

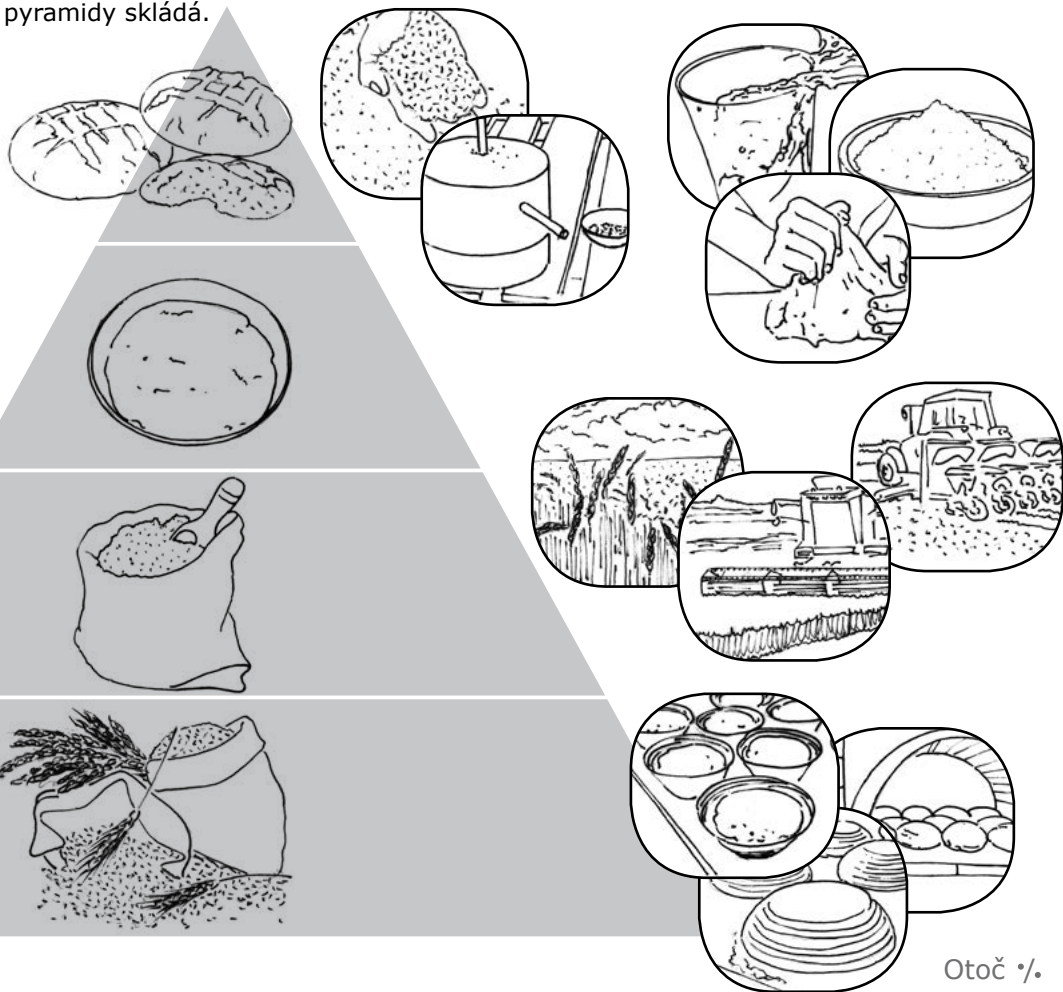
Jak se peče chleba

Chléb je velmi tradiční potravinou, která pro naše předky představovala naprostý základ stravy a stala se symbolem toho, že produkce potravin není samozřejmostí. V dnešní době se však způsob produkce chleba výrazně proměnil a intenzivní průmyslová výroba jej extrémně usnadnila a zlevnila.

To ovšem něco stojí a tak je dnešní chleba méně výživný, rychleji se kazí, obsahuje množství pomocných látek, které mohou zatěžovat naše tělo. Právě proto může být chleba tak levný a proto si jej také méně vážíme. Poctivě upečený bochník za sebou skrývá spoustu práce, kterou jste mohli alespoň z části na statku sledovat.

Jak se peče chleba?

Pokuste se sestavit celý postup přípravy chleba od zrna k bochníku. Ke každému patru pyramidy přiřaďte ty obrázky z pravého sloupce, z nichž se dané patro pyramidy skládá.



Jak se peče chleba

Vyměň si pracovní list s kamarádem/kou a ve dvojicích diskutujte o správném postupu při přípravě chleba.

Jak to bylo na statku, který jsi navštívil?

Napiš/namaluj, jak jste vyráběli chleba na statku nebo co vám hospodář o pečení chleba vyprávěl a ukazoval.

