

Hovorme o jedle

Streda (12. 10. 2016)

1. Vyhlásená denná téma: **Mlieko a mliečne výrobky od slovenských kravičiek.**
2. Vyhlásená denná téma: **Prečo kupovať slovenské potraviny.**

Zrealizované aktivity:

- Význam mlieka a mliečnych výrobkov - prezentácia a test vedomostí
- Pokusy s mliekom, výroba masla
- Výstava a ochutnávka mliečnych výrobkov.
- Beseda o mlieku a mliečnych výrobkoch s pracovníkmi mliekarne TAMI Kežmarok.
Prečo kupovať slovenské potraviny.

Prezentácia o mlieku a mliečnych výrobkoch

- zahrnuté poznatky o mlieku ako dôležitej zložke výživy ľudí, nevyhnutnej zložky výživy detí a mládeže, ako stavebnej látky pri stavbe tela a raste, zdroja minerálnych látok, vitamínov a sortimente mliečnych výrobkov – jogurt, kefír, cmar, smotana, syry, maslo.

Prezentácia o mlieku a mliečnych výrobkoch

HOVORME O JEDLE

Mlieko a mliečne výrobky



Test pre žiakov

- ◉ v teste boli zahrnuté otázky z premietanej prezentácie – ako napr. aké mlieko sa využíva hlavne na ľudskú výživu, ktorý mliečny výrobok významne pôsobí v črevách. Test písali dvaja zástupcovia každej triedy, bol vyhodnotený a výsledok oznámený žiakom.

Prezentácia a test vedomostí



Pokusy s mliekom

- *Výroba masla so šľahačkovej smotany, ku ktorej sa pridal citrón.*
- *Maslo sa vytvára pri pohybe smotany, pričom sa vytvorí hrudka. Na vzniknutú hrudku masla sa púšťa studená voda.*

Zisťovanie mernej hmotnosti, hustoty mlieka hustomerom (laktodenzimetrom) podľa vopred pripraveného návodu, metodický list.

- *Výroba bryndzovej nátierky z bryndze, masla, soli, červenej papriky.*

To sme pripravili pre žiakov
/ ochutený tvaroh, pudingová a piškótová torta,
bryndzová nátierka, maslo/



Prezentácia výroby mliečnych výrobkov



Výstava mliečnych výrobkov



Naše vysvetľovanie k téme dňa



Výstavka rôznych druhov mlieka a mliečnych výrobkov

- **Výstavka rôznych druhov mlieka a mliečnych výrobkov** – boli vystavené rôzne mlieka a mliečné výrobky, ako jogurty, maslá, syry, ale aj čerstvo pripravená bryndzová nátierka, maslo, pudingová a šľahačkovo – ovocná torta, ktoré mohli žiaci aj ochutnať.

Prednáška a beseda o mlieku a jeho spracovaní s pracovníkmi Podtatranskej mliekarne TAMI Kežmarok

- Žiaci ôsmeho ročníka so záujmom počúvali ako sa mlieko v mliekarni spracováva. Boli oboznámení s technológiou výroby a spracovania mlieka na mliekarenské výrobky. Počas prednášky im boli prezentované druhy mliečnych výrobkov smotany, maslo, sladké tvarohové výrobky, syry i ochutené mlieka. Žiaci sa dozvedeli aký vplyv má mlieko na ľudský organizmus ako zdroj nepostrádateľných aminokyselín i vápnika, ktoré sú nevyhnutným zdrojom výživy hlavne v ich veku. Príjemná atmosféra s množstvom nových poznatkov bola rozšírením ich vedomostí z oblasti zdravej výživy. Nakoniec si pochutili na slovenských mliečnych výrobkoch.



Mlieko a mliečne výrobky

Podtatranskej mliekarne TAMI

Kežmarok

