

Krúžok varenia

2024/2025



Názov krúžku: Krúžok varenia

Školský rok: 2024 / 2025

Vedúca krúžku: Mgr. Andrea Ármái Zalaba

Čas stretnutí: Pondelok 12.40 – 14.40

Miesto stretnutí: ŠZŠ Štúrovo, cvičná kuchynka

Cieľ krúžku:

Cieľom krúžku je vzbudiť kladný vzťah k práci, pozitívny záujem o krúžok, naučiť sa dodržiavať zásady bezpečnosti pri práci, hygienické zásady, udržiavať pri práci čistotu a poriadok, používať kuchynské spotrebiče zariadenia.

Ďalej cieľom krúžku je vzbudiť u detí záujem k vareniu, naučiť našich žiakov postupy a pravidlá pri príprave jednotlivých pokrmov, zásady prípravy teplých a studených jedál. Aby si deti obľúbili zdravé a kvalitné potraviny, aby si zaradovali do svojho jedálneho lístka viac zeleniny, ovocia a cereálií.

Vedieť sa orientovať v obchode, správne vyberať potraviny a uskladňovať ich.

Žiaci sa spoločne naučia aj etiketu stolovania a zostavovania jednoduchého denného menu.

Získané poznatky žiaci môžu uplatniť aj v rodine.

Členovia krúžku:

P.č.	Meno žiaka	Trieda	Ročník/Variant
1.	Oračková Zuzana	II.A	6/A
2.	Rafaelová Paloma	II.A	7/B
3.	Mattová Sofia	II.A	8/A
4.	Rafaelová Emília	II.A	8/A
5.	Kajan Nikolasz	I.B	1/B
6.	Szekereš Róbert	I.B	3/B

Tematický plán stretnutí v školskom roku 2024/25:

Október	1. Základné pravidlá bezpečnosti pri práci. Pravidlá správania sa v kuchyni. 2. Oboznamovanie sa s kuchyňou a všetkým technickým vybavením. 3. Oboznamovanie sa s kuchynskými pomôckami. 4. Etiketa stolovania, ako sa správať pri stravovaní.
November	1. Výrobky studenej kuchyne – obložené chlebíčky. 2. Tepelná úprava pokrmov – zeleninová polievka. 3. Výrobky studenej kuchyne – mrkvová nátierka. 4. Vyhľadávanie receptov na internete – receptár.
December	1. Vianočné pečivo – vanilkové rožky. 2. Vianočné pečivo – medovníky. 3. Vianočné pečivo – orechové šuhajdy.

Január	1. Nepečené maškrtky – ovocná torta s piškótami. 2. Tepelná úprava pokrmov – varenie, zeleninová polievka. 3. Tepelná úprava pokrmov – pečenie, šišky.
Február	1. Tepelná úprava pokrmov – palacinky. 2. Výrobky studenej kuchyne – cesnaková pomazánka. 3. Zdravá výživa – hlavné zásady, potravinová pyramída.
Marec	1. Zdravá výživa – cviklový šalát. 2. Zdravá výživa – ovocný šalát. 3. Zdravá výživa – ovsená kaša s ovocím. 4. Tepelná úprava pokrmov – pečenie, pizza. 5. Nápoje – jogurtové mlieko.
Apríl	1. Tepelná úprava – varenie, bryndzové halušky. 2. Tepelná úprava pokrmov – varenie, fazuľový prívarok. 3. Tepelná úprava pokrmov – varenie, granadiersky pochod.
Máj	1. Tepelná úprava pokrmov – pečenie, slaný posúch. 2. Zdravá výživa – ovocné smoothie. 3. Tepelná úprava pokrmov – pečenie, bábovka. 4. Tepelná úprava pokrmov – varenie, bazový sirup.
Jún	1. Tepelná uprava pokrmov – chlebík vo vajíčku, ovocný čaj. 2. Vyhľadávanie receptov na internete – receptár. 3. Grilovanie špekačiek – bezpečnosť pri práci s ohňom. 4. Vyhodnotenie činnosti krúžku.