

2.a klases skolēni Dizaina un tehnoloģiju stundā top par prasmīgiem kulinārijas dizaineriem



Mācību priekšmeta Dizains un tehnoloģijas ietvaros 2.a klases skolēni aizvadīja aizraujošu, radošu un ļoti garšīgu nodarbību. Temata “Kā griež šķēlēs un gabaliņos produktus, lai pagatavotu maizītes?” laikā bērni apguva svarīgas dzīves prasmes – kā pareizi un droši darboties ar virtuves rīkiem, kā griezt produktus glītās šķēlēs un vienādos gabaliņos, kā arī to, cik būtiska ēdiena gatavošanā ir personīgā higiēna, priekšautu lietošana un kārtība uz galda.

Gatavošanās process sākās kā nopietnā restorānā – skolēni vispirms sadalījās komandās, kurās tika ievēlēti grupu kapteiņi. Kopā ar kapteiņiem bērni izvēlējās savu maizīšu recepti un tai atbilstošās sastāvdaļas. Pirms ķerties pie nažiem, katra grupa rūpīgi iepazīnās ar izvēlēto recepti, nepieciešamajiem instrumentiem, darba gaitu un, pats galvenais, drošības pasākumiem ēdiena gatavošanas laikā.

Kad teorija un drošības noteikumi bija pārrunāti, katra komanda pie sava skolas sola ar lielu aizrautību sāka praktisko darbu. Otrklasnieki pašu spēkiem izveidoja četrus dažādu veidu maizītes, kas priecēja gan acis, gan vēderus. Kā pirmās tapa tradicionālās desmaizes, kas bija klasisks un sātīgs salikums uz graudu maizes pamatnes, ko bērni papildināja ar pašu grieztām desas šķēlēm un svaigiem, kraukšķīgiem gurķu riņķīšiem. Tām sekoja uzskatu maizītes itāļu stilā jeb īsti krāsaini kulinārijas meistardarbi, kuros uz maizes šķēlēm tika rūpīgi izkārtots aromātisks zaļais pesto, mocarella siers un sulīgas, glītās daiviņas sagrieztas tomātu šķēlītes. Kā īpašs saldaiss pārsteigums tapa kārdinošās saldās maizītes, kur bērni uz pamatnes dāsni klāja šokolādes krēmu un virspusē kārtīgi, blīvās rindās izkārtēja uz pusēm pārgrieztas zaļās vīnogas. Visbeidzot, smaržīgu punktu nodarbībai pielika siltās karstmaizes ar desu un sieru, kuras bērni kraukšķīgi izcepa tosterī.

Stundas noslēgumā bija ilgi gaidītais saldaiss ēdiens – pašu gatavots šokolādes fondī ar svaigiem augļiem.

Bērni secināja, ka vienmērīga produktu sagriešana, glīta izkārtošana un kopīgs komandas darbs kapteiņa vadībā prasa lielu koncentrēšanos un atbildību. Lielākais gandarījums par paveikto, protams, bija nodarbības noslēgumā, kad pašu gatavotos kulinārijas šedevrus komandas varēja kopīgi un ar lepnumu nogaršot. Šī radošā stunda pierādīja, ka dizains slēpjas ne tikai zīmējumos vai priekšmetos, bet arī mūsu ikdienas šķīvī!

2.a klase un audzinātāja Elīna Čerņišova