

Od zrníčka k chlebíku

OD ZRNÍČKA K CHLEBÍKU

MLYNY

PEČIEME

BOL VÝBORNÝ

Ak chcem piecť chlebič potrebujem

*Ľudské ruky
zrno seju, pečú
chlieb i koláče*

*Potrubek varial pšho, raz
do zeme sa radvilol klas
Kombajn klasiky áne vlnu
tu klasok daktl zoro vlnu
Potom mlynar muku mlieko
na chlebič a rožky biele
kým ona vlnu pečie peče
CHLEBIA V PEČI.*

Zmiesal cesto, vytrávil a nepochutal a upiekol ho

Mlynar ho zmlat na muku

Kač zrna dozrela, kombajnisto ho zozal a vymiatu

Nakladným autom ho sofer zaviezol do mlyna

Naprev rotník musel nastat zrna

Ingredients:

- hladko múku ražnú 180 g
- hladko múku pšeničnú 400g
- vodu 410 ml
- soľ 2 lyžičky
- krystalový cukor 1 lyžicu
- droždie 25 dg
- rasca 5 lyžičiek
- fan 7 lyžičiek
- snečnica 3 lyžičky

Photos:

- Wheat grains
- Wheat stalks
- Harvester in a field
- Tractor
- Windmill
- Millstones
- People baking bread
- Bread in a pan
- Bread on a plate

Naše aktivity:



1. Tvorba plagátu „Od zrníčka k chlebíku“
2. Pečieme chlebík v ošátkach
3. Ochutnávka nášho chlebíka
4. Keksíky trošku inak



Od zrníčka k chlebíku



Na začiatku dňa trieda 9.A spolu s pani učiteľkou Dagmar Rybárovou, sa rozprávali o pôvode chleba. Ako sa chlebík pečie a čo je potrebné pre jeho výrobu. Pani učiteľka ich oboznámila ako sa pestuje pšenica, čo je pre ňu potrebné a ako sa stáva zo zrníček múka. Žiaci sa dozvedeli, že chlebík nemusí byť len klasický. Ale môžu byť do neho pridávané aj rôzne semienka. Po tom ako získali potrebné informácie pre prípravu chlebíka sa mohli pustiť do pečenia. Po upečení chlebíka si svoje poznatky spoločne zopakovali a pustili sa do výroby plagátu s názvom „Od zrníčka po chlebík“, ktorý doplnili aj svojimi kresbami a fotografiami z pečenia chlebíka. Plagát poslúži ako metodická pomôcka pre žiakov 4. ročníka (A-variantu) k predmetu vlastiveda, kde sa práve v tomto ročníku budú učiť o výrobe chleba.

Aktivity sa zúčastnili žiaci 9. A (A-variant) triedy v počte 8 žiakov.



Od zrníčka k chlebíku



Pečieme chlebík v ošátkach



Žiaci 5. a 9. ročníka si spolu so svojimi pani učiteľkami Dagmar Rybárovou a Katarínou Oboňovou pripravili chlebík, ktorý upiekli tradičnejším spôsobom, tak ako to robili naše staré mamy. Oboznámili sa s ošátkami, väčšina ich videla a počula o nich prvý krát. Cesto na chlebík si pripravili v domácej pekárničke a po poprekľadaní cesta, aby bol chlebík hutný ho vložili do ošátok, kde chlebík po vykysnutí mal pekný tvar. Potom už nič nebránilo tomu, aby sa mohol vložiť do rúry a upiecť sa. Na ich šikovnosť sa prišli pozrieť aj žiaci nižších ročníkov, aby videli ako sa tradičnejšou formou piekol chlebík. V kuchynke bolo veselo a žiaci sa nevedeli dočkať chlebíka, ktorý rozvoniaval po celej škole. Upiekli až 4 chlebíky, aby všetci dostali ochutnávku.

Aktivity sa zúčastnilo aktívne spolu 15 žiakov z 5.A (A-variant), a 9.A (A-variant). Na ich kuchárske zručnosti sa prišli pozrieť postupne triedy 2.A, 3.A, 6.A, 7.A, 7.B a 8.A.



Pečieme chlebík v ošátkach



Ochutnávka nášho chlebíka



Aby aj ostatní žiaci našej školy mohli posúdiť aký dobrý chlebík žiaci 9. a 5. ročníka upiekli. Sa pani učiteľka Katarína Oboňová spolu s 5.A rozhodli uskutočniť ochutnávku. Postupne navštívili skoro všetky triedy našej školy. Žiakom chlebík chutil a po 4 chlebíkoch sa „zaprášilo“. Tiež porozprávali v každej navštívenej triede ako ho robili a čo potrebovali na jeho prípravu.

Do aktivity sa zapojili žiaci 5. ročníka (A-variant) v počte 8 a triedy 1.A, 2.A, 3.A, 4.A, 5.B, 7.A, 7.B, 9.A, 9.B chlebík ochutnávali.



Ochutnávka nášho chlebíka



Keksíky trochu inak



V prípravnom ročníku našej 1.A sa dnes maškrtilo.

Žiaci ochutnávali keksíky trochu inak vyrobené. Boli upečené z pohánkovej múky a všetkým veľmi chutili.

Nestihli sme deti ani odfotografovať. Pani učiteľka Jana Fidesová tieto keksíky pripravila doma, keďže naši najmenší by ich prípravu nezvládli, ale určite sa dozviete pri návšteve tejto triedy, že piecť sa dá aj z pohánkovej múky.

Ochutnávali žiaci 1. A (A-variant, prípravný ročník) v počte žiakov 4.





Špeciálna základná škola, Námestie baníkov 20, 97251 Handlová.

kontaktná osoba: Mgr. Tatiana Kubričanová, 0904410669,
tatianakubr@gmail.com

Žiaci, ktorí vytvorili súťažný príspevok: 9. ročník: Pavol Bielik, Barbora Cicková, Jana Grláková, Jana Chovancová, Marek Lakatoš, Adam Letko, Róberta Šarkoziová, Zuzana Šeligová, p.uč. Mgr. Dagmar Rybárová.

Celkový počet žiakov, ktorí sa zapojili do aktivít: 19, chlebík ochutnávala takmer celá škola.

Celkový počet žiakov školy: 95.

13.10. 2014 Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny

