mazais_jaunrades_nams_logo

Interešu izglītības nodarbības apraksts

Autors **Līga Filipoviča**

|  |  |
| --- | --- |
| Interešu izglītības joma | **Citas izglītojošas programmas** |
| Interešu izglītības pulciņš | **LABO GARŠU STUDIJA** |
| Mērķauditorija | **8 - 13 g.v.** |
| Nodarbības tēma | **Ābolu kraukšķis.** |
| Nodarbības mērķis | Pagatavot vienkāršu garšīgu saldo ēdienu no vienkāršām izejvielām. |
| Nodarbības uzdevumi | Sagatavoties nodarbībai.  Izvēlēties darba instrumentus.  Uzzināt par produktu vērtīgajām īpašībām.  Iepazīties ar garšvielām.  Sagatavot vērtīgu un garšīgu saldo ēdienu.  Iemācīties nomazgāt traukus un sakārtot darba vietu. |
| Nodarbības ilgums | 2 x 40min. |
| Nodarbībai nepieciešamie mācību līdzekļi / izejmateriāli | Virtuves dēlītis, mizojamais nazis, virtuves nazis, bļoda. Formiņas cepšanai, cepeškrāsns.  Ābols, auzu pārslas, kviešu milti,  sviests, cukurs (medus), vanilīna cukurs, kanēlis |
| Sasniedzamais rezultāts | Iemācīties pamatprasmes. Ābolu sagriezt, nomizot, izņemt serdi. Auzu pārslas, ko bieži lieto tikai putrā, var būt garšīgs ēdiens, tikai savādāks, kad tās apgrauzdē, iegūst citu garšu. Vanilīna cukurs, kanēlis, smarža, garša un pielietojums ēdiena gatavošanā.  Garšīgs, veselīgs saldais ēdiens, pagatavots no vienkāršiem produktiem, bez pārtikas piedevām un e-vielām no visiem pieejamām izejvielām. |
| Nodarbības apraksts  Pilngraudu auzu pārslas 50g - Mani graudaugi, pākšaugi - Interneta veikals  - ieber.lv | Sagatavoties nodarbībai. Darba vietas sakārtošana.  Izvēlēties darba instrumentus. Nažus, dēlīti , bļodas, cepamās formas.  Uzzināt par ābolu daudzveidību, šķirnēm, garšām, vērtīgajām vielām, kuras satur āboli, nomizot ābolus- iegūt jaunas prasmes, mizojot ar dažādiem nažiem, ievērot darba drošību. Iepazīties ar garšvielām- kanēli, vanilīnu, pielietošanu darba procesā. Par sviesta vērtīgajām īpašībām.   1. Izvēlas instrumentus, nažus. Informēju par drošību, lai izvairītos no traumām. 2. Nomizo, sagriež ābolu, bļodiņā sajauc ar cukuru, vaniļas cukuru, kanēli. 3. Kārto cepamajā formiņā ābolus un cep cepeškrāsnī 10 min. 180 grādos. 4. Samaisa bļodiņā auzu pārslas, miltus, daļu cukura un sviestu. 5. Tad pārliek ar karoti sagatavoto auzu pārslu maisījumu āboliem, kuri ir pusgatavi, un turpina cept cepeškrāsnī vēl 10-15 min. 6. Pa šo laiku jāsakārto darba vieta, jānomazgā, jānoslauka trauki. 7. Nākošais jāievēro drošība, lai neaiztiktu karstu ēdienu. Jāiemācās pagaidīt. 8. Sakārto uz šķīvja. Izdomā par noformējumu. Nogaršo. Dažreiz pagatavoto aiznes līdzi paņemtajā trauciņā.   https://content0-foto.inbox.lv/thumb/l/i/liga.filipovica_Mail-Attachments_20210809-122352.jpghttps://content0-foto.inbox.lv/thumb/l/i/liga.filipovica_Mail-Attachments_20210809-125029.jpg |
| Piezīmes/ ieteikumi/komentāri nodarbības organizēšanai | Parasti, ja iespējams pagatavoju paraugu, lai labāk izprastu gatavošanas procesu, sagriešanas formas, lai varu parādīt, kādam jābūt rezultātam. Izraisu interesi ar sagatavotu piemēru, kā jāsagriež produkti, kāpēc mizot ābolu, kāpēc var arī nemizot. Kādi ir miltu veidi, sviesta aizstājēji produkti. Bieži vajadzīga individuāla pieeja, jo bērni ir dažāda vecuma, ar dažādām prasmēm. Kā izgriezt serdi, kāpēc to dara, ar kādiem instrumentiem. Kā pagatavotais ēdiens garšo? Atļauju pagaršot. Ar ko labāk pasniegt? Ar ko var aizvietot produktus?( miltu veidi) Medus-cukura vietā.  Bērni iegūst jaunas prasmes, uzzina par produktu daudzveidību,  Iemācās sakārtot darba vietu. |