

Tajomstvá kuchyne

Základná škola

Pavla Országha Hviezdoslava

Trstená

- **Exkurzia v poľnohospodárskom družstve a u farmára**
- **Tajomstvo školskej jedálne**
- **Návšteva mäsiarne**
- **Kreatívne dielne**
- **Vajíčkový futbal a rýchle prsty**
- **Zdravé taniere**
- **V Ľudovom šate- bryndzových halušiek**
- **Pekárov kuchár a kuchárov pekár**
- **Naše akvária a pexesá**
- **Ukryté strukoviny- hádanky, úlohy a tajničky**
- **Na rybačke s rybárom a v lese s lesníkom**
- **Naše biofarmy**

Odkiaľ pochádza jedlo?

Štvrtok sa niesol v červenej farbe. Rozprávali sme sa o mäse, priestor dostali aj ryby, vajcia, strukoviny.

Dozvedeli sme sa o ich význame vo výžive a nezabudli sme prediskutovať aj tému pôvodu mäsa, rýb a vajec.

V školskej kuchyni sa svieti už od rána. Keď sa všade vôkol začne šíriť vôňa chutného jedla, každému je zrazu jasné, že sa tam pripravuje obed. Dnes to budú mäsové fašírky.

Pani kuchárky sme našli usilovne pracovať. Mleli mäso vo veľkom mlynčeku. Potom formovali úplne rovnaké fašírky, ktoré upiekli vo veľkej peci. Vieme, že do kuchyne nemôže vstúpiť hocikto a my sme v tento deň mohli nakuknúť do ich tajomného sveta.

Na poľnohospodárskom družstve sme pátrali odkiaľ máme mäso. Od návštevy výbehov pre kravy sme sa neskôr dostali až ku dojeniu kráv, kde sme sa na vlastné oči mohli presvedčiť ako to funguje v dnešnej dobe. Naše putovanie pokračovalo v predajni mäsa, školskej jedálni, či pri rieke Oravica. Aspoň na chvíľu sa z nás stali mäsiari, kuchári, rybári a umelci. Vyskúšali sme tradičné povolania, využili svoj talent a zručnosti a o chvíľu škola voňala fašírkami. Mohli sme sa tešiť z úlovku pstruha, či množstva skvelých výtvorov. Zhotovili vlastné biofarmy, navštívili krásne miesta v našom okolí a mohli spoznať nielen domáce zvieratá, ktoré nám dávajú mäso, ale odpozorovať s lesníkom aj zvieratá žijúce v lese.

Takto sme odštartovali náš červený deň.

Exkurzia v poľnohospodárskom družstve a u farmára

**Pátrame po pôvode mäsa u uja
farmára: krčili sme teľatka a
dojili kozy**



3.A a 6.A



3.A a 7.D

**Čo všetko sa musí udiat',
aby sme si mohli dať na
obed poriadny steak, to
všetko sme sa dozvedeli
od pracovníkov družstva**

Tajomstvo školskej jedálne



Videli sme
ako na to,
vyskúšali a
ochutnali
sme voňavé
fašírky
našich
kuchárov

4.C



Návšteva mäsiarne



1.A

Ako sa mäso delí, čo všetko sa z neho vyrába a ktoré mäso je najkvalitnejšie sme sa dozvedeli od predavačiek mäsiarne



Kreativne dielne



6.A



Vajíčkový futbal a rýchle prsty



6.A

**Chlapci či dievčatá ?
Pri vajíčkovom
futbale je to úplne
jedno. Toľko smiechu,
čo sme zažili pri
týchto súťažiach, nám
mohli závidieť mnohí.**

Zdravé taniere



6.B



V ľudovom šate



6.A

**Na ľudovú nôtu : aj na prípravu
takých bryndzových halušiek sú
potrebné vajcia a voňavá
slaninka a my sme sa do celej
prípravy s radosťou pustili**

Pekárov kuchár a kuchárov pekár



4.B. a 8.C

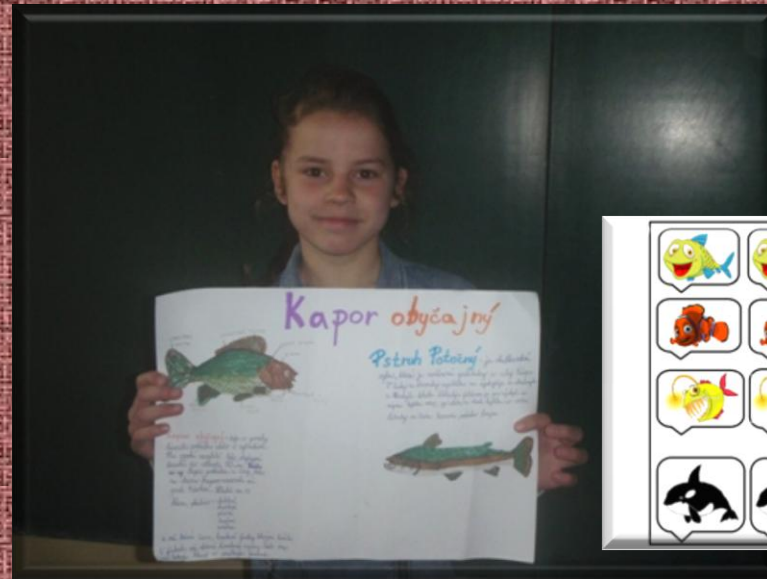


**Chut'ové poháriky
dostali príležitosť:
nátierky, šúlace a
vo všetkom vajíčka
a ryby**



Naše akvária a pexesá

7.D a 8.C



	Uhor		štika
	Kapor		Ostriež
	Pstruh		Nemo



Ukryté strukoviny- príbeh zrnka



5.A, 7.C a 7.A



Celou cestou svetadielmi nás sprevádzali kovbojka, Japonka, Austrálčanka a Európanka rôznymi úlohami: triedenie zrní šošovice, hrachu a fazule za pomoci paličiek, ochutnaj a zisti o akú polievku ide?

Na rybačke s rybárom a v lese s lesníkom



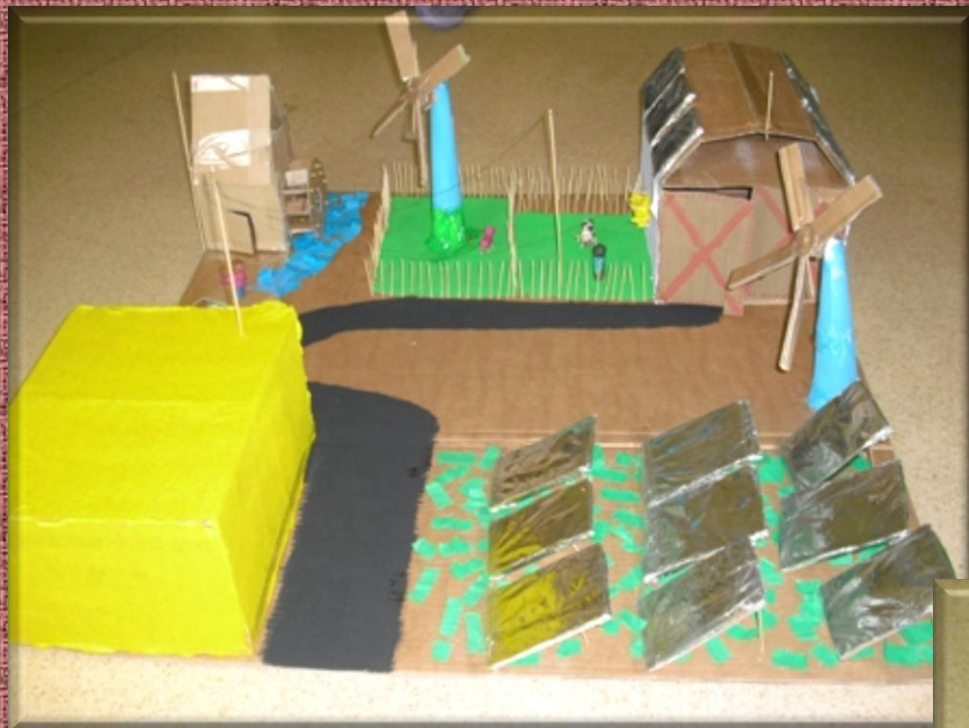
7.B



**Udice sme
nahodili,
krásny
úlovok
sme chytili**



Naše biofarmy



8.A

Nádherne strávený deň

Šikovné ruky ôsmakov a hodiny práce na Environmentálnej výchove – výsledkom je plná chodba biofariem a ekofariem



Základná škola P.O.Hviezdoslava Trstená

Hviezdoslavova 822 / 8

028 01 Trstená

Ing. Silvia Púčiková,

silvia.pucikova@zstrstena.sk,

Mgr. Ivica Dafčíková,

ivica.dafcikova@zstrstena.sk,

0435391076

Počet zapojených žiakov: 380

Najaktívnejšia trieda: 6.A – 28 žiakov, Ing.

Silvia Púčiková