NAŠA VÝPRAVA ZA VÔŇOU PEČIVA

EXKURZIA V PEKÁRNI DANUBIA – DUNAJSKÁ STREDA



Od zrna a múky až po voňavé koláčiky.

Dátum: 12.10.2026

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

Názov školy: Spojená škola, Ádorská 35, 929 01, Dunajská Streda

Typ školy: Základná škola pre žiakov so zdravotným znevýhodnením

Celkový počet žiakov školy: 70

Počet žiakov zapojených do dennej témy: 11

Najaktívnejšia trieda: VIII. A IX.trieda

1. Hygiena a bezpečnosť

Aby sa nám v pekárni pracovalo bezpečne a čisto.

Umývame si ruky a dodržiavame pokyny.

Vlasy a oblečenie máme upravené podľa pravidiel pekárne.

Nič sa nedotýkame bez dovolenia.

Držíme sa skupiny a počúvame sprievodcu.

Pozor dávame na horúce pece, plechy a stroje.



2. Predstavenie pekárne

Kto tu pracuje a čo všetko sa tu pripravuje?

Názov pekárne: Danubia pekáreň

Kde sa pekáreň nachádza?

Dunajská Streda

V pekárni sa z múky, vody a ďalších surovín pripravuje cesto, chlieb, pečivo a sladké dobroty.

Čo nás najviac zaujalo?

Obrovská váha v sklade



3. Šokovacia miestnosť

Miesto, kde sa výrobky rýchlo ochladzujú alebo zmrazujú.

V miestnosti býva veľmi nízka teplota.

Používa sa na rýchle ochladenie alebo zmrazenie výrobkov podľa technológie pekárne

Do priestoru vstupujeme len so súhlasom pracovníkov.

Všímame si, ako sa výrobky skladujú a chránia





Čo sme si všimli?

„Pani učiteľka – je tu zima, ako na Antarktíde!“

4. „Deti pri peci“

Pozorovali sme pec z bezpečnej vzdialenosti – deti patria mimo nej!

Pec je veľmi horúca a pečú sa v nej chlieb, pečivo a koláčiky.

Do pece vstupujú iba výrobky a oprávnení pracovníci.

Pozeráme sa z vyznačeného bezpečného miesta.

Všimli sme si teplo, plechy a prácu pekára.



Najväčšie prekvapenie:

250 stupňov Celzia v peci

„Pani učiteľka, je tu teplo ako v Austrálii!!

5. Práca pekárov

Za každým výrobkom je veľa práce, šikovnosti a trpezlivosti.

Odvážia a pripravia suroviny.

Miesia a nechávajú odpočívať cesto.

Tvarujú jednotlivé výrobky.

Kontrolujú pečenie a kvalitu.

Udržiavajú pracovisko čisté.



6. Pekárenské výrobky

Sladké, slané, malé aj veľké – každý má svoj tvar a vôňu.

Aké výrobky sme videli?

Chlieb a rožky

Žemle a slané pečivo

Koláče a šatôčky

Záviny a iné sladké dobroty



Náš najobľúbenejší výrobok:

Čerstvé, teplé, chrumkavé rožky a vianočka

7. Tvarovanie cesta spoločne

Každý z nás si vyskúšal, aké je to byť na chvíľu pekárom.

Najprv sme si umyli ruky a vypočuli pokyny.

Cesto sme jemne stláčali, vaľkali alebo tvarovali.

Skúšali sme vytvoriť vlastný tvar.

Spolupráca nám pomohla dokončiť výrobok.





Čo sme vytvorili?

Slimák? Bratislavské rožky? Rožok? Croissanty?

Vianočka? Čo to môže byť?

A NA ZÁVER...

PRIŠLI SME NA TO, ŽE ANI KOLÁČIKY TO NEMAJÚ ĽAHKÉ!

Od múky a cesta až po tvarovanie, kysnutie a pečenie – každý koláčik musí prejsť poriadnou cestou.

Ďakujeme pekárom za ukážku a trpezlivosť!

