

Zdravé a chutné stravování

To, že naše děti nemají moc rády zeleninu a zdravá jídla, tak to ví většina z nás. Přesto ale žáci 6.A při pracovních činnostech dokázali připravit chutná jídla podle zásad zdravého stravování. A nejen to, jejich chuťovky byly krásně barevně vyvážené a s fantazií nazdobené, jako třeba barevné muchomůrky z vařených vajíček, jejichž hlavičky zdobila malá cherry rajčátka. Česnekové očka zdobená hroznovým vínem vynikala na barevném podnosu a lákala přítomné k ochutnávce. Jahody máčené v čokoládě se nás smály z malých mističek a některým se už už sbíhaly sliny, jen aby mohli tuto dobrotu ochutnat. Zeleninové saláty vynikaly svojí barevnou pestrostí a vytříbenou chutí, kterou tomu dali sami žáci .

Kromě praktické části jsme se zaměřili i na kulturu stolování a ukázali jsme si, jak by měl vypadat upravený stůl se založeným příborem, ubrousky, popř. drobný dekorační předmět na jídelním stole.

Říká se, že člověk vnímá jídlo všemi smysly a je velmi důležité, aby byl pokrm nejen chutný, ale aby i barevně ladil a podpořil naši chuť k jídlu. To vše se žákům povedlo a svoje výrobky dali ochutnat i ostatním pedagogům.

J. Váňová a žáci 6.A

