

Pečenie tvarohových pagáčikov

Zmysluplné manuálne aktivity pomáhajú žiakom rozvíjať kreativitu, vyskúšať si prenos teoretických poznatkov do praxe a vybudovať si citlivosť k ľuďom, ktorí sa živia manuálnymi zručnosťami.

Žiaci v školskom internáte sa spolu s vychovávateľmi rozhodli upiecť pagáčiky. Prednedávnom vyskúšali zemiakové pagáčiky a tentokrát sa rozhodli pre rýchly tvarohový variant. K tomuto rozhodnutiu ich priviedol fakt, že niektoré žiačky majú alergiu na laktózu a tento recept možno pripraviť aj z bezlaktózového tvarohu. Žiačky zo Strednej zdravotníckej školy v Nitre nám spoločne pri príprave a pečení pagáčikov poskytli zaujímavé informácie o intolerancii na laktózu. Zúčastnení si odniesli informácie, že laktózová intolerancia je vrodená choroba a jej príznaky sa väčšinou objavujú až v neskoršom detskom veku.

V rámci tejto aktivity prepojili žiačky jednak manuálne zručnosti získané z teoretického vyučovania zameraného na prípravu jedál s vedomosťami žiakov zameraných na oblasť zdravia.

