

Exkurzia do tradičnej, kváskovej pekárni TiMa v Senci, tvorba básní

Cieľ: Cieľom našich aktivít k téme **Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky** bolo ukázať žiakom náročnú, ale hlavne zaujímavú prácu pekárov. Zároveň bolo cieľom spoznať cestu chleba, pečiva od zamiesenia po upečenie. Snažili sme sa ponúknuť žiakom všetky informácie o pečení tradičného kváskového chlebička, pečiva cez prezentáciu v triede, ale aj cez ukážku priamo v pekárni.

Vyučovaci predmet: Prírodoveda

Pomôcky:

Aktivita	Pomôcky
Rozhovor o práci pekára	Prezentácia z portálu Zborovňa https://www.zborovna.sk/kniznica.php?action=show_version&id=53414
Tvorba básní	Skupinová práca
Pekáreň, miesenie rožkov	Kuchárske čiapky, zástery,
Rozhovor s pekárom, poďakovanie	Vlastná tvorba básní

Príprava:

- 1) Motivačný rozhovor o práci pekára
- 2) Tvorba básne
- 3) Organizačné zabezpečenie akcie
- 4) Exkurzia v tradičnej kváskovej pekárni TiMa
- 5) Miesenie rožkov, kysnutie, pečenie
- 6) Otázky pre pekárov, poďakovanie
- 7) Recitácia básničky ako poďakovanie za krásnu prednášku

Postup / realizácia:

Motivačný rozhovor v triede, ukážka cesty chleba (vychádzame z prezentácie)

Na hodine slovenského jazyka sa žiaci dozvedeli o ceste chlebička od sejby až po rozvoz chleba do predajní. Žiaci sa dozvedeli, ktoré pekárenské výrobky sú trvanlivé a ktoré sú netrvanlivé.

Tvorba básne (skupinová práca)

Žiaci v skupinách tvorili básne. Každá skupina svoju báseň prečítala a žiaci hlasovali o najkrajšiu báseň. Vybranú báseň žiaci zarecitovali v pekárni, ako poďakovanie za to, že sa žiaci dozvedeli ako sa pečie chlebiček.

Exkurzia v pekárni TiMa

https://www.facebook.com/tradicnakvaskovapekarentima/?locale=sk_SK

Žiaci počas vyučovania absolvovali exkurziu v tradičnej kváskovej pekárni TiMa.

Videli prácu pekára, miesenie cesta a podľa ukážky si každý žiak mal možnosť vymiesiť rožok. Žiaci videli, kysnutie cesta. Počkali si, kým sa rožky upečú. Bol to veľký zážitok. Počas práce si vypočuli prednášku o všetkých fázach pečenia rožkov, chlebička až po predaj v miestnej pekárni na pešej zóne.

Otázky pre pekárov

Žiaci sledovali prácu pekárov. Na konci mali možnosť dať pekárom otázky. Po upečení si každý žiak zobral chrumkavé rožky domov. Za domácu úlohu mali žiaci počas večere mali žiaci porozprávať, ako si upiekli chrumkavé, voňavé rožteky.

Pod'akovanie

Na konci exkurzie vybraní žiaci zarecitovali básničku (vlastnú tvorbu) pekárom, ako pod'akovanie za ich prácu, za krásnu prednášku a ukážku, ako sa pečú rožky.

Rozhovor s pekárom





Vyval'kanie vlastného rožteka

A toto sú rožky, ktoré si deti samé vymiesili, vyvalkali a upekli.



Vypracovala: Základná škola J. G. Tajovského, Tajovského 1, Senec