

**Téma: Zelenina, ovocie, orechy z našich sádov**

**1. Cieľ, zameranie aktivity**

Lúskanie orechov – mixovanie orechov na koláč

Tvorba orechových panáčikov

**2. Vyučovací predmet**

Predmet: Matematika

Ročník: druhý

Téma: Sčítanie a odčítanie do 20, hmotnosť – váženie orechov – práca s váhou a číselnými údajmi

**3. Pomôcky**

Orechy, kladivká, luskáčiky, podklad na drvenie orechov, nádoby na čistenie, nádoby na očistené orechov, mixér na orechy

**4. Príprava**

- manuálne zručnosti, práca s kladivom, uchopenie oriešku, spôsob čistenia a triedenia

**5. Postup / Realizácia**

Cieľom aktivity bolo žiakom ukázať celý postup čistenia orechov. Drvenie – čistenie – mixovanie – váženie (dôraz na hmotnosť) použitie orechov na koláč

**6. Zhrnutie**

Naučili ako sa pripravujú orechy pre konzumáciu.

Pracovať s váhou.

Vnímať, dôležitosť práce a úžitok s práce.

Aktivitu realizovala a metodický list vypracovala: Mgr. Eva Huťanová

**Téma: Zelenina, ovocie, orechy z našich sádov**

### **1. Cieľ, zameranie aktivity**

Príprava ovocných pohárov

### **2. Vyučovací predmet**

Predmet: Prvouka

Ročník: druhý

Téma: Dôraz na plody – ovocie, farebnosť, spôsob dopestovania

Predmet: Matematika

Ročník: druhý

Téma: Numerácia - počet ovocia, farebné rozlíšenie a ich zoskupenie do skupín, pridelovanie, odoberanie po čistení, množstvo pohárov potrebných pre rozdanie ovocných pohárov do tried...

Predmet: Etická výchova

Ročník: druhý

Téma: Spolupráca - poukázať na hodnoty spolupráce, komunikáciu (prosím, ďakujem, nech sa páči), spôsob riešenie konfliktov, potešenie iných a pod.

### **3. Pomôcky**

Ovocie, poháre, vidličky, nože, drevené podložky na rezanie, nádoby, sitká na umývanie

### **4. Príprava**

Umytie ovocia, nakrájanie ovocia, rozdelenie do pohárov, výzdoba, spôsob obdarovania

### **5. Postup / Realizácia**

Dôraz sa kládol na hygienu počas celého postupu realizácie.

Umytie rúk, umytie ovocia, nakrájanie ovocia – jeho očistenie, umytie, odkvapanie prípadne očistenie

Uloženie sklenených nádobe a plnenie ovocím

Estetická úprava

Ponúknutie ovocia spolužiakom

## **6. Zhrnutie**

Žiaci sa naučili farebne rozlišovať ovocie, vnímať jeho chuť, tvrdosť, spôsob úpravy pre konzumáciu, (jablko – zelené, červené, sladké, kyslé/ slivka – červená, modrá, sladšia, kyslejšia/,

Aktivitu realizovala a metodický list vypracovala: Mgr. Eva Huťanová

## 7. Prílohy

