

Téma: Zelenina, ovocie, orechy z našich sadov

1. Cieľ, zameranie aktivity

Žiak si utvrdzuje pravopisné návyky v už prebratých vybraných slovách a nacvičuje nové vybrané a odvodené slová, osvojené vedomosti vie uplatniť pri zapísaní podrobného receptu

2. Vyučovaci predmet

Predmet: Slovenský jazyk a literatúra

Ročník: štvrtý

Téma: Vybrané slová po M

Prierezová téma: VMR – Spolupráca v rámci kolektívu

3. Pomôcky

Zoznam pomôcok:

Suroviny I. – hlávková kapusta, soľ, bobkový list, cibuľa

Pomôcky I. – misky rôznej veľkosti, nožiky, dosky na krájanie, súdok

Suroviny II. – pokrájaná hlávková kapusta (zvyšná z tej, čo sme nakladali do súdka), cibuľa, olej, mleté mäso, soľ, korenie, červená paprika, paradajkový pretlak, smotana, hladká múka, voda

Pomôcky II. – elektrická dvojplatnička, väčší hrniec, varecha, sitko

4. Príprava

V prvom rade išlo o prepojenie teórie s praxou. Spísať nákupný zoznam – gramaticky aj matematicky správne, odhadnúť výslednú sumu – finančná gramotnosť, vedieť si správne prečítať recept – čítanie s porozumením, dodržať pracovný postup – s dôrazom na umývanie v umývadle, nie v umývačke, bez mydla, my všetci spolu, mysliaci aj mýliaci, ani raz sme sa nepošmykli...za to sme si podrobne zopakovali vybrané slová po m.

A asi najviac nás teší, že pozvanie prijala aj jedna maminka.

5. Postup / Realizácia

Deň vopred sme si všetko ešte raz prečítali, aby sme náhodou na niečo nezabudli, a spokojne odišli domov. Ráno to vypuklo (nielen u nás, ale v každej triede našej školy). Počkala som na Júliu, Andrejkinu maminku a ako vzácného hosťa viedla do 4. A. Rozložili sme si všetky suroviny, pre istotu ešte raz umyli vrátane našich rúk, a pustili sa do práce.

Júlia nakrájala kapustu, Slavko cibule očistil, ja nakrájala, Katka priebežne všetok použitý riad poumývala aj poutierala. Kapustu sme umyli, scedili a začali tlačiť do súdka. Pri tlačení sa striedali štvrtáci s tretiakmi, tretiaci s prvákmi, tí zase s druhákmi. Kerem solil, Andrejka pridávala bobkové listy, ja cibuľu. A v tom si Lacko spomenul: „pani učiteľka, a nezabudnime zaliať vrchnák na súdku vodou! Aj môj ocko to tak robí.“

Zvyšnú kapustu sme pridali na opražené a super ochutené mleté mäsko, pridali soľ a podliali vodou. A to sa už vôňa vznášala po celučičkej škole – sprava, zľava, zhora nadol aj zdola nahor. Samozrejme, tá vôňa k nám prilákala aj divákov. Niektorí museli stáť na stoličke, aby nakukli do hrnca, no istili sme ich zodpovedne. Tesne pred dokončením sme pridali vlastnoručne vyrobený paradajkový pretlak, ktorý síce nebol taký červený ako kupovaný, ale rovnako dobrý...ak nie aj lepší.

Takže, aby som to zhrnula, tí moji boli veľmi šikovní a okrem nakladanej kapusty na tradičnú Predvianočnú kapustnicu pripravili aj netradičný kapustový prívarok na sladko.

6. Zhrnutie

Čo sme sa naučili?

1. Nový, a čo je pre našich žiakov najdôležitejšie, lacný recept na jedlo, ktoré zasýti aj veľkú rodinu.
2. Veľmi ľahký a dostupný spôsob, ako pripraviť nakladanú kapustu. Nemôžeme nespomenúť jej význam pre naše zdravie. Ale aj fakt, že bez nej by sme tradičnú kapustnicu neuavariť.
3. Predpokladať výslednú sumu, niekto bol úspešne viac, niekto menej. Opäť niečo do života.
4. Dodržiavať hygienu v zmysle čistých rúk aj nechtov, prípadne aj zopnutých vlasov.
5. Spotrebovať všetko, čo sa dá – všetky zvyšky zeleniny, či už šupky alebo zhrubnuté časti skončili ako potrava pre kozy.
6. Spolupracovať.

Čo si zapamätáme?

Pri správnom naplánovaní a vhodnom výbere témy dokážeme takmer všetku teóriu prepojiť s praxou.

Aktivitu realizovala a metodický list vypracovala: Mgr. Monika Podolinská

7. Prílohy

