



Hodiny vaření

Skoro každé pracovní činnosti se učíme vařit ve školní kuchyňce. Jsme rozděleni do tří skupinek po šesti žácích a každá skupinka si sama vybírá, co bude vařit. Když si zvolíme recept, domluvíme se, kdo přinese potřebné suroviny. Vždycky se snažíme, abychom to všichni měli v podobné cenové relaci. Jakmile přijdeme do školy, ingredience, které musí být chlazené, ukládáme do ledničky. Mezitím si rozdělujeme úkoly. Třetí hodinu už jsme všichni připraveni vařit. První hodinu vaření si vše připravíme, nakrájíme, naměříme a navážíme. Po velké přestávce už opravdu vaříme, smažíme nebo pečeme. Jakmile dovaříme, naservírujeme jídlo na talíře a pak si společně pochutnáme. Když dojdeme, čeká na nás ještě mytí nádobí a úklid. Vaření si vždycky moc užijeme. Je to super zábava a naučíme se spoustu nových věcí. Děkujeme paní učitelce Nekolové, že nám dává možnost vařit.

Adéla Chládková, Kristýna Kulfánková



Sedmáci v zoo

V sedmé třídě se žáci učí o cizokrajných ekosystémech. A protože názorná výuka je vždy nejzábavnější, vydali se sedmáci do zoologické zahrady. 7. A měla objednaný program Šelmy, který začínal výkladem o pandě červené a pokračoval v expozici ledních medvědů, malých afrických šelem a končil u vlků. Program se zaměřoval na etologii (chování zvířat), jejich potravní zvyklosti a adaptaci na různá prostředí.

7. B se zúčastnila výukového programu Tělní pokrývy zvířat, kdy lektorka porovnávala na konkrétních zvířatech kůži a kožní deriváty ryb, obojživelníků, plazů, ptáků a savců. Prošli jsme pavilonem Indonéské džungle, okolo vyder a klokanů.

Mgr. Kamila Merxbauerová, Mgr. Simona Procházková

