

Chlieb, pečivo,  
obilniny, cestoviny

# Aktivity na našej škole:

- Chlebové placky III.A
- História chleba III.B
- Cestovinový šalát IV.A
- Obložené chlebíky IV.A
- Zrodenie chleba PowerPoint prezentácia IV.A
- Od semienka ku chlebíku II.A

# Takto pekne pracovali žiaci II.B v skupinkách na projekte „Od semienka k chlebíku“ . /20 žiakov/



Deti si rozprávali celý postup od semienka, ktoré sa zachytí v zemi, cez vyklíčenie, žatvu...až po prácu v mlyne a v pekárni.



# Vedľa u tretiakov sa pieklo...



# Chlebové placky

III.A / 21 žiakov /

- Najprv deti mali pred sebou niektoré druhy múky-bielu chlebovú, celozrnnú a zrnká obilia.
- Zopakovali si z minulého roka ako vzniká chlieb.
- Múku sme zmiešali s vodou a soľou a vyformované placky pani učiteľka opiekla na suchej panvici. Bolo krásne vidieť, ktorá je z bielej a ktorá je z grahamovej múky.
- Deti priniesli aj z domu na ochutnanie chlebík, ktorý pečú v domácej pekárničke.
- P.učiteľka priniesla ešte upečený bochník z kysnutého chlebového cesta z celozrnnnej múky a s tekvicovými jadierkami.
- Žiakov táto téma veľmi bavila a s radosťou ochutnávali, čo si sami nachystali.

# Štvrtáci sa stali „kuchárkami“



# Cestovinový šalát a obložené chlebíky IV.A 20 detí

- Žiaci si pripomenuli zásady správneho stolovania.
- Pozreli si spoločne prezentáciu „Zrodenie chleba“.
- Dievčatá natierali chlebík rôznymi nátierkami.
- Chlapci čistili zeleninu a pripravovali pestrú oblohu.
- Pani učiteľka varila bylinkový čaj.
- 3 žiaci priniesli z domu pripravené cestovinové šaláty.
- Desiatová prestávka bola fantastická.



- **Názov školy:** Základná škola
- **Adresa školy:** Žitavská 1, 821 07 Bratislava
- **Kontaktná osoba:** Mgr. Jaroslava Sabolová  
0905 289 572  
jarka.sab @centrum.sk
- **Autori prác:** II.B, p. uč. Ľ.Slaninková  
III.A, p.uč. Z.Chmolová  
IV.A, p.uč. J.Sabolová  
III.B, p.uč. D. Jandurová
- **Názov témy:** Chlieb, pečivo, obilniny, cestoviny
- **Počet žiakov, ktorí sa do aktivít zapojili:** 81 ž.

Ďakujeme za pozornost