




Hovorme o jedle
CHLIEB


Základná škola J. G. Tajovského, Senec
Prezentácia s básničkami od našich
žiakov a od pani učiteliek

A top-down view of various breads and pastries arranged around a central text box. The items include a large pretzel, a round loaf, a croissant, a chocolate chip croissant, a seeded roll, a round loaf, a large round loaf, a seeded roll, a chocolate chip croissant, a croissant, a round loaf, and a large pretzel.

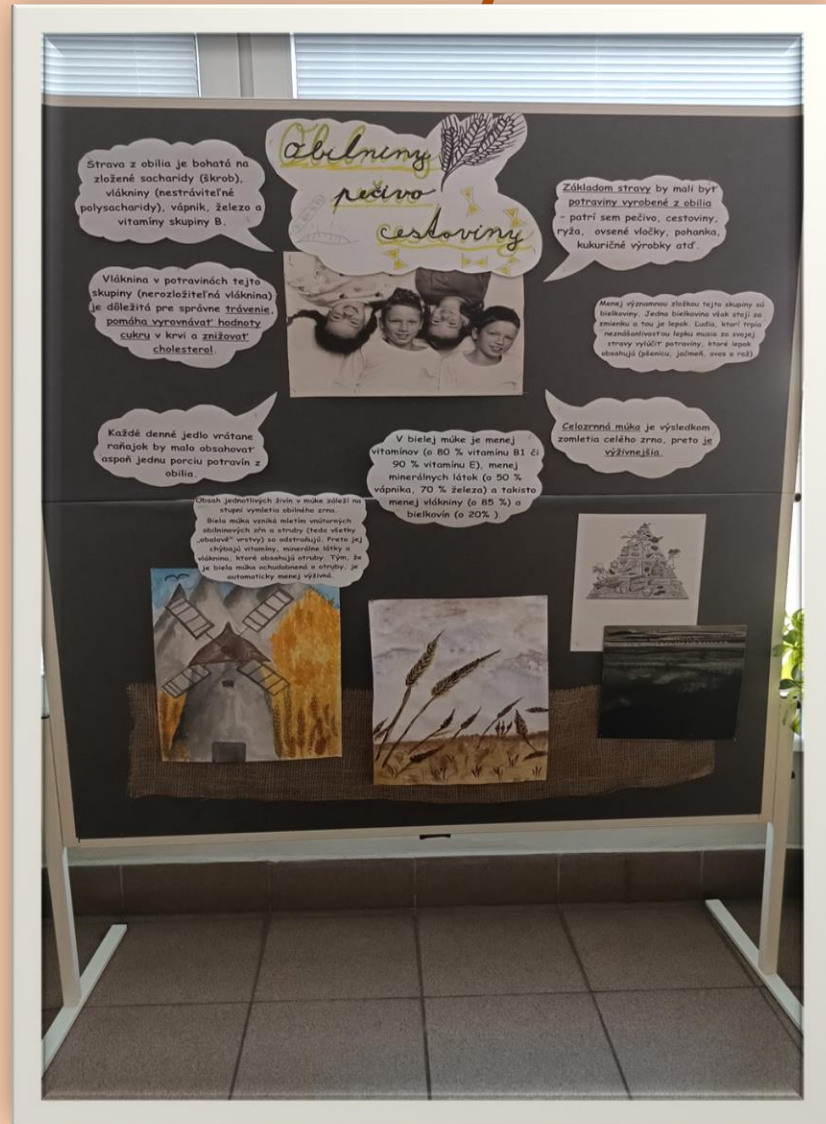
***Pri vstupe sme všetkých
CHLEBOM víтали,
žiaci vďaka tomu tému
dňa spoznali.***

Naše aktivity:

- **1. Výzdoba školy** našimi žiakmi a pani učiteľkami
- **2. Vytvorenie modelu** Hovorme o jedle, najkrajší sme vystavili vo vestibule
- **3. Príprava chlebových pochúťok** pre každého žiaka, ktoré žiaci rozdávali pri vstupe školy svojim spolužiakom (kúsky chlebička pre 1100 žiakov našej školy)
- **4. Program pre žiakov:** vtipná scénka do rozhlasu na prvú dennú tému zameraná na dôležitosť jedenia chleba a druhy chleba a pečiva.
- **5. Výroba vianočky,** pletenie a pečenie. Vymýšľanie básničiek o chlebe
- **6. Výroba pomazánok,** súťaž o najlepšiu pomazánku na chlebič
- **7. Pečenie chleba.** Cesta chleba, miesenie, pečenie, druhy pečiva
- **8. Tvorba prezentácii v Powerpointe.** Téma: Hovorme o jedle, 1. téma.

- 
- **9. AJ: žiaci kreslili chlieb a pečivo a vyhľadávali názvy v rôznych jazykoch** (práca v skupinách)
 - **10. Exkurzia do miestnej pekárne TiMa**, spojená s miesením a upečením pečiva
 - **11. Ukážka najkrajších prác na tému Chlebík náš každodenný**, výstavka vo vestibule
 - **12. Exkurzia do Balkánskej pekárne**
(ukážka pekárskeho umenia)
 - **13. Vytvorenie vlastného jedálneho lístka** (potravinová pyramída)
 - **14. Vlastná tvorba básní na tému Chlebík náš každodenný**, básne sú použité v prezentácii (kreatívne okienko)

Aby sme tému dňa predstavili, vstup sme celý o chlebe vyzdobili:



Chlebík náš každodenný, namaľovaný, nakreslený.
(Ukážka najkrajších prác na túto tému, výstavka vo vestibule)



Strava z obilia je bohatá na zložené sacharidy (škrob), vlákniny (nerozložiteľné polysacharidy), vápnik, železo a vitamíny skupiny B.

Vláknina v potravinách tejto skupiny (nerozložiteľná vláknina) je dôležitá pre správne trávenie, pomáha vyrovnávať hodnoty cukru v krvi a znižovať cholesterol.

Každé denné jedlo vrátane raňajok by malo obsahovať aspoň jednu porciu potravín z obilia.

Obsah jednotlivých živín v múke závisí na stupni vymletia obilného zrna. Biela múka vzniká mletím vnútorných obilninových zŕn a otruby (teda všetky „obalové“ vrstvy) sa odstraňujú. Preto jej chýbajú vitamíny, minerálne látky a vláknina, ktoré obsahujú otruby. Tým, že je biela múka ochudobnená o otruby, je automaticky menej výživná.



Obilniny pečivo cestoviny



Základom stravy by mali byť potraviny vyrobené z obilia - patrí sem pečivo, cestoviny, ryža, ovsené vločky, pohanka, kukuričné výrobky atď.

Menej významnou zložkou tejto skupiny sú bielkoviny. Jedna bielkovina však stojí za zmienku a tou je lepek. Ľudia, ktorí trpia neznášanlivosťou lepku musia zo svojej stravy vylúčiť potraviny, ktoré lepek obsahujú (pšenicu, jačmeň, ovos a raž).

Celozrnná múka je výsledkom zomletia celého zrna, preto je výživnejšia.

V bielej múke je menej vitamínov (o 80 % vitamínu B1 či 90 % vitamínu E), menej minerálnych látok (o 50 % vápnika, 70 % železa) a takisto menej vlákniny (o 85 %) a bielkovín (o 20 %).

Vítězka Najkrajší model Hovorme o jedle



Ako sa chlieb tvorí z klasu, vysvetlili tiež žiaci do rozhlasu.





Aktivita
Trieda:2.B Pleť sa vianočka, pleť

My sme žiaci z 2.B,
vianočku si upečme!
Najprv cesto zarobíme,
vrkôčky zatočíme.
Jeden, dva, tri, štyri, päť,
pokiaľ kysnú, tíško sed'.

Kysnú krásne ako knedle,
zatiaľ HOVORME O JEDLE.
Hrozičkami vyzdobíme,
poriadok si urobíme.
Potom v rúre upečieme,
bude skvelá, to my vieme.
Rozvoniava celá škola.
**Vianočka, MŇAM,
SKVELÁ bola!**

Takto sme sa s cestom hrali, vianočku sme vyrábali.





Trošku sme aj fotali, ako nám vianočky chutili, MŇAM!

Aktivita

Trieda: 2.D Chlebík, chlebík voňavý

Chlebík, chlebík voňavý si,
pre šunku, syr stvorený si.

Pomazánku vyrobíme
a spolu si pochutíme.

Urobili sme nádielku bohatú,
nezabudneme na túto desiatu.



Páčilo sa nám to celé, pomazánky boli skvelé.





Aktivita Trieda: 3.B
Málo nás, málo nás, pod' ty chlebík medzi nás

Ujo pekár, ukáž nám,
Ako chlebík robievaš.
My, šikovní tretiaci
Stojíme tu pri peci,
dobrý pozor dávame,
novú vec sa učíme.

Tretiaci pekáraň navštívili,
Rožok si ručne zamiesili.
Múka, voda, kvasnice,
na hlavách mali čapice.
Každý si rožtek upiekol,
domov si ho teplý odniesol.
Spoznali sme pečenia každý krok,
bol to pre nás veľký zážitok.
Ďakujeme.

Zamiesili sme si chlebík a sme zdraví, sme deti šikovné a hravé.





Aktivita
3.C Pečieme chlebík, pečieme

Múka, voda, kvasnice
a na hlavách čapice.
Zamiesime chlebík malý,
aby brušká ješ' čo mali.
Chlebík, chlebík voňavý,
pre všetkých je stvorený.



Ponúknite sa....



Aktivita

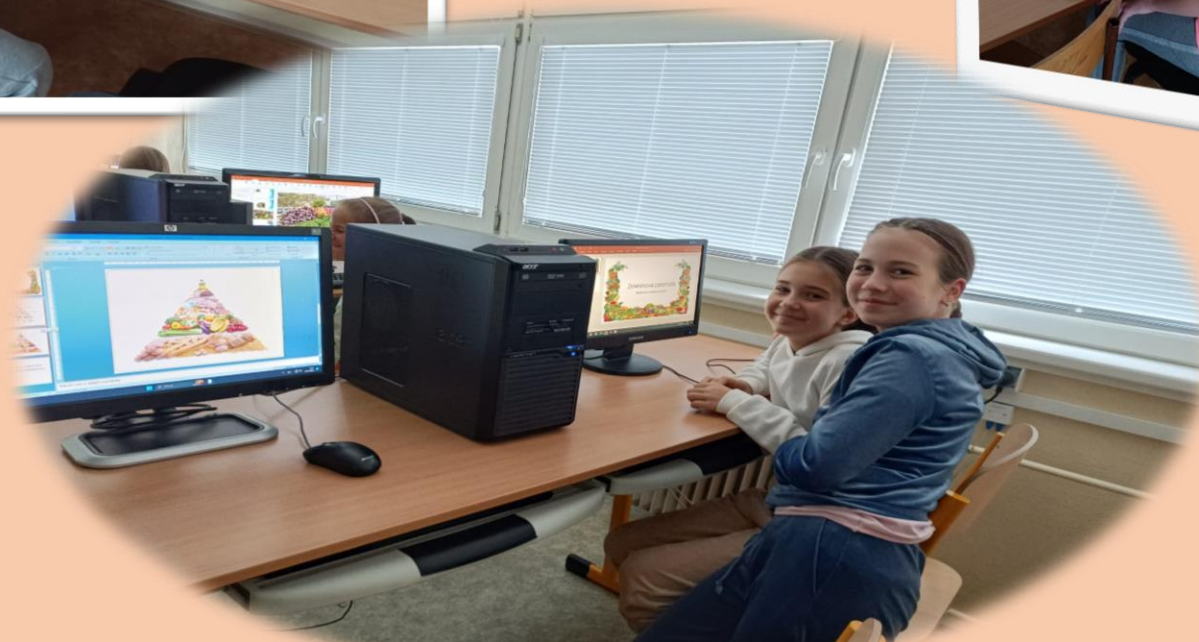
Trieda 3. E Aj nám sa chlebík vydaril

Dnes desiatu nechceme
Chlebík si aj my pečieme.
Spolužiak a aj kamarát,
zamiesim cesto prvýkrát.
Upečiem si ho vcelku,
budem mať z neho radosť
veľkú.



Spoznali sme cestu chleba, už vieme čo na to treba.

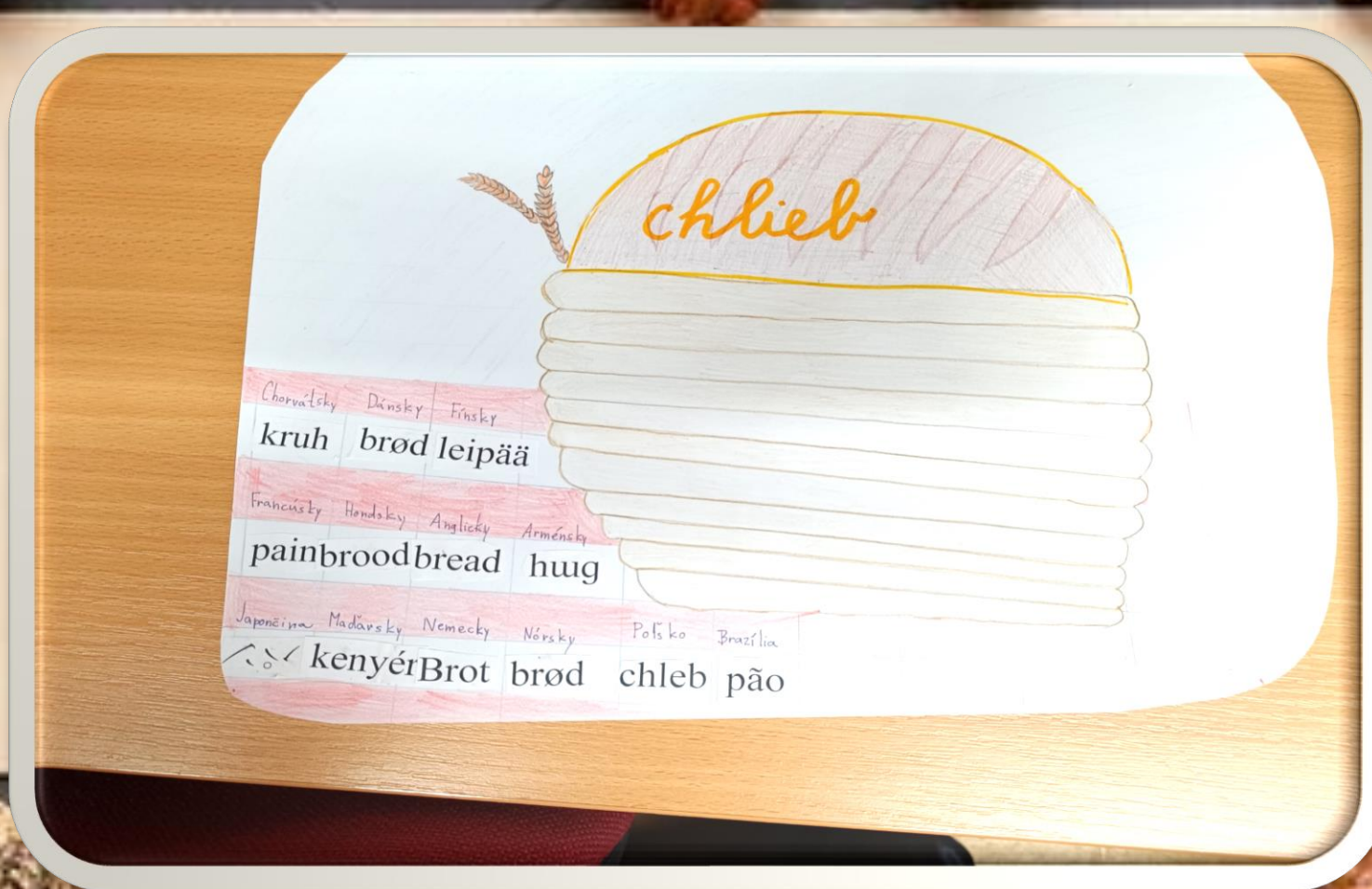
Na informatike sa tiež venovali chlebu, čerpali pritom informácie z webu.



Štvrtáci v cudzojazyčných slovníkoch, hľadali slová v rôznych jazykoch



Slovo CHLIEB v rôznych jazykoch





*4.B, 5.C – Kolo, kolo mlynské...
Exkurzia do mlyna Kolárovo (74 km vzdialené od
Senca)*

Kolo, kolo mlynské,
klasom si tak blízke.
Múku si nám pripravilo ,
deťom všetko ukázalo,



Prácu v mlyne sme si pozreli, do výroby sme nazreli.



Ešte pár fotiek z najväčšieho mlyna na Slovensku.



Navštívili sme aj starý mlyn v Kolárove. Bol to fantastický zážitok
<https://slovakia.travel/lodny-mlyn-kolarovo>

4.D Exkurzia do Balkánskej pekárne

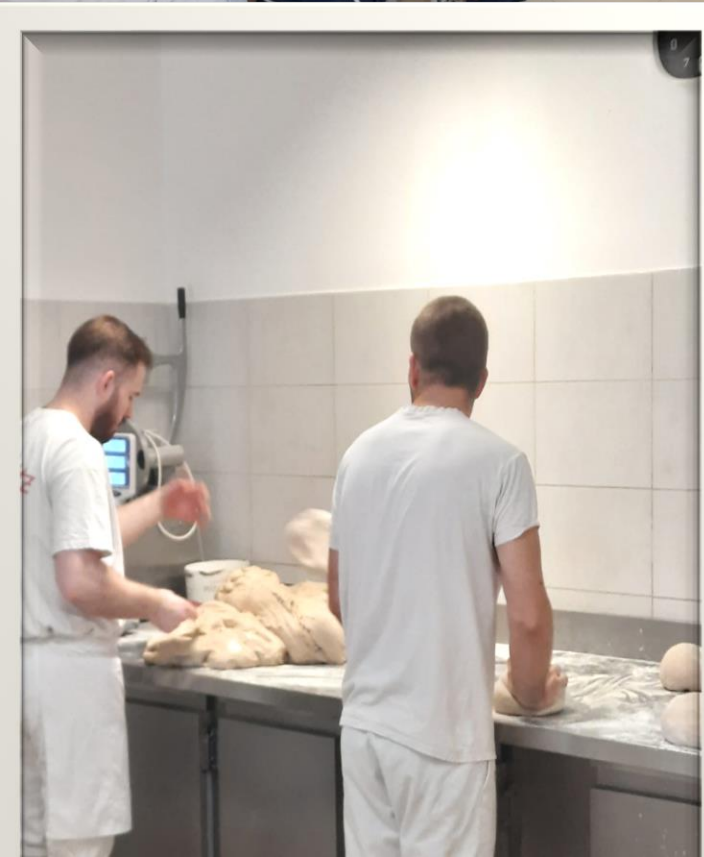
V našom meste na pešej zóne, cítime často úžasné vône.

Šíria sa z pekárne, v ktorej sme boli, z ktorej sme veľký zážitok mali.

Videli sme náročnú prácu pekára, ktorý pracuje potom, čo obchod zatvára.



Odkaz na stránku pekárne:
<https://www.facebook.com/balkanska.pekarensenec/>







Aktivita
4.D- Voňavý chlebík ako od mamičky



Dostali sme veľkú chuť,
upiecť chlebík ako buk.
Kvasnice nám pomohli,
kúsok cesta napuchli.
Masielko a nožíček,
vylepšili chlebíček.

Štvrtáci sme šikovní, chlebíkom sa ponúkni.





Aktivita 4.B Jedálne lístky

Naši žiaci prvý deň vytvárali zdravé a nezdravé jedálne lístky.

	ZDRAVÉ	NEZDRAVÉ
		
Pondelok	Polievka: Slizový vývar Druhé: Špagety Prílohy: Šalát	Pondelok Gulaš s mletým mäsom, PEKBA NALÍ.
Utorok	Polievka: Zeleninová polievka Druhé: Cestovinový šalát Prílohy: ziaadne	Utorok Mäsový vývar s vyprášanými ryžou + k.
Streda	Polievka: Kurací vývar Druhé: Rizica Prílohy: Zeleninový šalát	Streda Mliečna polievka s varičom + coca cola
Štvrtok	Polievka: Kľobá polievka Druhé: Cestoviny Prílohy: ziadne	Štvrtok Vývar s pečnými haluškami + k.
Piatok	Polievka: Tekvicová polievka Druhé: prívarok Prílohy: ziadne	Piatok Mäsová polievka s burgrom +

	ZDRAVÉ	NEZDRAVÉ
Pondelok	polievka: slizová chlieb druhé jedlo: ryža z kuracím mäsom príloha: šalát voda: voda	Pondelok polievka guláš druhé jedlo: McDonald's dezert: čokoládový koláč coca cola
Utorok	polievka: prísmaňková druhé jedlo: zemiaky s mäsom príloha: jablko voda: voda	Utorok polievka guláš druhé jedlo: hranolky dezert: čokoládová voda džús
Streda	polievka: slizová druhé jedlo: sliz príloha: hrúška voda: šáva	Streda polievka parková druhé jedlo: koláč dezert: Kt upič na káse voda džús
Štvrtok	polievka: halušková druhé jedlo: halušky príloha: šalát voda: čaj	Štvrtok polievka guláš druhé jedlo: krupičná kaša dezert: Kinder čokoláda voda
Piatok	polievka: halušková druhé jedlo: maso ryža príloha: šalát voda: čaj	Piatok polievka guláš druhé jedlo: buchty dezert: KFC voda kofola

 **ÁNO**

 **NIE**

V kabinete sa rýchlo míňa, čo upiekla nám kolegyňa. Ďakujeme. _



Základné údaje

Názov školy: Základná škola J. G. Tajovského, Tajovského 1, 903 01 Senec

Celkový počet žiakov školy, ktorí sa do aktivít k vyhlásenej dennej téme zapojili: 516

Názov vyhlásenej dennej témy, ku ktorej je súťažný príspevok spracovaný: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky

Celkový počet žiakov školy na prvom stupni: 463 (do aktivity sa zapojil celý prvý stupeň a dve triedy na druhom stupni)

Celkový počet žiakov školy: 1122