tajnička

Ked' sa neurodím,
nemôžu bezo mňa byť -
ked' sa urodím, nakoniec
ma do pece strčia.
Čo som ?

(Obilie)

Babka berie
biele blato,
bude buchiet
prebohato.

(Cesto)

Po hlave ma bijú,
Pod kamene dajú,
Cez vodu a oheň prejdem,
Nožmi ma režú-
Predsa celý svet živím.

(Chlieb)

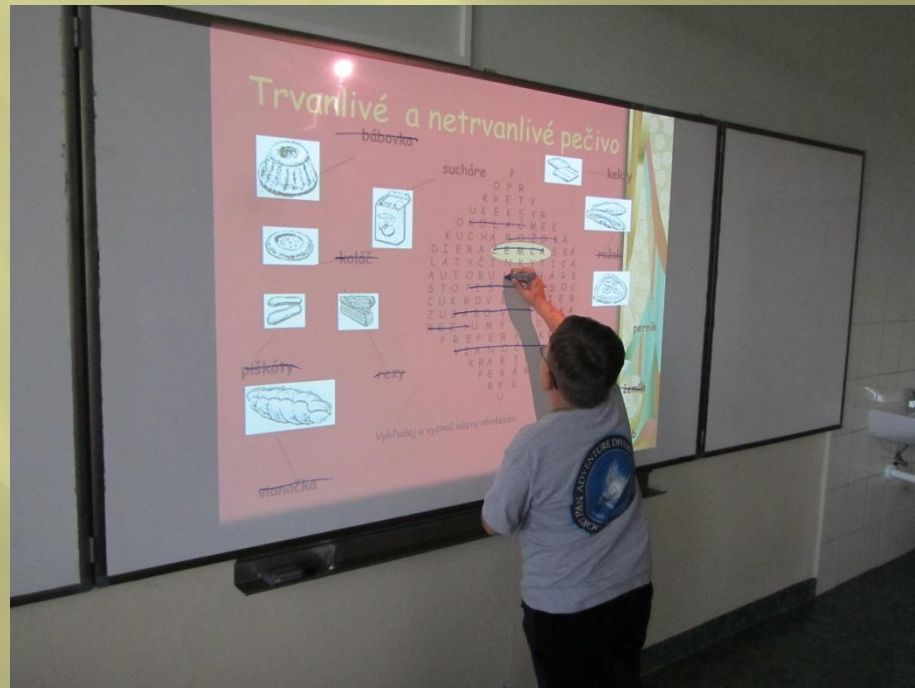


Ako sa rodí chlieb

- ❑ Oboznámiť žiakov s druhmi chleba a obilím, ktoré sa používa na jeho výrobu
- ❑ Vysvetliť význam chleba, celozrnných výrobkov a pečiva
- ❑ Viesť diskusiu o tom, aký druh pečiva majú radi, aký je zdravý
- ❑ Oboznámiť žiakov sako sa pieklo v minulosti a dnes

Trvanlivé a netrvanlivé pečivo

- ❑ Vyhledat a vyznačit názvy pečiva
- ❑ Roztriedit pečivo na trvanlivé a netrvanlivé



Recepty

- ❑ Viest rozhovor o tom, ako upiecť chlieb - aké suroviny potrebujeme a ako budeme postupovať
- ❑ Priniesť a prečítať recepty na chlieb alebo rôzne pečivo, ktoré pečú doma

Recept na chlieb od Olivera:

Kvások: hrst múky, 1 dcl vody, droždie

Cesto: 1 ½ kg hladkej múky špeciál, 3 kávové lyžičky soli, 1 káv.

Lyžička rasce, 1 lyžička octu, 30 dkg uvarených zemiakov v šupke, 800 ml vody.

Postup: Všetko zmiešať, nechať 2 hod. kysnúť. Potom rozvalkať, urobiť bochníky a prekladať ako lístkové cesto. Nechať nakysnúť a zopakovať to asi 2-3 krát. Dať na vymastený plech a potrieť vajíčkcom, piecť pomaly 1 hodinu.

Recept na rožky od Olivera:

1 kg hladkej múky špeciál, 6 dcl mlieka, 2 lyžičky soli, 3 lyžice masla, 1 lyžica cukru, 1 droždie.

Zamiesiť a robiť rožky.

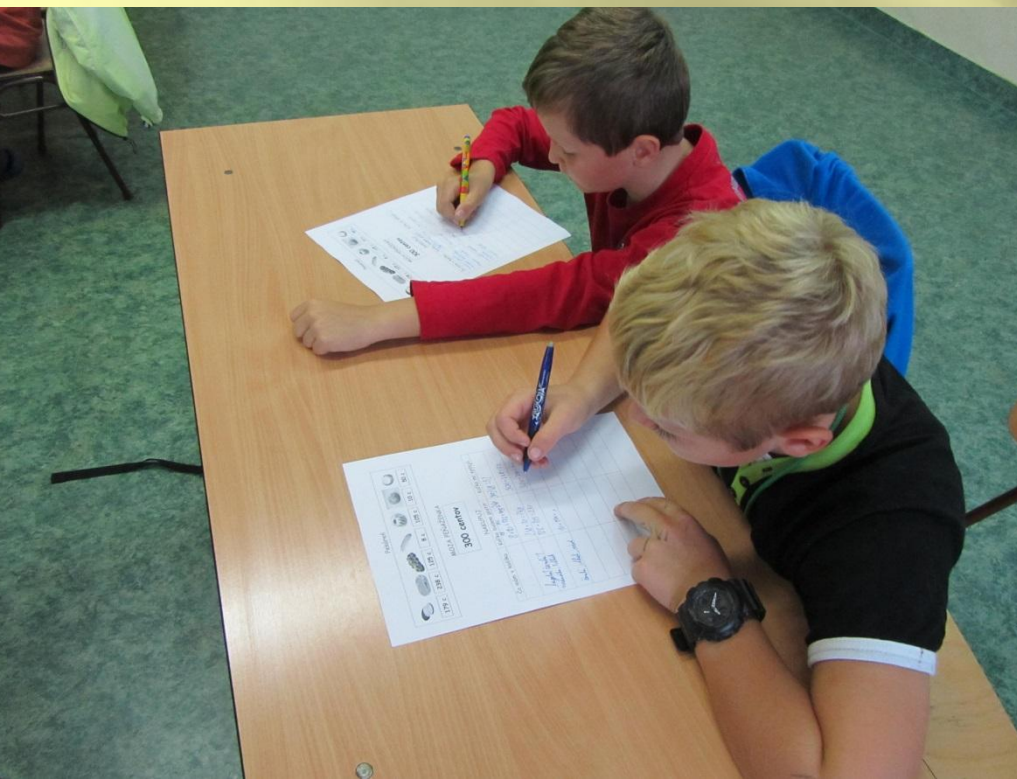
Recept na chlieb od Valiky:

1200 g hladkej múky, 20 g droždia, 1 kus zemiaku, 2 ČL soli, voda vlažná

Všetko zmiešame, necháme vykysnúť a upečieme.

Nakupujeme v pekárni

- ❑ Vedieť sčítavať a odčítavať v obore do 1000
- ❑ Nakúpiť si z ponúkaných výrobkoch, vypočítať, koľko zaplatíme a koľko nám ešte ostane – koľko nám vydajú



Pekáreň

179 c	238 c	125 c	8 c	105 c	10 c	50 c

MOJA PEŇAŽENKA

300 centov

NAKUPUJ

Čo mám v košíku	Koľko budem platiť	Koľko mi vydajú
1 rožok, 1 triemka, 1 vianočka	$8 + 10 + 125 + 105 = 248$	$300 - 248 = 52$
1 bageta, 1 triemka	$238 + 10 = 248$	$300 - 248 = 52$
1 vianočka, 1 halaboka	$125 + 105 = 230$	$300 - 230 = 70$
1 triemka, 1 koláč	$10 + 177 = 187$	$300 - 187 = 113$
1 vianočka, 1 halaboka	$80 + 105 = 185$	$300 - 185 = 115$
5 koláčov, 1 rožok	$250 + 20 = 270$	$300 - 270 = 30$
2 rožky, 1 bageta, 1 triemka	$10 + 238 + 10 = 264$	$300 - 264 = 36$
1 halaboka, 1 rožok	$105 + 8 = 113$	$300 - 113 = 187$
5 rožkov, 1 halaboka	$40 + 105 = 145$	$300 - 145 = 155$

Rozprávka O červenej sliapočke

- ❑ Zahrať rozprávku spolužiakom
- ❑ Rozvíjať fantáziu, pracovať s textom a cvičiť pohyb v priestore. Premýšľať o sebe i postavách v texte.
- ❑ Zobrať si z rozprávky ponaučenie





Chlebíkové zvieratká

- Pripraviť chlebíkové zvieratká – využiť tvorivosť a fantáziu pri príprave

Žiaci krúžku Varíme, pečieme



Základné údaje

Názov školy: Základná škola s materskou školou

Adresa školy: Školská 2, 065 03 Podolíneec

Meno a priezvisko kontaktnej osoby: Mgr. Petra Hanečáková

Telefónne číslo: 052 43 911 37

E-mail: zspodolinec@stonline.sk

Meno a priezvisko žiakov, ktorí súťažný príspevok spolu s učiteľmi pripravili: Žiaci

4.B triedy, žiaci krúžku Varíme, pečieme

Celkový počet žiakov školy, ktorí sa do aktivít k vyhlásenej dennej téme zapojili: 26

Názov vyhlásenej dennej témy, ku ktorej je súťažný príspevok spracovaný: Chlieb,
pečivo, obilniny, cestoviny

Celkový počet žiakov školy: 319