



# Zoznam aktivít a zaujímavostí nášho dňa „Hovorme o jedle“

- Rôzne zaujímavosti o chlebe, pečive, obilninách, cestovinách a zemiakoch
- Naša škola
- Naše „domáce“ produkty použité počas „Hovorme o jedle“
- Exkurzia do TRADIČNEJ PEKÁRNE
- Čerstvý, voňavý a chrumkavý chlieb z domácej pekárne
- Rýchle makovo-lekvárové buchty
- Rýchle domáce žemle
- Ako dobre sa vyznáte v obilninách?
- Naše pravé kapustové FLIAČKY (šifliky)
- Zemiakové hurky - Gója
- Falošný, zemiakový, tatársky biftek
- Zemiakové šúl'ance
- Pirohy so zemiakovou plnkou
- Odpad kompostujeme - vraciame našej pôde nový život



# Takto sme sa dozvedeli: Rôzne zaujímavosti o chlebe, pečive, obilninách, cestovinách a zemiakoch



„Ráno si naši žiaci vypočuli podrobnosti o aktivitách vo forme prezentácie, ktoré nás čakali v tento výnimočný deň. Trošku sme si všetci oprášili vedomosti, získané na hodinách vlastivedy, práce v domácnosti a aj na pestovateľských prácach.



Plní informácií sme sa vzápätí všetci vybrali na exkurziu do Revúckej pekárne, kde to krásne voňalo všakovakými vôňami.



Po tomto neopakovateľnom zážitku nás čakali rôzne stanovištia v našej krásnej záhrade, kde sme varili, piekli a vysmážali až nám tiekli slinky.



Zúčastnili sa:  
Všetci žiaci





Časť ukážky našej pripravenej prezentácie.

„Od zrnka k chlebu“



**Naša škola** je malá, navštevuje ju 48 žiakov,

ktorých sa snažíme zapájať do všetkých aktivít realizovaných školou. Počas realizácie „KAPUSTOVÝCH HODOV“ sa žiaci mohli voľne zapájať do činností na pripravených stanovištiach.



# Naše „domáce“ produkty použité počas „Hovorme o jedle“

Fazuľa, zemiaky, mak, bylinky ale aj lekvár z rôzneho ovocia, použité počas dňa „Hovorme o jedle“, sú produkty pochádzajúce z našej školskej záhrady.

Naši žiaci sa podieľajú pri pestovaní mnohých plodín od začiatku – od sadenia, polievania, orezávania, ošetrovania až do konca – teda do finálneho spracovania, ako je zaváranie a uskladňovanie potravín na zimné obdobie.



# Exkurzia do TRADIČNEJ PEKÁRNE

Navštívili sme prevádzku DAMYS, je to pekáreň v Revúcej.

Privítalo nás tam teplo z pece a krásna vôňa pečiva. Zamestnanci a pani vedúca nám predstavili kroky prípravy cesta a pečenia. Videli sme tony múky, miesenie cesta v dieži, box na kysnutie cesta, rozvaľkanie cesta, šúľanie rožkov, rozvažovanie cesta, krájanie cesta a samotné pečenie. Je to zaujímavá a zaslúžená práca. Zamestnanci sa neraz v lete pri vysokých teplotách paria pri peciach, aby sme mali ráno čerstvé, chrumkavé pečivo na stole.



Zúčastnili sa:  
Všetci žiaci





# Čerstvý, voňavý a chrumkavý chleba z domácej pekárne

Naučili sme sa, ako si môžeme kedykoľvek vlastnoručne upiecť čerstvý, voňavý a chrumkavý chleba z domácej pekárne.

## Kváskový chlieb

### Suroviny:

- 300 ml vlažnej vody
- 4 lyžice oleja
- 2 lyžičky soli
- 3 lyžičky drvenej rasce
- 410 g ražnej múky
- 300 ml kvásku

Všetky suroviny vložíme do pekárne v danom poradí a zapneme program Cesto. Po skončení programu necháme cesto ešte pol hodiny dokysnúť, pretože kvások potrebuje viac času. Potom spustíme program pečenie.



Zúčastnilo sa: 6 žiakov





# Rýchle makovo-lekvárové buchty

Krava  
Malina

## Suroviny:

1 hrnček domáceho mlieka  
od kravy Maliny

1ks vaječný žltok

4PL cukor kryštál

2ks cukor vanilkový

60g maslo

500g múka hladká

2PL droždie sušené

1/4KL soľ



Plnka:

Mak z našej záhrady

Náš vlastnoručne uvarený slivkový lekvár



Zúčastnilo sa: 6 žiakov





# Rýchle domáce žemle

## Suroviny:

500g hladká múka

70ml olej

1KL soľ

1KL kryšt. cukor

3dl vlažná voda

20g droždie

1ks vajce





Zúčastnilo sa: 6 žiakov





## Ako dobre sa vyznáte v obilninách?

Vyrobili sme si učebnú pomôcku, ktorá našim žiakom pomáha rozpoznať hlavné typy obilnín: pšenicu, jačmeň, kukuricu, ryžu, raž, ovos, cirok a ďalšie.



Vyskúšali ju všetci žiaci





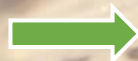
# Naše pravé kapustové FLIAČKY (šifliky)

## Suroviny a postup na prípravu cestovín:

- 2ks vajcia
- 100g múka hrubá
- 250g polohrubá múka
- sol'
- 110ml vlažná voda



**Všetky suroviny zmiešame  
a vypracujeme vláčne,  
nelepiace sa cesto.  
Necháme ho oddýchnuť  
na 15 minút. Vyval'káme,  
narežeme na pásiky  
a vzápätí na štvorce.**



*“Domáce  
cestoviny  
sú vždy naj,  
naj, naj...”*



Zúčastnilo sa: 6 žiakov

## Suroviny a postup na prípravu kapustových fľačok:

- kapusta hlávková
- naše „domáce“ fľačky
- cibuľa z našej záhrady,
- cukor, olej, soľ,
- čierne korenie



Na oleji speníme cibuľku. Prisypane zo dve lyžice cukru, pridáme nakrájanú kapustu, posolíme, podlejeme vodou a udusíme ju do mäkka. Zmiešame ju dohromady s cestovinou a podávame buď na slano, alebo na sladko posypané práškovým cukrom.

**DOBRÚ CHUŤ!!!**



Zúčastnilo sa: 6 žiakov

# Zemiakové hurky - Gója

## Suroviny:

1 balík hovädzie črevá

3 kg zemiaky

1 kg bravčové mleté

sol', mleté čierne korenie

1 hlávka cesnak

majorán

Hovädzie črevá

niekoľkokrát prepláchneme.

Surové zemiaky pomelieme,

pridáme mleté mäso,

pretlačený cesnak, štipku

majoránu, sol' a mleté

čierne korenie. Zmes dobre

premiešame a naplníme ňou

hovädzie črevá.







Zúčastnilo sa:  
7 žiakov



# Falošný, zemiakový, tatársky biftek

## Suroviny:

3ks zemiaky, cibuľa, olej,  
horčica, kečup, worčestrová  
omáčka,  
sójová omáčka, mletá paprika  
mleté čierne korenie, soľ  
drvená rasca, cesnak



Zemiaky uvaríme v šupke tak, aby  
sa dali nastrúhať na strúhadle.  
Pridáme na drobno nakrájanú  
cibuľku, olej a ostatné prísady a  
to v množstve podľa chuti.  
Pridáme papriku, aby zmes  
zafarbila na ružovo až červeno.  
Všetko dobre ale jemno  
premiešame. Pridáme pretlačený  
cesnak.





Zúčastnilo sa:  
5 žiakov



# Zemiakové šúl'ance

## Suroviny:

500g uvarené v šupke zemiaky

200g múka polohrubá

1ks vajce

Sol', mak, orechy



V šupke uvarené a vychladnuté zemiaky očistíme a nastrúhame na jemnom strúhadle. Pridáme múku, vajce a sol'. Vypracujeme cesto. Šúl'ance ukladáme na dosku. Do hrnca dáme zavrieť vodu so štipkou soli a opatrne vkladáme šúl'ance do vriacej vody.

Podávame s mletým makom alebo opraženou strúhankou, posypané cukrom a poliate roztopeným maslom.



Zúčastnilo sa:  
5 žiakov



# Pirohy so zemiakovou plnkou

## Suroviny:



## Cesto:

390 g polohrubej múky  
240 ml vody, 1 vajce,  
0,5 lyžičky soli, 1L oleja

## Plnka:

3ks zemiakov  
sol', drvená rasca  
3 lyžice masla  
mleté čierne korenie



Zo surovín vymiesime tuhé, nelepivé cesto.

Prikryjeme utierkou a necháme 40 minút odpočívať. Zemiaky na plnku si ošúpeme, nakrájame na kocky, pridáme trošku drvenej rasce a soli a uvaríme do mäkka. Scedíme, pridáme maslo, pošťucháme a dochutíme čiernym mletým korením, prípadne ešte sol'ou. Necháme vychladnúť.



Zúčastnilo sa: 5 žiakov

# Odpad kompostujeme - vraciame našej pôde nový život

„Kuchynský“ bioodpad, ktorý sme vyprodukovali počas „Hovorme o jedle“, skončil v našom komposte. V našej škole sa pravidelne učíme, že kompostovaním biologických odpadov šetríme peniaze školy, vyrábame kompost, ale hlavne, čo je najviac dôležité, že tým vraciame našej pôde nový život. Prírodné hnojivo vyhovuje najlepšie našim pestovaným rastlinám v našej školskej záhrade. Rastliny sú vďaka nemu zdravšie, silnejšie a máme aj lepšiu úrodu. Pravidelne, každú sezónu, pomocou našich žiakov, si takto obohacujeme pôdu v našej školskej záhrade.





Už sa stalo v našej malej škole takou malou tradíciou, že sa pravidelne v októbri venujeme projektu „Hovorme o jedle“. Rovnako ako minulý rok, tak aj tento rok, sme si to spoločne užili. Pre našich žiakov je forma takéhoto vzdelávania veľmi dôležitá.

Môžu to stokrát počuť, ale vidieť, cítiť, držať, skúsiť a zažiť - to nejde ničím nahradiť.



**Denná téma:** Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky

**Škola:** Špeciálna základná škola Revúca

**Typ:** Špeciálna základná škola

**Adresa:** Jilemnického 94/3, 050 01 Revúca

**Počet žiakov zapojených do dennej aktivity:**

**Najaktívnejšia trieda v tejto téme:** IX.B – p

