

# HOVORME O JEDLE



## 1. denná téma:

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

12.10.2015

# 1. denná téma: Chlieb, pečivo, obilniny, ryža, cestoviny, zemiaky

- Oboznámenie sa s projektom „Hovorme o jedle“
- Motivačný rozhovor o „Ceste chleba“
- Práca s prezentáciou „Ako sa rodí chlieb“
- Názorná ukážka obilnín a rôznych druhov cestovín
- Ochutnávka chleba s 9 druhmi nátierok
- Rozdelenie žiakov do skupín podľa ročníkov
- Výroba náhrdelníkov a náramkov z cestovín
- Otestujte si vedomosti (vypracovanie pracovného listu)
- Výroba obrazcov z rôznych druhov cestovín

# Oboznámenie sa s projektom „Hovorme o jedle“

---

Týždeň pred uskutočnením projektu „Hovorme o jedle“ žiaci za spolupráce rodičov nosili do školy rôzne druhy obilia, zeleniny, ovocia, zaváraniny,...

Oboznámili sa s dennými témami. Zároveň boli oboznámení aj s tým, že každý deň bude venovaný symbolicky nejakej farbe (žiaci mali mať na sebe také oblečenie, ktoré obsahovalo danú farbu).

Pondelkový deň bol venovaný hnedej, béžovej a krémovej farbe – farbe obilia, chleba, pečiva...

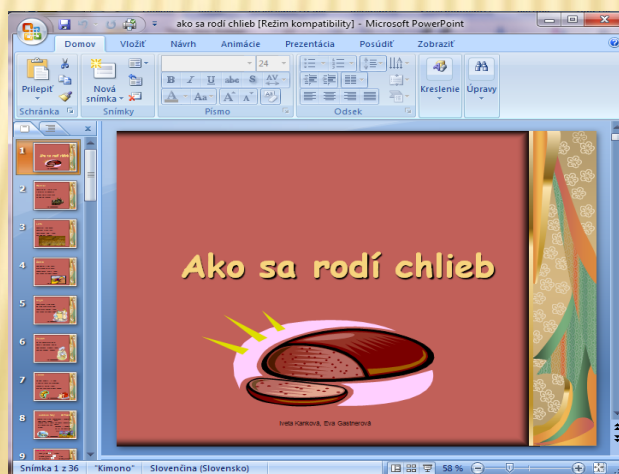
# Motivačný rozhovor o „Ceste chleba“

Tento rok sme do „Hovorme o jedle“ zapojili aj našich škôlkarov. Spoločne s nimi sme prešli „Cestu chleba“ – zrnká, orba, sejba, klas, žatva, sýpka, mlyn, múka, pekáreň,...



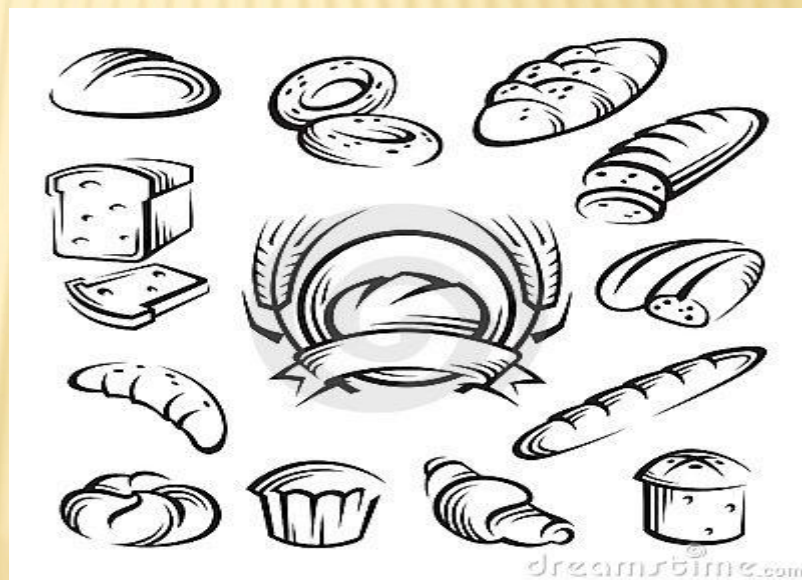
# Práca s prezentáciou „Ako sa rodí chlieb“

Premietli sme si prezentáciu „Ako sa rodí chlieb“ (autorky Iveta Kanková, Eva Gastnerová – [www.zborovna.sk](http://www.zborovna.sk)). Počas nej sme zapájali aj žiakov – čítanie textov, rozhovory o jednotlivých snímkach, ... Žiaci sledovali výrobu chleba v domácich podmienkach, oboznámili sa s rozličnými druhmi mlynárskych a pekárenských výrobkov, učili sa rozoznať trvanlivé pečivo od netrvanlivého a rozdiely medzi nimi. Na záver čítali a hádali hádanky, riešili tajničku. Hovorili o jedlách z chleba, ktoré robievajú doma, napr. chlieb vo vajíčku, toasty, ...



# Názorná ukážka obilnín a rôznych druhov cestovín

Pre žiakov sme pripravili výstavku s rôznymi druhmi obilnín a cestovín. Žiaci skúšali uhádnuť o aký druh obilniny ide a kde sa používa. Napr. pšenica (výroba chleba, pečiva, koláčov,...), ovos (krmivo pre zvieratá), atď. Pri cestovinách zisťovali, z akej múky sú vyrobené (pšeničné, bezlepkové, vaječné,...). Žiaci si potom vyfarbili maľovanku s rôznymi druhmi pekárenských výrobkov.



# Ochutnávka chleba s 9 druhmi nátierok

Aj v tomto školskom roku sme pripravili pre žiakov a deti z materskej školy ochutnávku zdravých a chutných nátierok. Niektoré nátierky pripravili naše pani kuchárky v školskej jedálni a niektoré pani učiteľky ZŠ a MŠ.

Porozprávali sme sa o zdravom životnom štýle a následne sme ochutnali 9 druhov nátierok:

rybaciú, drožd'ovú, jogurtovú, mrkvovú, bryndzovú, budapeštiansku, šunkovú, medovú a čokoládovú. Žiaci si samostatne natierali rôzne druhy nátierok.



# Rozdelenie žiakov do skupín podľa ročníkov

---

Keďže sme neplnoorganizovaná škola a všetky školské aktivity robíme spolu, ani tento rok nebolo tomu inak. Na rozdiel od minulého roku sme žiakov rozdelili podľa ročníkov. Každá skupina mala udelenú úlohu podľa náročnosti a vhodnosti pre daný ročník.

- ❖ 1. ročník – vyrábal náhrdelník a náramok navliekaním rôznych druhov cestovín na žilkové drôtky
- ❖ 2., 3. a 4. ročník - overovali si získané vedomosti v teste

# Výroba náhrdelníkov a náramkov z cestovín

Žiaci 1. ročníka dostali žilkový drôt z ktorého navliekaním nasucho opečených cestovín vyrábali náhrdelníky a náramky. Keďže cestoviny pečením zmenili farbu – od svetlej po tmavohnedú – vznikli im rôzne vzory na výrobkoch.



# Otestujte si vedomosti (vypracovanie pracovného listu)

Žiaci 2., 3. a 4. ročníka si overili svoje vedomosti v teste „V pekárni“.



**Samostatná práca**  
**Učivo: Technika a výroba**  
**V pekárni**

.....  
**m e n o**

1. Doplň do viet vynechané slová:

Foľníci vypestujú .....  
V ..... ho pomelú na .....  
V ..... vymiesia .....  
Z ..... upečú .....

2. Zakrúžkuj, aký chlieb môže byť:

makový      biely      rascový      čerstvý      lekvárový  
cmarový      orechový      ražný      suchý      čierny

3. Napíš aspoň 3 druhy pečiva:

|              |  |
|--------------|--|
| Trvanlivé:   |  |
| Netrvanlivé: |  |

4. Spoj správne vety. Vyber si zo slov /cukrár, lekár, pekáč, maliar/

**Chlieb nám upečie** .....

**Torty a zákusky nám upečie** .....

5. Napíš, aké koláče alebo zákusky pečie tvoja mamička.

.....  
.....

# Výroba obrazcov z rôznych druhov cestovín

Po vypracovaní svojich úloh si žiaci priniesli z ukázkového stola (stôl, na ktorom boli ukážky rôznych druhov cestovín) cestoviny s ktorými chceli pracovať. Najprv si na papier naznačili ceruzou obrysy predpokladaného tvaru, a potom ho vyplňali rôznymi druhmi cestovín.



# Záver

---

Základná škola (neplnoorganizovaná), Perín 145, 044 74 Perín – Chym  
Sutorčíková Svetlana, 0903614656, [svetlanasutorcikova@gmail.com](mailto:svetlanasutorcikova@gmail.com)

Zúčastnení žiaci: I.(1. a 4. ročník) – 12 žiakov  
II.(2. a 3. ročník) – 12 žiakov

Pedagógovia: Mgr. Blanka Vinterová  
Mgr. Tatiana Podžubanová  
Mgr. Helena Sztraková  
Svetlana Sutorčíková

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

Celkový počet žiakov školy: 26