

Pátranie po daroch Zeme

Základná škola

P. O. Hviezdoslava Trstená

- **Návšteva obchodu**
- **Exkurzie v pekárni**
- **Exkurzia na družstve**
- **Od zrnka ku chlebu – porovnanie minulosti a prítomnosti**
- **Hra na Popolušku – triedenie zrníek**
- **Tvoríme šperky**
- **Umelci s cestovinami**
- **Spoznávame cestoviny, kvíz**
- **Recepty v nemeckom jazyku**
- **Čitateľská dielňa**
- **Dary Zeme – tvorba plagátov**
- **Čitateľská dielňa**
- **Pekárenské batôžky**
- **Zdravé stravovanie**

Vybrať si zdravé jedlá nie je vždy ľahká úloha. Obchody nám ponúkajú množstvo rôznych druhov zdravých potravín.

Ale ktoré sú tie pravé?

Tu pomôžu len ŽIACI – PÁTRAČI

Všetko začalo 12.októbra. Tento deň sa niesol v znamení farby Zeme. V triedach prevládala hnedá farba. Naši pátrači mali za úlohu zistiť význam obilnín, chleba, ryže, zemiakov a cestovín vo výžive človeka. Pátrali sme po obchodoch a pekárňach, navštívili sme poľnohospodárske družstvo. Spoznávali sme ťažkú cestu chlebička od zrnka až na tanier a na vlastné oči sme sa presvedčili, koľko druhov pečiva existuje.

Na poľnohospodárskom družstve sme pátrali po zemiakoch. Od triedičky sme sa dostali až do lupienkárne, kde sme sa oboznámili s výrobou a tradíciou našich obľúbených lupienkov. Naše pátranie sa premenilo na deň plný zážitkov. Knihy, zošity a perá sme vymenili za kuchárske čiapky, zástery a varešky. Aspoň na chvíľu sa z nás stali pekári, kuchári, šperkári a umelci. Vyskúšali sme tradičné povolania, využili svoj talent a zručnosti a o chvíľu škola voňala naším chlebíkom, či inými dobrotami.

Takto začal náš čarovný týždeň.

Všetko začalo malým zrníčkem.



„Popolušky“ z 2.B spoznávali a triedili obilniny

Čitateľská dielňa a plagáty základných potravín.



Pátrači z 2.C a 4.C

Kde sa chlebík predáva?

Návšteva obchodu.



1.A

1.B

1.C



Chlebík do koša nepatrí.

Návšteva pekárne



1.B,1.C – link na video:

https://www.youtube.com/watch?v=ikkkK2Q_PSKg



3.B – link na video:

<https://www.youtube.com/watch?v=t-POFn--3Nc>

Prečo pestujeme zemiaky? Návšteva lupienkárne.



3.A



<https://www.youtube.com/watch?v=aIO9PFhnhqg>

Ochutnávka zemiakov s Mimoňom - ŠKD



Ako sa chlebík vyrába?



Spracovanie obilia v minulosti a dnes 5.A

Recepty v nemeckom jazyku

9. ročník

Rezept:

Schaf Käsenocken

Das Verfahren zur Herstellung der Rezeptur:

1. 4 Stück Kartoffeln
2. 1 Tefl. Salz
3. 500g. Salz
4. 200g. Hefe - semi - gut
5. 200g. gerösteten Speck
6. 200ml. saure Sahne

1. Reiben Sie die Kartoffeln, Salz

2. Hinzufügen von Mehl, wenn Sie auf Ihrem Weg mit Schöpfkelle bleiben stehen

3. kochen Sie die gerösteten Speck und bei schwacher Hitze und langsam braten

4. Schaf Käse mit saurer Sahne machen

Guten Appetit!



BROT - REZEPTE

Rezept:

1. 1 kg. Mehl
2. 1 kg. Salz
3. 1 kg. Wasser
4. 1 kg. Butter
5. 1 kg. Hefe
6. 1 kg. Zucker
7. 1 kg. Ei
8. 1 kg. Milch
9. 1 kg. Butter
10. 1 kg. Salz
11. 1 kg. Butter
12. 1 kg. Salz

Rezept:

1. 1 kg. Mehl
2. 1 kg. Salz
3. 1 kg. Wasser
4. 1 kg. Butter
5. 1 kg. Hefe
6. 1 kg. Zucker
7. 1 kg. Ei
8. 1 kg. Milch
9. 1 kg. Butter
10. 1 kg. Salz
11. 1 kg. Butter
12. 1 kg. Salz




...My sme malí remeselníci...

Voňavá dobrota alebo ako sme si upiekli chliebík



3.C



4.A



Voňavé výrobky z 9.C



Tvorivá dielňa v 1.A



Nákupné vrecúška plné pečiva



Upiecť chlebík? – to je super

Ako predísť detskej obezite



**Príprava zdravej desiaty z
čerstvého pečiva – 4. B**

Tvoríme náhrdelníky a netradičné obrazy



Šperkári a umelci z 8.A, 8.B

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: 320

Najaktívnejšia trieda: 1.A – 20 žiakov, PaedDr.

Lucia Gabarová