

HOVORME O JEDLE

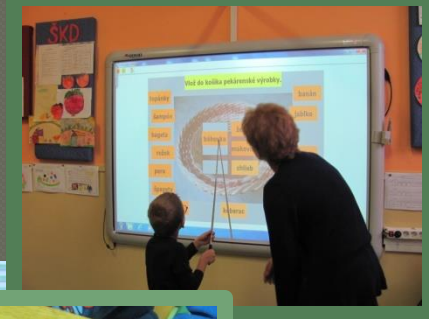
CHLIEB NÁŠ KAŽDODENNÝ ...

Špeciálna základná škola Revúca

Zoznam všetkých zrealizovaných aktivít školy

- | | |
|---|------|
| 1. Od zrnka k chlebu | 1. A |
| 2. Cestovinové obrázky | 2. A |
| 3. Rozlišovanie druhov múky hmatom a chuťou | 3. A |
| 4. Pečenie rómskej placky „ BOKÉJA“ | 4. A |
| 5. Ako sa rodí chlebík | 5. A |
| 6. Mandaly z obilnín | 6. A |
| 7. Chutný domáci chlebík | 7. A |
| 8. Pečieme PIZZU a lángoše | 8. A |
| 9. Tvoríme z cestovín | 9. A |
| 10. Tvorba plagátu | 9. B |
| 11. Poznávanie potravinovej základne | ŠKD |

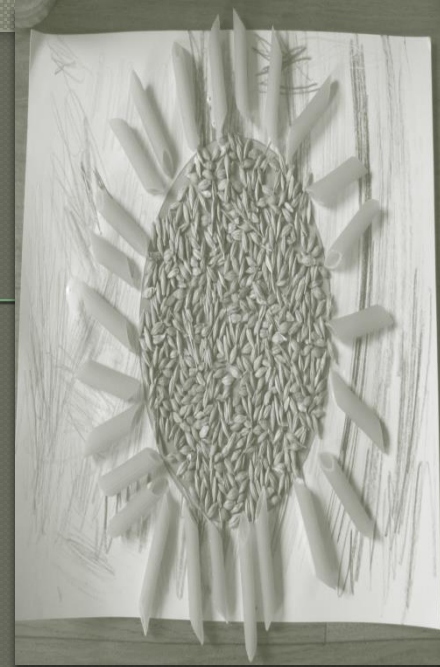
Cesta od zrnka k chlebu



1.A trieda
5 žiakov



Cestovinové obrázky



2. A
trieda

5
žiacov

Spoznávame druhy múky hmatom a chuťou



3. A trieda
5 žiakov



Rómska placka „BOKÉJA“

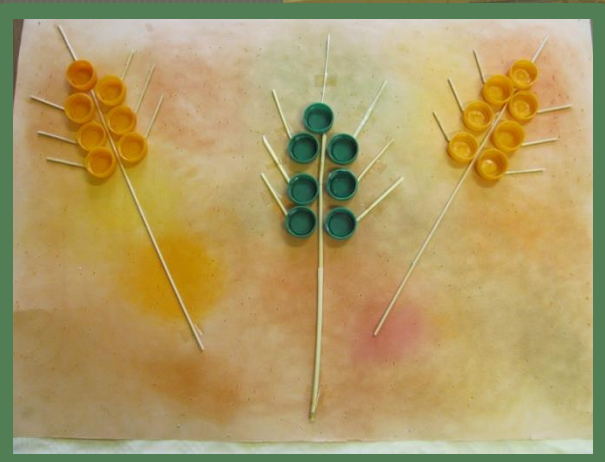
4.A trieda
7 žiakov



Āko sa rodí chlieb

5.A + 7.A
trieda

5 žiakov



T
A
N
I
E
R

P
L
N
Ý

O
B
I
L
N
Í
N

Obilninové mandaly



6.A trieda



8 žiakov



Pečieme Pizzu a langošē



8.A
trieda

2 žiaci

9.A trieda
6 žiakov

Tvoríme z cestovín



9. B trieda
5 žiakov

Tvoríme plagát



Poznávanie potravinovej základne - ŠKD



Exkurzia v pekárni – 1. stupeň



1- 4. trieda
21 žiakov

Špeciálna základná škola , Jilemnického 94 /3 , Revúca

○ Pondelok 12.10.2015

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

Najaktívnejšia trieda v tejto téme: VI.A trieda – počet žiakov 8
Triedna učiteľka : Mgr. Janka Mikušová

Počet žiakov zapojených do dennej témy : 48

Počet žiakov školy : 85

Kontaktná osoba : Mgr. Jančíková Iveta

t.č. : 0910 958 561

E-mail : upecibln@szsrevuca.edu.sk