



Vitamíny naše každodenné...

Špeciálna základná škola, M.R.Štefánika 83, T r e b i š o v

Téma dňa: „Ovocie a zelenina“.

14.10. 2014

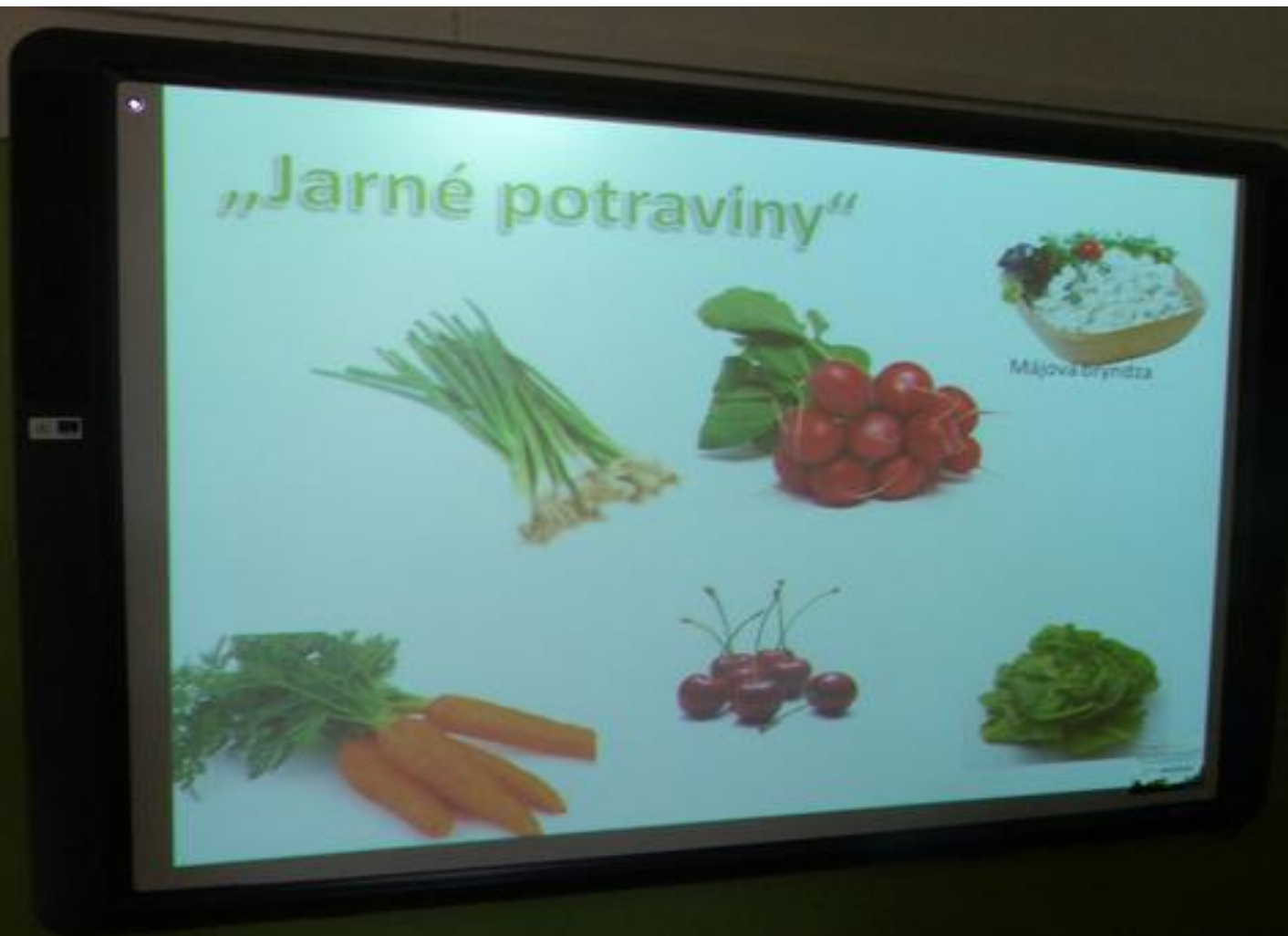
Zoznam aktivít:

- „**Ovocie a zelenina**“, formát ppt. / vzdelávacia prezentácia /
- „**Sezónnosť potravín**“, formát ppt / vzdelávacia prezentácia /
- „**Pracovné listy**“, formát doc. /obsahovo orientované na vzdelávacie varianty A, B, C/.
- **Zeleninový tanier** – modelovanie zeleniny - *sadrová technika*
- **Uskladňovanie v špajze** – *výtvarná koláž*
- **Hádaj, čo som?** – *didaktická hra*
- **Ťahal dedko repu** – *dramatizácia*
- **Ovocný sad** – *práca s kartónom - kombinovaná technika*
- **Jablčná výživa** – konzervovanie ovocia
- **Jablkový koláč** – pečenie koláča
- **Lečo** – varenie pokrmu zo zeleniny
- **Kuchárska kniha** – zdokumentovanie navarených jedál
- **Ochutnávka** ovocia a zeleniny, **príprava** zeleninovej pomazánky.

Význam ovocia a zeleniny vysvetlila pani učiteľka **Demeterová** pomocou prezentácie, v ktorej žiakom vysvetlila dôležitosť vitamínov pre celkové zdravie človeka. Aktivity sa zúčastnili žiaci 2. - 4. ročníkov v celkovej počte 47.



Na interaktívnej tabuli následne boli všetci žiaci 2. – 4. ročníkov pomocou obrázkovej prezentácie, ktorú vytvorila pani učiteľka **Daduová**, oboznámení s významom konzumovania sezónnych potravín.



...nové poznatky o význame ovocia a zeleniny vo výžive si žiaci overili vypracovaním **Pracovních listov**, ktoré obsahovo rešpektovali vzdelávacie varianty, v ktorých sa žiaci podľa svojho postihnutia vzdelávajú.



Šikovné ruky **7 žiakov** vzdelávacieho C variantu vytvorili pomocou sadrového obväzu a obyčajného balóna, „zeleninový tanier“. Pomáhali asistentka, **p. Bojková** i triedna učiteľka, **p. Daduová**.



Tento „tanier“ bude nielen výzdobou triedy, ale aj pripomienkou nutnosti denne konzumovať zeleninu.

S výtvarnou technikou koláže, na tému: „Uskladňovanie v špajze“, úspešne pracovali **piati žiaci** štvrtého ročníka. Význam udržiavania čerstvej zeleniny a ovocia pritom slovné komentovali a p. učiteľke **Baranovej** rozprávali o svojich skúsenostiach v ich domove.



Učiteľky **Toropilová** a **Balážová** význam vitamínov, ovocia a zeleniny zdôraznili uskutočnením dramatizácie: „Ťahal dedko repu“ a didaktickou hrou: „Hádaj, čo som?“



...ťahal dedko repu, ale ju....

Spracovať ovocie sa **šiesti žiaci** štvrtého ročníka pokúsili s p. učiteľkou **Bodnárovou**, navariť jablčnú výživu. Že sa im to podarilo, svedčí fakt, že bola úplne skonзумovaná spolužiakmi.



Kreatívne schopnosti - využiť odpadový materiál – rúrky z mikroténových vreciek- , s výtvarným dotvorením do podoby ovocného sadu, preukázali
ôsmi žiaci vzdelávacieho A variantu s pomocou pani učiteľky,
Spiegelhalterovej.



Všetci máme radi ovocné koláče! Tak sme si upiekli jablkový koláč... Nad správnou receptúrou **siedmich žiakov** štvrtého ročníka dohliadala p. učiteľka **Princíková**.



...upiekli sme pre všetkých spolužiakov...

...učili sme sa nielen piecť, ale aj variť – sýte víkendové raňajky – lečo.
S pomocou pani učiteľky **Demeterovej**, **osem žiakov** navarilo zeleninové lečo pre celú školu...
Celý proces sme zvládli samostatne, len krájanie ostrým nožom nám nepatrilo...



...aby sme si zapamätali, čo všetko sme navarili, **šiesti žiaci** vzdelávacieho B variantu, spolu s pani učiteľkou **Karičkovou**, vytvorili „Kuchársku knihu“.

JABLKOVÝ KOLÁČ

SUROVINY:

- múka
- maslo
- vajíčka
- kakao
- cukor
- škoricica
- jablka

1. Z múky, masla, cukru, vajec, prášku do pečiva a kakaa vymiesime cesto, ktoré rozdelíme na dve časti.

2. Polovicu cesta nastrúhame na vymastený a múkou vysypaný plech.

3. Nastrúhané jablká zmiešame s kryštálovým cukrom a škoricou, navrstvíme na cesto.

4. Druhú polovicu cesta tiež nastrúhame na jablká.

5. Rúru nahrejeme na 220C a 20 minút pečieme.

6. Vychladený koláč nakrájame. Dobrú chuť!

Kliknite sem a zadajte poznámky.

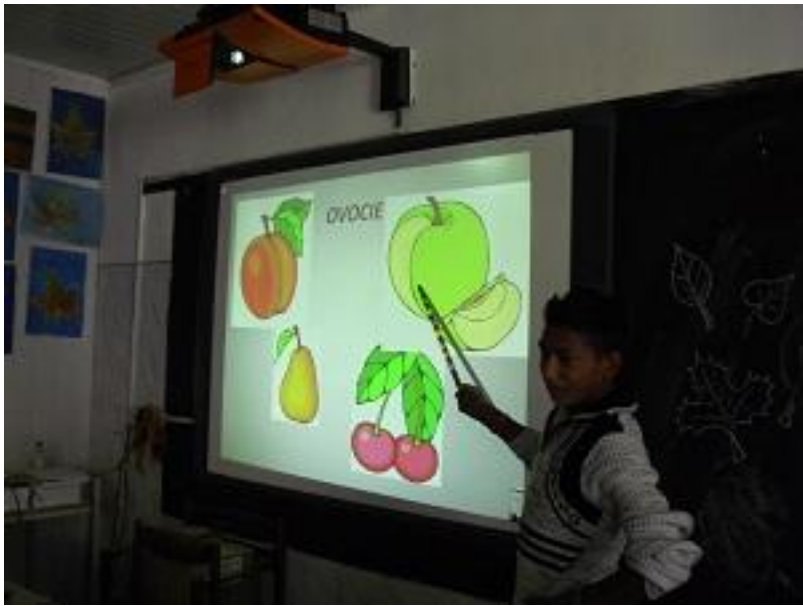
Aktivita: Ochutnávka ovocia a zeleniny, **príprava** zeleninovej pomazánky.

Ročník: deviaty

Počet žiakov na aktivite:12

Príprava aktivity za žiakov: Jolana Štipeková , 9.ročník
Eva Peterová, 9.ročník

Práca s potravinami patrí ku každodennej činnosti ,ktorú žiaci využijú v budúcom povolání alebo v súkromnom živote. Žiaci sa naučili ako chutia jednotlivé druhy ovocia a zeleniny ,ako sa čistia ,ako sa krájajú a napokon z nich urobili pomazánku.



Doplňujúce informačné údaje:

Názov školy: Špeciálna základná škola

Adresa školy: M. R. Štefánika 83 Trebišov

Kontaktná osoba: PhD. Ružena Daduová, PhDr. Adriána Tóthová

Kontakt: 056/ 6683300

Email: skola@osmrstv.svcmi.sk

Mená žiakov: všetci žiaci 2. – 4. ročníka:

Príprava aktivity za žiakov: Jolana Štipeková , 9.ročník

Eva Peterová, 9.ročník

Celový počet žiakov zapojených do aktivít 59. žiakov

Názov dennej témy: Ovocie a zelenina

Celkový počet žiakov školy: 59 žiakov.