

Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny

Obsah vyučovania

1. Príprava cesta na rožky
2. Ako vzniká chlieb
3. Pampúšik
4. Zdravá desiata
5. Pečenie rožkov

Príprava cesta na rožky

Ráno sme sa stretli v kuchynke našej školy. Chceli sme piecť rožky z kysnutého cesta, preto sme si najprv pripravili kvások z droždia, mlieka a cukru. Do vandlíka sme nasypali 1 kg polohrubej múky, trochu cukru, štipku soli, naliali pohárik oleja, dva poháre mlieka a vykysnutý kvások. Všetko sme to spolu vymiešali, posypali múkou, prikryli utierkou a položili na teplé miesto.



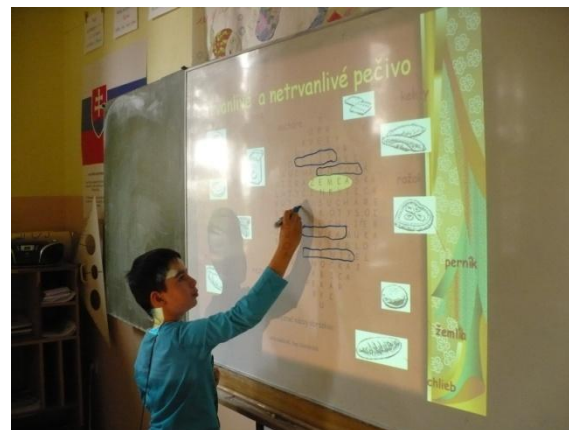
19 žiakov 3. A

Ako vzniká chlieb

Na prvej vyučovacej hodine sme sa rozprávali o tom, čo všetko musia ľudia urobiť od zasiatia malých zrníek obilia až po upečenie chleba. Zistili sme, aká je práca všetkých týchto ľudí náročná a dôležitá, a preto si musíme chlebič vážiť ako veľmi vzácny dar.

Porovnali sme výrobu chleba v minulosti a dnes. Pri rozprávaní nám pomohla prezentácia o výrobe chleba. Pomocou interaktívnej tabule sme triedili trvanlivé a netrvanlivé pekárenské výrobky a vylúštili krížovku, do ktorej sme vpisovali pekárenské výrobky.

19 žiakov 3. A



Pampúšik

Na druhej vyučovacej hodine sme si prečítali rozprávku o Pampúšikovi. Po spoločnom rozhovore o jej obsahu sme z hrnca vyťahovali slová z rozprávky, a slabikovali ich pomocou udierania varešky o hrniec. Slová sme na tabuľu poukladali podľa abecedy.



19 žiakov 3. A

Zdravá desiata

Pred veľkou prestávkou všetci žiaci ukázali, čo im maminka ráno zabalila a porozprávali sme sa o zdravej desiati. Zdôraznili sme, že obilniny a výrobky z obilia sú veľmi dôležitou zložkou potravy, ktorá by v našom jedálničku nemala chýbať. Dôležité je nezabúdať na celozrnné výrobky. Celozrnné pečivo obsahuje klíčky a obaly semien, ktoré sú bohatšie na vitamíny, minerálne látky a stopové prvky, ako pečivo z bielej múky.



19 žiakov 3. A

Pečenie rožkov

Tretiu vyučovaciu hodinu sme opäť v zásterkách zišli do kuchynky. Pripravené cesto sme rozdelili na niekoľko častí, rozvaľkali, pokrájali, posypali škoricovým cukrom, tvarovali rožky, ktoré sme poukladali na plechy a upiekli.

Keď sme mali všetko upečené, s chuťou sme sa do nich pustili.



Základná škola sv. Vincenta
Námestie A. Hlinku 22, 034 01 Ružomberok

Mgr. Ľubomíra Juríčková

0908 940 104

jurickova.l@gmail.com

Dennej témy Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny
sa na našej škole zúčastnilo 19 žiakov 3. A.
Celkový počet žiakov školy: 363.