Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky

ZŠ s MŠ Spišský Hrhov

Obsah:

- Farma Nemešany
- Tradičná kuchyňa
- Zapekanky
- Kde bolo, tam bolo

FARMA NEMEŠANY

Žiaci 8. a 9.ročníka sa vybrali na farmu, kde najprv pozorovali stroje priamo pri práci.













Dozvedeli sa zopár zaujímavostí o pestovaní, zbere a triedení zemiakov.

V kvíze odpovedali na otázky a dostali sladkú odmenu.









Do rúk vzali motyky a skúsili si zemiaky vykopať.



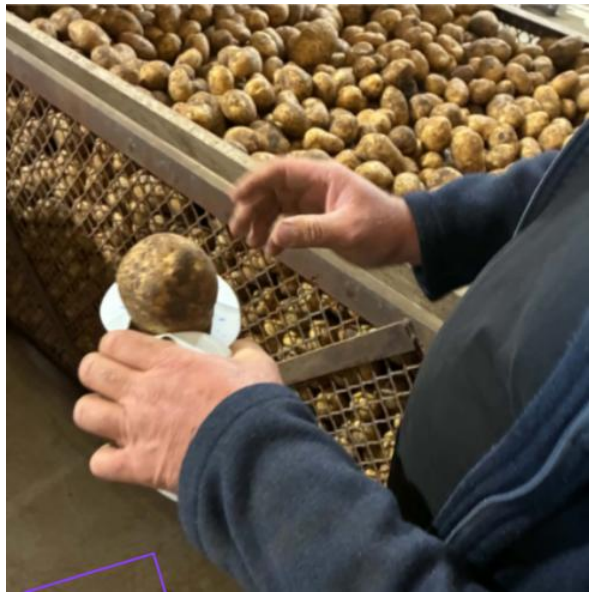






Zemiaky si pozbierali.





Navštívili triedičku zemiakov.

TRADIČNÁ KUCHYŇA

RECEPT

Ingrediencie:

zemiaky

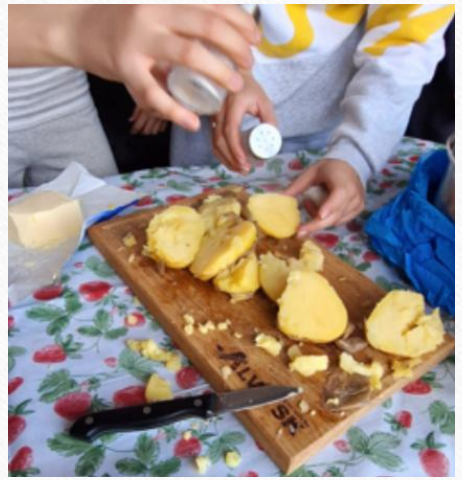
soľ

maslo

Uvarím zemiaky v šupke. Prekrojím ich, potriem maslom a osolím. Dobrú chuť.







ZAPEKANKY

Žiaci špeciálnej triedy III((7.8,9) sa na hodine pracovného vyučovania pripravili zo sendvičového chleba chutné zapekanky.



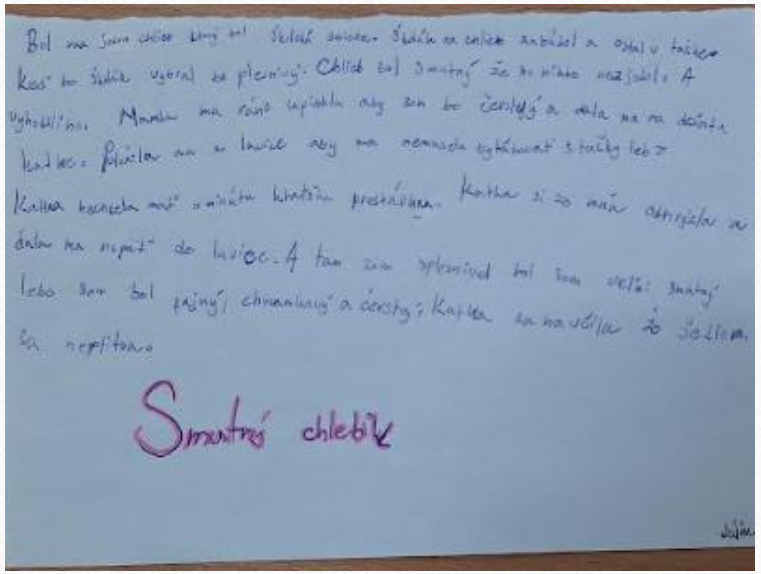


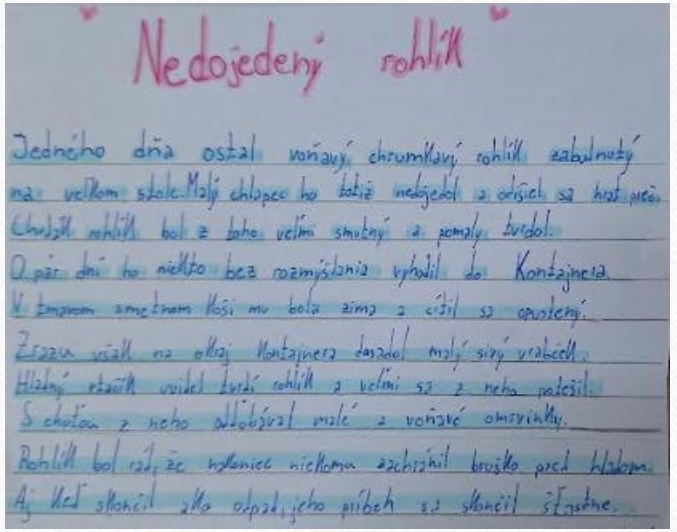





KDE BOLO, TAM BOLO

Žiaci 2.stupňa sa na hodine slovenčiny zahrali na spisovateľov a tvorili krátke príbehy, kde chutné pečivo hralo hlavnú rolu.





- názov školy: ZŠ s MŠ Spišský Hrhov
- typ školy: *základná škola*
- adresa školy: ZŠ s MŠ Spišský Hrhov, Komenského 2, 05302 Spišský Hrhov
- celkový počet žiakov školy zapojených do aktivít: 100
- najaktívnejšiu triedu dennej témy: 8.A, Mgr.Marcela Koščová, 19 žiakov
- názov vyhlásenej dennej témy: Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny, zemiaky
- celkový počet žiakov školy: 300