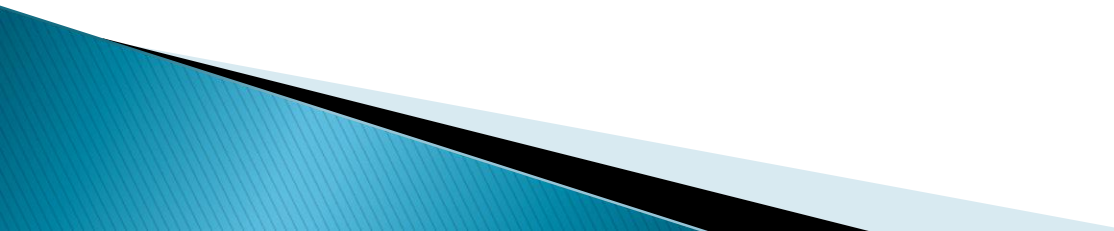


Chlieb nás každodenný

Ako sa pečie chlieb...
Hovorme o jedle 2014

Aktivity k téme:

Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny

- ▶ Exkurzia v pekárni
 - ▶ Tvorba certifikátu pre najlepšieho pekára
 - ▶ Príprava raňajok
 - ▶ Diskusný príspevok o dôležitosti chleba
 - ▶ Výtvarné stvárnenie dôležitosti chleba
- 

Návšteva pekárne

Návšteva miestnej pekárne, počas ktorej im pekár ukázal a vysvetlil postupy pri pečení chleba a pečiva, žiaci mohli na vlastné oči vidieť prácu v pekárni miesenia cesta, cez formovanie bochníkov, nakladanie do pece, vybratie, až po balenie. Na záver si pochutnali na čerstvom pečive, ktoré dostali za odmenu.

- Žiaci 2.a 5. roč.





Certifikát pre najlepšieho pekára

Po exkurzii v pekárni sme sa všetci vrátili späť do školy, kde žiaci kreslili obrázky o chlebe, pečive, vytvárali certifikáty (ako ocenenie za zážitok v pekárni a pre najlepších pekárov).

– žiaci 2. roč.



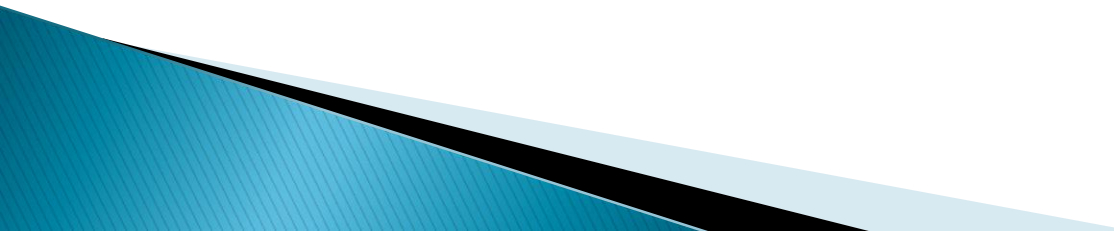
Príprava raňajok

Opakovanie a doplnenie anglických výrazov v téme jedlo/raňajky metódou brainstormingu.

Príprava a konzumácia jednohubiek.

Diskusia na tému zdravých raňajok s celozrnným chlebom a pečivom, zeleninou.

– Žiaci 5.B

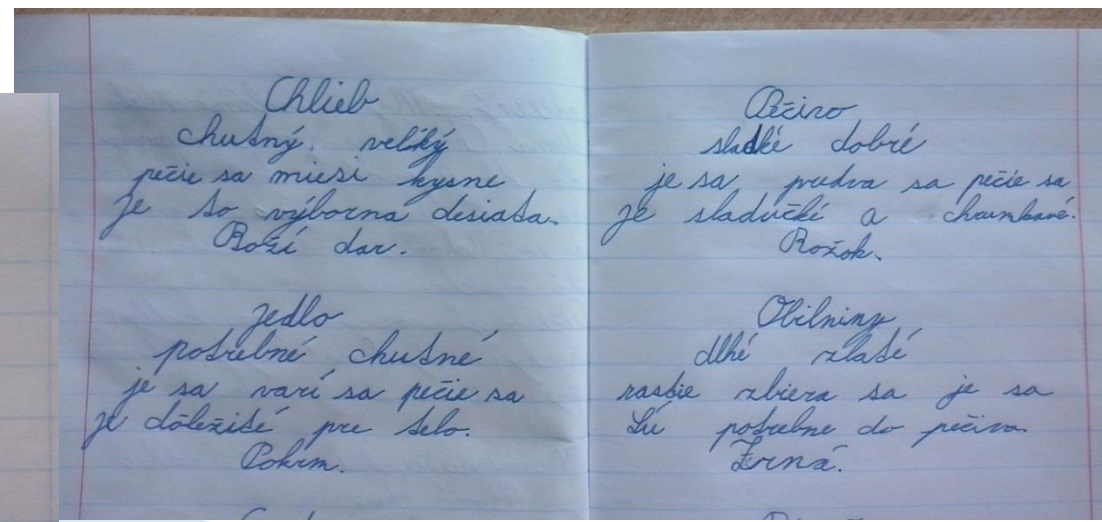
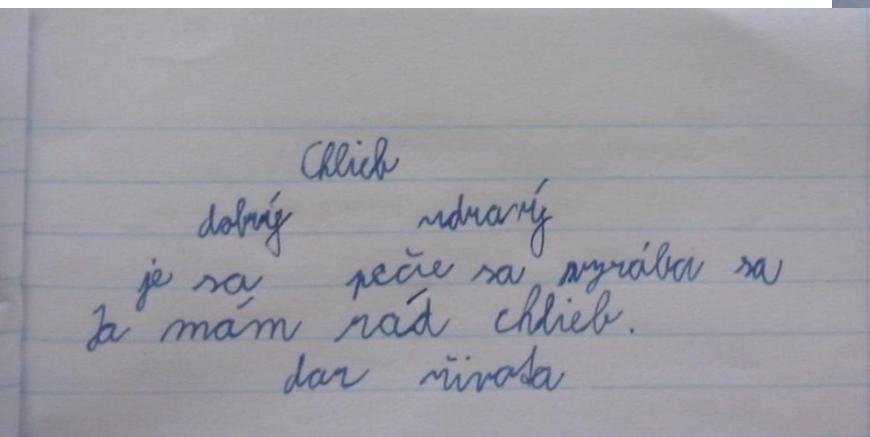


Diskusný príspevok

Žiaci vystúpili s diskusným príspevkom na tému: Chlieb a pečivo, ktorý si pripravili za domácu úlohu. Hovorili o tom, aké sú druhy chleba a pečiva, porovnávali, ktoré sú zdravšie, popisovali pečenie chleba tak, ako to poznajú z domu.

Tvorba 5-veršových básni na tému: Chlieb.

– žiaci – 5.A



Výtvarné stvárnenie dôležitosti chleba

Po návrate z pekárne žiaci (5.A) vyjadrili kresbami, ktoré sme dali na nástenku.



Názov školy: ZŠ s MŠ Zubrohlava

Adresa školy: Školská 238, 029 43 Zubrohlava

Kontaktná osoba: Mgr. Miroslava Černáková

0908219585

miroslava.cernakova@gmail.com

Zúčastnení žiaci: žiaci 2.A triedy

žiaci 5.A a 5.B triedy

Počet žiakov, ktorí sa zapojili: 49 žiakov

Názov dennej témy: Chlieb, pečivo, obilniny,
cestoviny

Počet žiakov školy: 270 žiakov

