



Hovorme o jedle

Chlieb, pečivo, cestoviny, zemiaky

Základná škola

Márie Rázusovej Martákovcej

Liptovský Mikuláš

Obsah

- 5.ročník: Príprava tematickej nástenky „Hovorme o jedle“ – technika
Umenie z cestovín „Cestoviny na tanieri“ – technika
- 6.ročník: Plagát na tému „Zemiaky“ – odkiaľ pochádzajú zemiaky, ako najzdravšie pripraviť zemiaky – biológia, technika
Mikroskopické pozorovanie kvasiniek – biológia, chémia
Umenie z cestovín „Cestoviny na tanieri“ – technika
- 7.ročník: Rovesnícke vzdelávanie žiakov 1.stupňa (1.až 4.ročníka) „Ako sa rodí chlieb“
Príprava ochutnávky chleba na 1.stupni
- 8.ročník: Pečenie vianočky a žemličiek – svet práce
Ochutnávka vianočky a žemličiek
- 9.ročník: Zemiakové pochúťky zo zemiakov dopestovaných na školskom pozemku –
zemiakové placky, halušky s bryndzou – svet práce
Mikroskopické pozorovanie kvasiniek – biológia, chémia
Príprava sladkého pečiva cookies a apple crumble – anglický jazyk
- Ako žili témou družinári a žiaci 1.stupňa (4.ročník) – výtvarná výchova

Príprava nadpisu „Hovorme o jedle“

- Žiaci 5.ročníka pripravili nadpis na nástenku.



63 žiakov

Umenie z cestovín „Cestoviny na tanieri“

- Žiaci 5.a 6. ročníka vytvorili umelecké dielka, pri ktorých používali cestoviny rôznych tvarov a farieb.



Umenie z cestovín „Cestoviny na tanieri“

- Niektoré práce boli tvorivé, nápadité, tak sme sa rozhodli, že vyhlásime súťaž o najkrajšie dielo.
- O víťazstvo sa uchádzalo 44 najlepších prác zo 105.

- A tu je víťaz a jeho dielo. Volá sa Zdenka Pastoreková z 5.B triedy.
- Víťazná práca priniesla Zdenke peňažnú poukážku v hodnote 5 eur.



- O víťazovi rozhodla „porota“ podľa počtu hlasov.

105 žiakov

Zemiaky

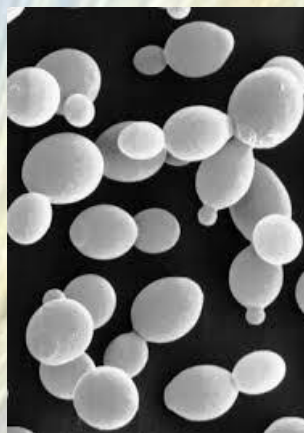
- Žiaci 6.ročníka dostali za úlohu spracovať tému „ZEMIAKY“ formou plagátu.
- Počas prezentácie sa spolužiaci dozvedeli, aké odrody zemiakov sa pestujú, aké jedlá môžeme zo zemiakov pripraviť a pod.



Mikroskopické pozorovanie kvasiniek



- Malí aj veľkí žiaci (6. a 9.ročník) boli zvedaví, kto nám to vlastne vytvorí také chutné cesto, či už na chlieb alebo na vianočku.
- Deviataci dokázali vznikajúci CO_2 pokusom s guľôčkami cesta.



85 žiakov

Rovesnícke vzdelávanie

„Ako sa rodí chlieb“

„Kto u mňa neprijme chlieb a sol', ten nie je hoden aby som mu stoličku ponúkla.“
B.Němcová, Babička

- Základný princíp rovesníckeho vzdelávania spočíva v tom, že v určitej téme sa vyškolia „lektori“.
- Na túto náročnú úlohu sa podujali šiesti žiaci zo 7.A triedy, ktorí školili žiakov 1.stupňa po dvojiciach.



280 žiakov

Rovesnícke vzdelávanie

„Ako sa rodí chlieb“

„Lektori“ začali s prípravou učebných pomôcok:

- požičali si z kabinetu biológie klásky a zrná obilnín,
- zhotovili si magnetogram („Ako sa rodí chlieb“),
- pripravili si úlohu na zmyslové vnímanie druhov múky (hladká, hrubá) so zaviazanými očami detí,
- nachystali si misky, varechy, lopáriky, váhu, nožíky, poháre a suroviny (múku, cukor, soľ, vlažnú vodu, droždie).



Rovesnícke vzdelávanie

„Ako sa rodí chlieb“

„Lektori“ začali s prípravou na vzdelávanie:

- aby získali istotu vystupovať pred malými žiakmi, ostali po vyučovaní a hrali sa na žiakov a učiteľov,
- v deň D si trochu privstali, aby stihli pripraviť ochutnávku chleba s maslom a soľou pre žiakov 1.stupňa.



280 žiakov

Rovesnícke vzdelávanie „Ako sa rodí chlieb“

- „Lektori“
vzdelávajú.



- Kto vie usporiadať
magnetogram?



- Kto vie rozlíšiť
hladkú múku
od hrubej?



- Kto vie zamiesiť
cesto?



280 žiakov

Rovesnícke vzdelávanie

„Ako sa rodí chlieb“



Ozdobenie chleba
zvládli chlapci
aj dievčatá



- Vymiesené a vykysnuté cesto od „lektorov“ spracovali na chlieb žiaci 8.a 9.ročníka.
- Zvládli vytvarovanie, ozdobenie a pečenie chleba.
- S upečeným chlebom sa „lektori“ vybrali na ochutnávku znovu medzi žiakov na 1.stupni.



Pred
pečením

73 žiakov



Počas
pečenia



Po
upečení

Cesto pripravené
na spracovanie

Rovesnícke vzdelávanie

„Ako sa rodí chlieb“

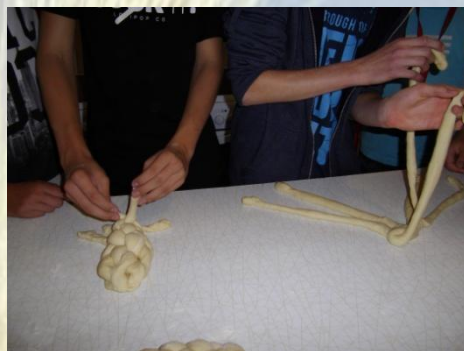


- Ochutnávka chleba na 1.stupni.
- Dielo sa podarilo a žiakom aj chutilo.



280 žiakov

Pečenie vianočky a žemličiek



- Žiaci 8.ročníka sa rozhodli naučiť „fortiel“ starých materí.
- Uplietli vianočku, ktorá bola v minulosti na každom vianočnom stole.
- Zo zvyšného cesta si vyskúšali vytvárať žemličky - uzlíčky.



25 žiakov

Pečenie vianočky a žemličiek

- Ochutnávka vianočky a žemličiek prilákala viac žiakov ako bolo nakrájaných kúskov.



Zemiakové pochút'ky

- Žiaci 9.ročníka si na školskom pozemku dopestovali „ekozemiaky“.



23 žiakov

Zemiakové pochút'ky

- Zo zemiakov si pripravili najtradičnejšie slovenské jedlá: bryndzové halušky a zemiakové placky.
- Práce bolo viac než dosť: škrabanie a strúhanie zemiakov, príprava cesta, vyprážanie a hlavne veľa riadu!!!



42 žiakov

Zemiakové pochúťky

- Žiaci nepodcenili ani stolovanie, lebo ako sa hovorí – aj oči jedia.



42 žiakov

Pečenie po anglicky

- Žiaci 9.ročníka podľa tradičných receptov, ktoré našli na internete upiekli na angličtine sladké koláčky cookies a apple crumble.

- Pochutili si na nich aj žiaci cez veľkú prestávku.

- Ani kusok cesta nazmar, aj keď je surové.

- Už aby vychladli.



23 žiakov

Ako 1.stupeň prispel do košíka nápadov



- Žiaci 4. ročníka na výtvarnej výchove vytvorili spoločné dielo: OBILNÉ POLE.



22 žiakov

Ako 1.stupeň prispel do košíka nápadov



- Žiaci 4. ročníka na výtvarnej výchove vytvorili odtlačky zo zemiakov.



Aj v školskom klube detí sa popoludnie nieslo v znamení chleba, pečiva...

- V cvičnej kuchynke pani vychovávateľky spolu s deťmi pripravili výstavku pekárenských výrobkov, ktorá bola spojená s ochutnávkou.



253 žiakov



Aj v školskom klube detí sa popoludnie nieslo v znamení chleba, pečiva...

- Deti pod vedením pani vychovávateľiek vymysleli originálne stvárnenie nadpisu „HOVORME O JEDLE“.
- Potrebovali na to polystyrén, cestoviny, farbičky a fantáziu.



32 žiakov



Čo povedať na záver ?

- Až realizácia všetkých aktivít, ktoré sme si so žiakmi naplánovali ukázali, ako sa pekne prelínali a vzájomne dopĺňali.
- Žiakom sa všetky aktivity páčili.
- Uvedomili si, že niektoré z nich vychádzajú z reálneho života a budú sa s nimi stretávať aj v dospelosti.
- Už si robili plány, čo by chceli robiť o rok, lebo niektoré aktivity chcú urobiť ešte lepšie, zaujímavejšie, nápaditejšie...

Základné údaje

Názov školy: Základná škola Márie Rázusovej – Martákovcej

Adresa školy: Nábrežie 4.apríla 1936/23, 031 01 Liptovský Mikuláš

Meno a priezvisko kontaktnej osoby: Mgr. Andrea Paľáková

Telefónne číslo: +421 903 585 490

E-mail: priechodska@zoznam.sk

Meno a priezvisko žiakov, ktorí súťažný príspevok spolu s učiteľmi pripravili: Cútová Lujza, Doblejová Tereza, Rázga Patrik, Strcula Michal, Ševcov Juraj, Šuňová Monika (rovesnícke vzdelávanie).

Ročník: žiaci 1.stupňa, piaty, šiesty, siedmy, ôsmy, deviaty, školský klub detí – 8 oddelení (253 žiakov).

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, cestoviny, zemiaky

Celkový počet žiakov školy: 529