

Chlieb, pečivo, obilniny, ryža,
cestoviny, zemiaky - prečo
tvoria základňu potravinovej
pyramídy.

12.október 2015

ZOZNAM AKTIVIT:

- „Chlieb náš každodenný“ - víťanie žiakov a rodičov chlebom a soľou
- Pečenie chleba
- Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu
- Príprava nátierok na pečivo
- Ochutnávka chleba
- Ako sa z pšeničného zrnka stane chlieb - kreslenie
- Nástenka o obilninách
- Potravinová pyramída - zhotovenie
- Trvanlivé a netrvanlivé pečivo
- Ochutnávka „naslepo“
- Spoločné raňajky
- Pečenie buchiet
- Pečiatky zo zemiakov
- Plastelínové pečenie
- Príprava domácich cestovín
- Návrhy na cestovinové obaly
- Estetika stolovania - šitie prestierania
- Pozorovanie pučania kvasiniek a plesne hlavičkatej, ako správne uskladňovať pečivo
- Je všade chleba dost' - chudoba vo svete -beseda



„Chlieb náš každodenný“ – víťanie chlebom a soľou (1.- 9. ročník, 220 žiakov)

Žiačky ôsmeho ročníka privítali oblečené v krojoch všetkých žiakov aj rodičov, prichádzajúcich do školy, tradičným slovanským zvykom, pochádzajúcim z obdobia Veľkomoravskej ríše. Bochník chleba symbolizuje život, soľ zasa zdravie.



„Chlieb náš každodenný“ – vítanie chlebom a soľou



Upiekli sme si domáci chlebík

Žiaci 7. ročníka pripravili s pani učiteľkou na hodine Svetu práce cesto, z ktorého upiekli takýto domáci chlebíkmňam... (13 žiakov)



Oslovili sme pekárne v našom regióne, ktoré nám sponzorsky poskytli vzorky chlebíkov, ktoré pečú a distribuujú do našich obchodov

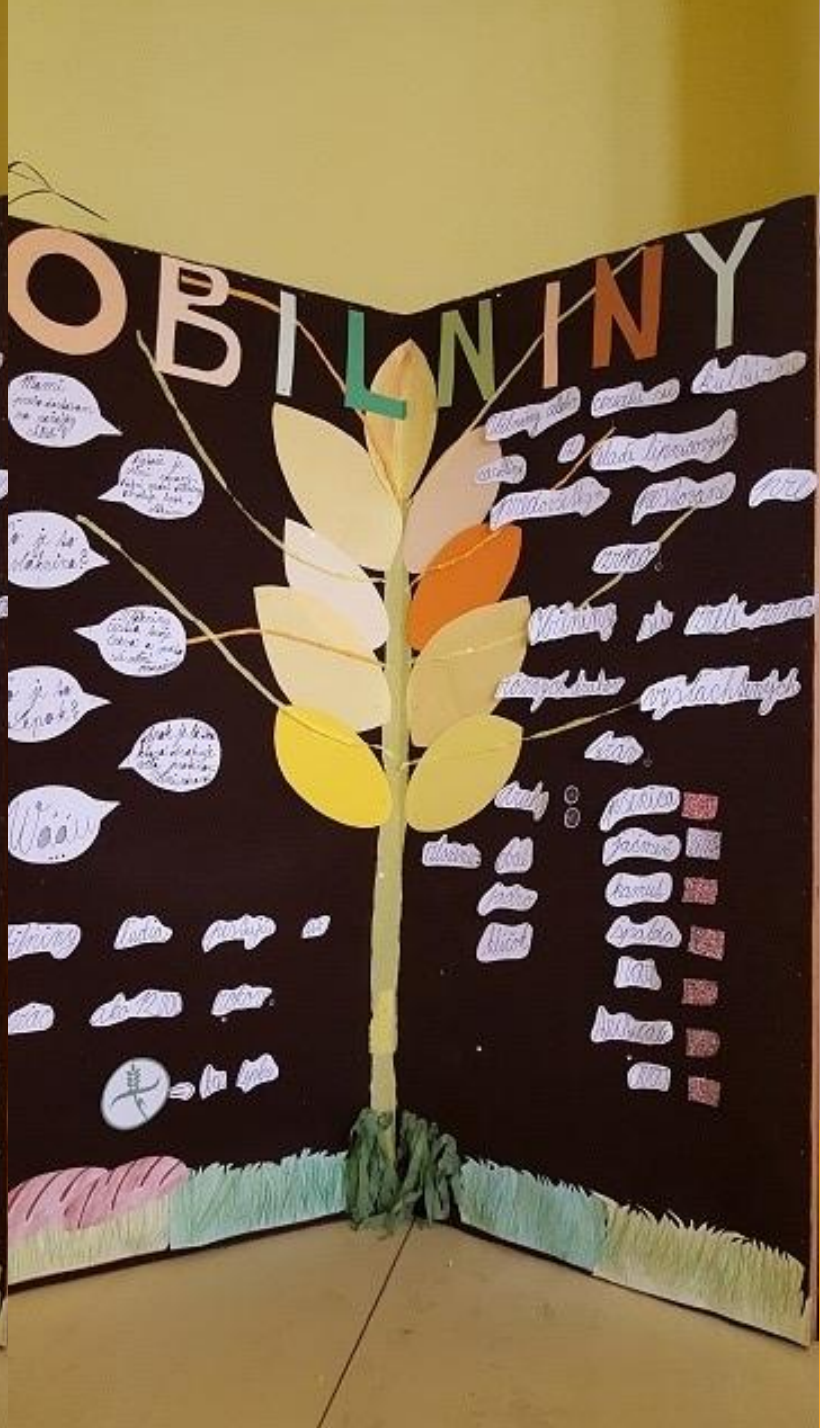
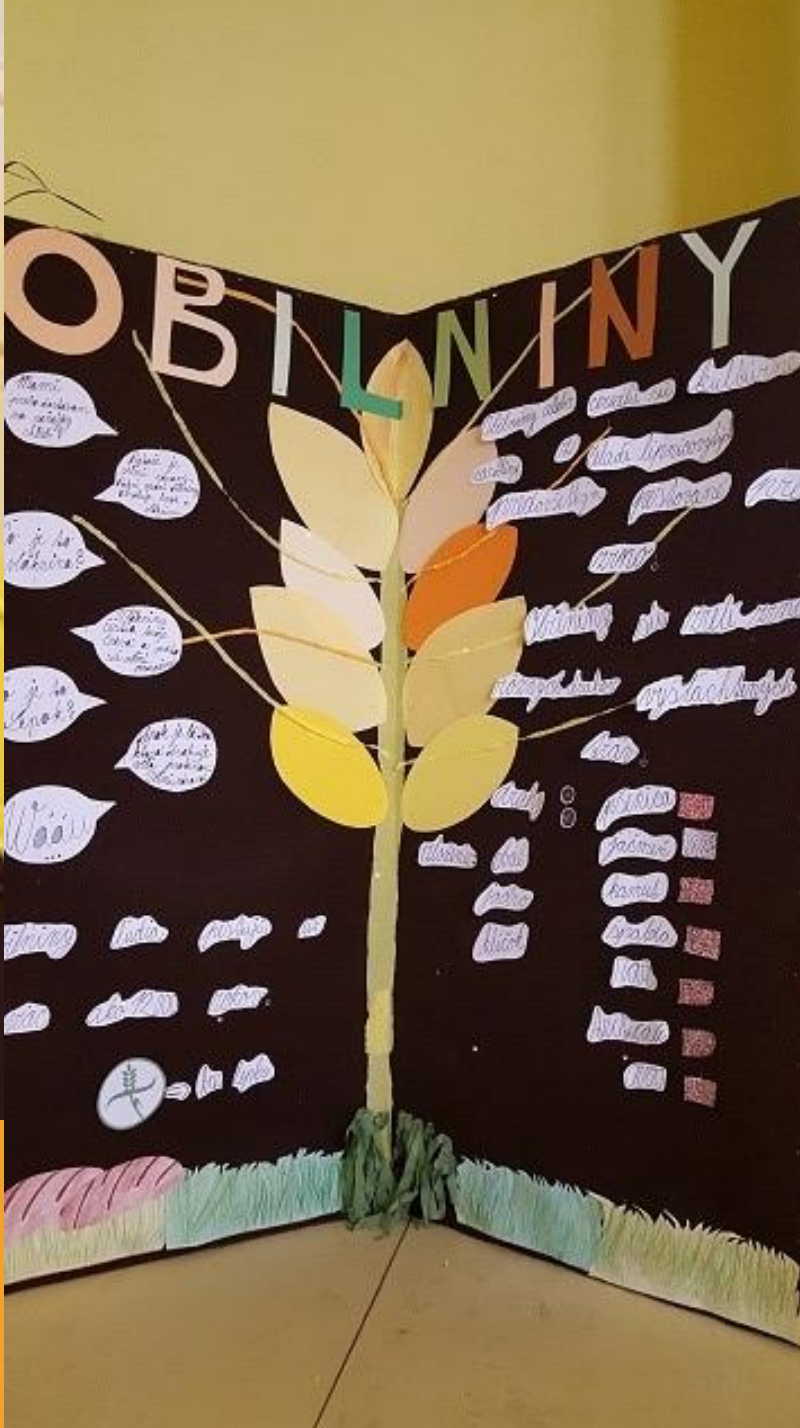


Žiačky 8. a 9. ročníka pripravili nátierky na pečivo – tvarohovú, šunkovú, vajíčkovú, jahodovú, mrkvovú, pečeňovú a urobili ochutnávku chleba pre všetkých žiakov školy (1. – 9. ročník, 220 žiakov)



Ako sa z pšeničného zrnka stane chlieb

Navrhla a zrealizovala žiačka 8. ročníka



Nástenka o obilninách

Žiaci ôsmeho ročníka pripravili nástenku (20 žiakov)



Potravinová pyramída

Žiaci ôsmeho ročníka pripravili drevenú policu v tvare pyramídy, ktorú sme postupne zapĺňali ...

(20 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (1. – 9. ročník, 220 žiakov)

Žiačky 8. ročníka ku každému druhu chleba pripravili informácie o zložení, charakteristike a i.



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



Výstava druhov chleba a obilnín, ktoré sa používajú na jeho prípravu spojená s ochutnávkou (220 žiakov)



1. A a 2. A začali vzájomnou spoluprácou. V prvej triede sa dozvedeli ako sa z obyčajných zrníek stane chlieb, ktorý je pre nás každodenným darom. Oboznámili sa s rôznymi druhmi chleba a pečiva. Roztriedili rôzne druhy pečiva na trvanlivé a netrvanlivé. Chuťou zisťovali, aký druh pečiva práve jedia. V 2.A ich čakala bohatá ponuka vlastnoručne pripravených zdravých a mimoriadne chutných nátierok. Využili bryndzu, vajíčka, maslo a bohato ich ozdobili rôznou zeleninou. Deti svojim apetítom ukázali, že chlebíky boli naozaj dobré.



Druháci pozvali prvákov na chutné raňajky 😊 (40 žiakov)



Prváci (A) triedili trvanlivé a netrvanlivé pečivo (19 žiakov)



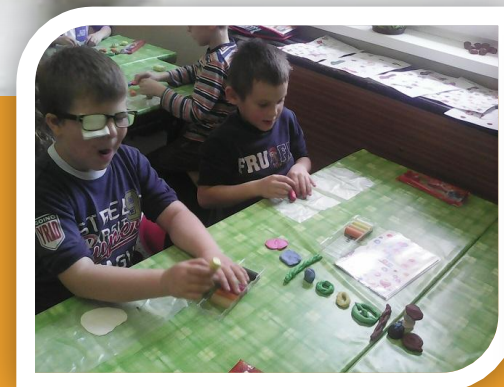
Ochutnávka „naslepo“ v prvom ročníku (A) – 19 žiakov



Pečiatky zo zemiakov v 1.B (14 žiakov)



Plastelínové pečenie v 1.B (14 žiakov)





Príprava spoločných raňajok v druhom ročníku (26 žiakov)



Príprava spoločných raňajok v druhom ročníku (26 žiakov)



Tretiaci si vyskúšali, aká náročná je príprava tradičných domácich cestovín. Vlastnoručne si vyrobili domáce rezance, ktoré si nasledujúci deň uvarili a ochutili domácim tvarohom a maslom. Prázdne taniere svedčili o tom, že ich snaženie nebolo márne. Popritom si vyrobili na cestoviny vkusné obaly. Viacerí sa už tešia, ako si túto pochúťku pripravia doma. (24 žiakov)



Príprava tradičných cestovín v treťom ročníku (21 žiakov)



Varenie cestovín a dochutenie domácim tvarohom
– 21 žiakov 3. ročníka





CESTOVINY



Výroba obalov na cestoviny 😊 (21 žiakov 3. ročníka)



Estetika stolovania - šitie prestierania pod tanieri (11 žiakov – 5. trieda)





Pozorovanie pučania kvasiniek a plesni hlavičkatej pod mikroskopom, ako správne uskladňovať pečivo (žiaci 7. – 9. ročníka, 60 žiakov)



Nakupujeme... – kreslenie (6. ročník, 22 žiakov)

Názov školy: ZŠ s MŠ Martina Hamuljaka

Typ školy: Základná škola

Adresa školy: č.141, 029 64 Oravská Jasenica

Kontaktná osoba: Mgr. Anna Melišíková

Tel.č., mail: 0915 824 286, melisan@centrum.sk

Počet zúčastnených žiakov: 220/222

Všetky triedy boli veľmi aktívne a prispeli k peknému priebehu akcie na našej škole 😊

Názov aktivity: Chlieb, pečivo, obilniny, ryža, cestoviny, zemiaky - prečo tvoria základňu potravinovej pyramídy