

УРОК: В хладилника

Диляна Илиева, преподавател в 35 СУ „Добри Войников“ ,

гр. София

Часът е проведен във 2 „В“ клас 11 април 2018 г.

*„ Какво има в хладилника ? „*



**Цел на урока**

* + - * Учениците да затвърдят знанията си храната, разхищение на храната, излишък, бедност и глад;
* Учениците ще осъзнаят отговорностите си към храната и здравето;
* Учениците да научат полезни правила за съхранението на храната.



**Описание**

На 11-ти април 2018 г. в час при 2-ри В клас гостува Теодора Бакарджиева - част от екипа на Българския дарителски форум. Като специалист по темата, Теодора разказа на децата колко много храна се произвежда в света и колко от нея всъщност се консумира.Дискутирахме с учениците темите за бедността, глада, недоимъка и излишъка , разхищаване на храна и прочие.

След общото обсъждане , учениците се разделиха на няколко екипа и всеки от тях получи разпечатан на лист "хладилник" и хранителни продукти. Целта на задачата беше да се помисли и да се подреди хладилника по най-добрия начин, така, че продуктите да се съхранят максимално добре и за по-дълго време.

След края на задачата, Теодора обясни на всички какви са правилата за подреждане на храната в хладилника и се оказа, че малките ученици са се справили много добре с подредбата.

**Ето и някои от правилата, които научихме през този час :**

* Най-ниска е температурата на горния рафт – +1-3°С. Дръжте там продуктите, които се развалят най-бързо – извара, краве масло, сметана, торти.
* Млякото и млечните продукти се запазват най-добре при температура + 3-6°С, затова не ги оставяйте на вратата. При отваряне и затваряне температурата там се променя постоянно.
* Приготвените ястия могат да се съхраняват един-два дни на средния и долния рафт на хладилника.
* Най-добре е да не замразявате дълбоко прясното месо – това влияе на вкуса и сочността му. Ако смятате да сготвите месото скоро, оставете го под камерата.
* Дръжте зеленчуците само в специалните контейнери, разположени в дъното на хладилника. За да не мухлясат, не ги оставяйте в найлонови пликове и не ги мийте предварително.
* Плодовете е най-добре да се съхраняват немити в херметична опаковка.
* Яйцата се държат в предвидените за целта гнезда на вратата, поставени с тъпия край нагоре. Издържат в хладилник 3-4 седмици.
* Пак на вратата можете да оставите консервите, които трябва да се държат на студено.
* Рафтчетата на вратата са подходящи и за лекарства и напитки.
* Не дръжте шоколада в хладилника – при охлаждане на повърхността му се образува конденз, който после изсъхва и оставя бели следи.

*Сърдечни благодарности на Теодора Бакарджиева, че посети нашия клас и по-интересен и въвличащ начин , представи пред второкласниците важни правила за отговорно отношение към храната.*