

Z FARMY NA VÁŠ STŮL,

aneb

zdravě – hravě o původu a zpracování potravin

V pátek 4. října se žáci 4. a 5. ročníku zúčastnili výše zmíněného výukového programu v centru Veronica Hostětín.

Cílem tohoto výukového programu bylo seznámení žáků s konceptem pěti klíčů k bezpečnému stravování, s původem surovin v našem regionu, představení cesty jídla z pole na stůl (pomocí kolektivní hry), možnosti zpracování prvotních potravin (vlastní zkušenost při výrobě pokrmů). V první polovině se žáci usadili a povídali si o původu surovin. Po celou dobu pracovali s prvotním příběhem Jany a Honzíka, kteří jedou na prázdniny na farmu babičky a dědečka. Od tohoto příběhu se odvíjely všechny další činnosti. Každý dostal svou kartičku (s obrázkem suroviny nebo činnosti) a hledal své kolegy. Všichni pak představili svůj příběh a zjistili, jaká potravina patří jejich skupině. Na připraveném plátně uprostřed místnosti byl vyobrazen statek, okolí statku, záhony se zeleninou, ovocné keře či sady, užitková zvířata. Čtyři družstva se snažila nasbírat co nejvíce potravin formou hry. Dále v kruhu děti odpovídaly na otázky ANO – NE. Otázky se samozřejmě týkaly potravin, jejich uchovávání a zpracování a připomínaly pět klíčů k bezpečnému stravování. Nakonec žáci rozdělení do původních skupinek (podle kartiček) připravovali pro všechny svačinku.

Skupinky připravovaly následující svačinky:

1. Vločky s jogurtem, marmeládou a medem
2. Chleba s ručně vyráběným máslem ze smetany
3. Smoothie z ovoce a zeleniny s hostětínským moštem
4. Rohlík s tvarohovou pomazánkou a čerstvými bylinkami

Žáci byli velice nadšeni celým programem. Se zájmem prošli všemi úkoly a velmi svědomitě přistupovali k přípravě pokrmů. Neměli problém s prací v kolektivu a na všem se dokázali rozumně domluvit. Odměnou jim byla konzumace svačinky. Všichni se moc těšili, až si budou moci podobné recepty vyzkoušet i v rámci praktických činností přímo ve třídě.

Zpracovaly:

Mgr. Jitka Assmannová,

Mgr. Kateřina Kovalčíková





