

***Mäso, hydina, ryby,
vajcia a strukoviny***



Aktivity:

-Prezentácia

-Poznávanie strukovín

-Príprava nátierok: (vajíčková, rybacia, šunková)

-Príprava fazuľovej polievky s klobásou

-Konzumácia pokrmov

-Pracovný list

-Potravinový reťazec

-Profesie v poľnohospodárstve

Prezentácia

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy

- Základné informácie a obrázkový materiál k téme:
Mäso, hydina, ryby, vajcia a strukoviny,

Mäso

- Hovädzie
- Teľacie
- Bravčové
- Baranie
- Kozina



Uskladňovanie mäsa

Mäso pred uskladňovaním nikdy neoplachujeme vodou, mokré mäso rýchlejšie podlieha skaze.

- chladenie,
- mrazenie,
- konzervovanie,
- údenie.



Spôsoby prípravy jedla:



grilovanie



polievky



vyprážanie



dusenie



varenie



pečenie

RYBY



Kačacie mäso



Je jemne vláknité, šťavnaté a má vyšší podiel tuku.
Kačacia pečeň z dobre vykrmených kačíc je veľkou pochúťkou.



Čím je žltok tmavší,
vajce je kvalitnejšie.



STRUKOVINY



Plodom je struk.

Hrach

Fazuľa

Šošovica

Cícer

Bôb

Sója



Bôb obyčajný

Faba vulgaris



-Bohatý na bielkoviny, vápnik, draslík
železo a iné minerálne látky.

-Obľubuje sa v surovom stave.



Poznávanie strukovín

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy

-rozpoznávanie strukovín (fazuľa, šošovica, cícer, bôb, sója, hrach),

-triedenie strukovín,

-základné znaky.



Príprava nátierok

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy

- Suroviny potrebné na prípravu nátierok (rybacia, šunková, vajíčková)
- Postup pri práci,
- Samostatná práca žiakov.





Konzumácia nátierok.

Príprava fazuľovej polievky s klobásou

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy

- Suroviny potrebné na prípravu polievky,
- Postup práce,
- Bezpečnosť pri práci,
- Samostatná práca žiakov pod dohľadom učiteľa,
- Konzumácia pripraveného pokrmu.



Pracovní list

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy
- Overenie nadobudnutých vedomostí žiakov.



Potravinový reťazec

Počet žiakov- 5, ročník- šiesty variant B, siedmy

- Aktivita na uvedomenie si vzťahov a závislosti (pôda- osivo- rastlina- zelené kŕmenie- hospodárske zvieratá- mäso- jedlo z mäsa- potrava pre človeka- rast a vývoj človeka).

Profesie v poľnohospodárstve

Počet žiakov- 3, ročník- siedmy

- Profesie v oblasti rastlinnej výroby,
- Profesie v oblasti živočíšnej výroby,
- Profesie pri spracovávaní a úprave mäsa,
- Úloha, činnosť a náplň práce danej profesie.

ŠZŠ Obrancov mieru 879/9, 96212 Detva

Učiteľ- Mgr. Pavel Malček

Palo_83@azet.sk , t.č:0944555873

Žiaci:

Michal Čipčala

Erik Gašpar

Alena Šimčíková

Kristián Škrváň

Viktória Vasilenková

Počet žiakov- 5

Ročník- šiesty variant B, siedmy.

Téma- Mäso, hydina, ryby, vajcia a strukoviny.

Celkový počet žiakov školy: 29