



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Mokymosi scenarijus**

Mokymosi scenarijus 7–8



Finansuoja Europos Sąjunga. Tačiau išreikštas požiūris ir nuomonė yra tik autoriaus (-ių) ir nebūtinai atspindi Europos Sąjungos ar Europos klimato, infrastruktūros ir aplinkos vykdomosios agentūros (CINEA) požiūrį ir nuomonę. Nei Europos Sąjunga, nei paramą skirianti institucija negali būti už juos laikomos atsakingomis.

Jūros gėrybių turgus

Ši veikla padeda 7–8 metų mokiniams suprasti pagrindinius jūros gėrybių kelio nuo jūros iki lėkštės etapus ir atrasti valgomų jūros gėrybių rūšių įvairovę.

Tikslai:

- Mokiniai supranta jūros gėrybių kilmę, kaip jos atkeliauja į lėkštę ir įvairius jų paruošimo būdus.
- Mokiniai atpažįsta įvairias vandens organizmų rūšis ir susipažįsta su jūros biologine įvairove.
- Vaikai, prižiūrimi suaugusiojo, gamina ir valgo jūros gėrybes.

Bendra informacija

Amžius: 7–8 metų

Dalykai: gamtos mokslai, mityba, biologija, matematika, dailė, pilietinis ugdymas

Raktažodžiai: jūros gėrybės, žuvis, maistas, vandenynas, biologinė įvairovė, maisto gaminimas, žvejyba

Kam tai skirta? Mokytojai, mokslo muziejų / centrų edukatoriai

Kiti visuomenės atstovai, kuriuos galite įtraukti: virėjai, žvejai, žuvies pardavėjai, žuvų ar jūros gėrybių augintojai

Tvarumo kompetencijos¹:

Tvarumo vertybių įkūnijimas	Sudėtingumo tvarumo srityje priėmimas	Tvarios ateities numatymas	Veikimas siekiant tvarumo
• Gamtos puoselėjimas	• Sisteminis mąstymas	• Prisitaikumas • Tiriamasis mąstymas	• Kolektyvinis veiksmas

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Veikla – Jūros gėrybių turgus

Trukmė: 45 min

Priemonės:

- Stalai ir kėdės
- Kilimėlis arba nešiojamas baseinas
- Ant storo popieriaus atspausdinti jūros gyvūnai (atspausdinkite tiek, kiek reikia pagal pasirinktus receptus)
- Maži žvejybos tinkleliai arba sieteliai
- 10 kibirų
- 10 krepšių ar kitų talpyklų
- 10 atspausdintų etikečių su rūšimis ir kainomis
- Kasos stalas arba dėžutė
- Žetonai (arba bet koks pinigus vaizduojantis daiktas). Galite pasidaryti skirtingos vertės žetonų, kaip tikrų monetų.
- Mažos piniginės arba dėžutės
- A3 formato popieriaus lapai (iškirpti lėkštės formos arba su atspausdinta didele tuščia lėkšte)
- Atspausdinti receptai
- Atspausdinti maisto produktai
- Žirkklės apvaliais galais
- Klėjai
- Spalvoti flomasteriai, pieštukai

Pasiruošimas:

- Padalykite erdvę į tris dalis.
- Pirmoje dalyje įrenkite baseiną arba kilimėlį ir sudėkite jūros gyvūnus. Pastatykite kibirus ir paruoškite tiek žvejybos tinklelių ar rėčių, kiek vaikų atliks žvejo vaidmenį.
- Antroje dalyje pastatykite ilgą stalą su 10 krepšių ar talpyklų. Ant kiekvieno krepšio uždėkite etiketę su jūros gėrybės pavadinimu ir kaina. Iš dėžutės su keliais žetonais įrenkite kasos stalą.
- Trečioje dalyje įrenkite dailės stotelę su stalais, kėdėmis, lėkštės vaizduojančiais popieriaus lapais, klėjais, žirkklėmis apvaliais galais, spalvotais flomasteriais, pieštukais. Atspausdinkite ir iškirpkite maisto produktus jūros gėrybių receptams papildyti (pvz., citriną, makaronus, ryžius...).
- Kiekvienam vaikui, kuris atliks virėjo vaidmenį, atspausdinkite receptą ir paruoškite mažą piniginę arba dėžutę su keliais žetonais.

Įvadas:

„Šiandien kartu sukursime žuvų turgų. Kiekvienas iš jūsų atliks svarbų vaidmenį: galite būti žvejas, žuvų pardavėjas arba virėjas. Kartu gaminsime skanų ir sveiką maistą.“



Prieš paaiškindami, kas yra žvejas, žuvų pardavėjas ar virėjas, paskatinkite vaikus pagalvoti apie šių trijų specialistų vaidmenį: ką jie veikia savo darbe? Kodėl jie svarbūs?

Taip pat galite jų paklausti, kokias jūros gėrybes jie jau žino.

Instrukcijos:

Grupė dalijama į tris grupes. Žuvų pardavėjų grupė gali būti mažesnė už kitas.

1. Žvejai naudoja žvejybos įrankius jūros gyvūnams surinkti ir juos rūšiuoja į skirtingus kibirus.
2. Žuvų pardavėjai ima jūros gyvūnus iš kibirų ir sudeda juos į tinkamą krepšį savo prekystalyje.
3. Kiekvienas virėjas pasiima receptą ir piniginę. Jie pasižiūri, kokių ingredientų reikia, ir stoja į eilę jų nusipirkti iš žuvų pardavėjų.
4. Žuvų pardavėjai parduoda jūros gėrybes virėjams. Prireikus jie duoda grąžos.
5. Virėjai pasiima lėkštę dailės stotelėje, susiranda kitus ingredientus ir sukuria koliažą, vaizduojantį jų receptą.

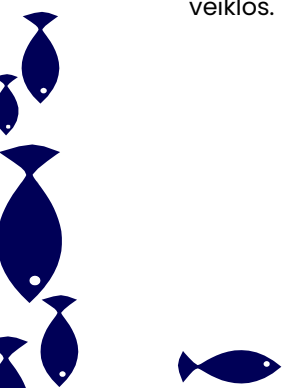
Aptarimas:

- Mokytojas leidžia kiekvienai grupei papasakoti kitiems, ko jie išmoko.
- Mokytojas klausia žvejų, ką jie sužvejojo. Prie kiekvienos rūšies jis paprašo virėjų, kurie gamino tą rūšį, parodyti savo patiekalą.
- Mokytojas gali paklausti:
 - o Ar buvo koks nors gyvūnas, apie kurį nežinojote, kad jį galima valgyti?
 - o Ar kada nors valgėte [rūšies pavadinimas]? Koks buvo jos skonis?
 - o Ar yra gyvūnas, kurį norėtumėte kada nors paragauti?
- Jei vaikai jau pradėjo mokytis apie mitybą, mokytojas gali paklausti:
 - o Kodėl valgyti jūros gėrybes naudinga? (maistas suteikia energijos, naudingas širdžiai, smegenims, padeda augti aukštesniam ir stipresniam...)

Alternatyvos:

- Žaiskite žaidimą tris kartus, kad kiekvienas vaikas galėtų išbandyti visus tris vaidmenis.
- Žaiskite kiekvieną etapą atskirai:
 - o Pirmiausia visi vaikai kartu žvejoja ir rūšiuoja gyvūnus žuvų turgaus prekystalyje.
 - o Antra, kiekvienas vaikas pasirenka receptą, o mokytojas atlieka žuvų pardavėjo vaidmenį ir parduoda produktus. Kiekvienas vaikas sukuria koliažą pagal savo receptą.

Norintiems pasidomėti plačiau: pakvieskite virėją, žvejį, žuvų pardavėją ar žuvų augintoją į klasę, kad atliktų veiklą kartu su jumis ir paaiškintų grupei savo darbą. Arba aplankykite juos jų darbo vietoje po veiklos.



Veikla – Sujunk taškus

Trukmė: 30–45 min

Pastaba: ši veikla labiau tinka ten, kur žuvų turgų suorganizuoti pernelyg sudėtinga (pvz., dėl vietos ar išteklių trūkumo).

Priemonės:

- Vienas A4 formato darbo lapas kiekvienai mokinių porai
- Darbo lape pavaizduotų rūšių nuotraukos (atspausdintos arba rodomos projektoriumi)
- Pieštukai
- Trintukas

Pasiruošimas:

- Paruoškite erdvę taip, kad mokiniai galėtų sėdėti po du.
- Pasirūpinkite, kad jie turėtų pieštukų ir trintukų.

Įvadas:

„Šiandien kalbėsime apie maistą iš vandenyno; sužinosime, kokius jūros gyvūnus ir augalus galime valgyti.“

Pradėkite rodydami rūšių nuotraukas po vieną ir paprašykite mokinių atpažinti, kas tai yra: ar tai augalas, ar gyvūnas? Kaip jis atrodo? Ar turi kiautą? Ar turi žnyples? Ar turi pelekus? Ar turi čiuptuvus? Koks šios rūšies pavadinimas?

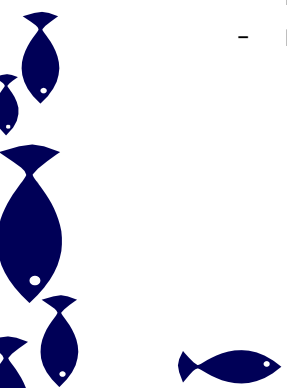
Prieš pradėdant darbą grupėse, mokytojas pateikia darbo lapo nurodymus: „Sujunk taškus tarp gyvūno ar augalo ir iš jo pagaminto patiekalo.“

Instrukcijos:

1. Mokiniai sėdi poromis arba po tris.
2. Mokytojas kiekvienai grupei išdalija po vieną darbo lapą ir skiria maždaug 15 minučių taškams sujungti.
3. Mokytojas yra pasiekiamas, jei reikia pagalbos.

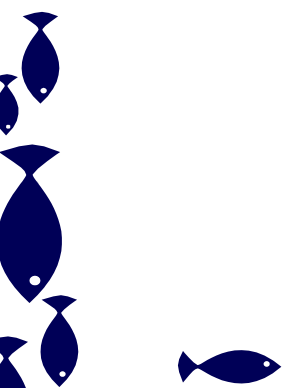
Aptarimas:

- Mokytojas leidžia mokiniams pasidalyti teisingu atsakymu apie kiekvieną rūšį.
- Mokytojas gali paklausti:
 - o Ar buvo koks nors gyvūnas ar augalas, apie kurį nežinojote, kad jį galima valgyti?
 - o Ar kada nors valgėte [rūšies pavadinimas]? Koks buvo jos skonis?



- o Ar yra gyvūnas, kurį norėtumėte kada nors paragauti?
- Jei mokiniai jau pradėjo mokytis apie mitybą, mokytojas gali paklausti:
 - o Kodėl valgyti jūros gėrybes naudinga? (maistas suteikia energijos, naudingas širdžiai, smegenims, padeda augti aukštesniam ir stipresniam...)

Norintiems pasidomėti plačiau: pakvieskite virėją, žvejį, žuvų pardavėją ar žuvų augintoją į klasę, kad atliktų veiklą kartu su jumis ir paaiškintų grupei savo darbą. Arba aplankykite juos jų darbo vietoje po veiklos.



Namų darbas – Jūros gėrybės mano lėkštėje

Trukmė: viena savaitė (namuose) po aukščiau aprašytos veiklos

Priemonės:

- Vienas darbo lapas kiekvienam mokiniui, atspausdintas iš vienos pusės, A4
- Fotoaparatas, spausdintuvas, žirklys ir klijai ARBA spalvoti flomasteriai
- Rašiklis
- Lipni masė, lipni juosta ar smeigtukai ir lenta arba laisva vieta ant klasės sienos

Įvadas:

„Sužinojome, kaip žuvis atkeliauja į mūsų lėkštę, ir atradome įvairių receptų. Taip pat sužinojome, kad turime valgyti jūros gėrybes, kad augtume sveiki ir stiprūs bei turėtume energijos. Todėl dabar tai išbandysime namuose. Per savaitę paprašykite šeimos padėti jums pagaminti vieną patiekalą su žuvimi ar jūros gėrybėmis. Užpildykite darbo lapą įrašydami patiekalo pavadinimą, ingredientus ir patiekalo nuotrauką arba piešinį. Po savaitės pristatysime vieni kitiems savo receptus.“

Galite pasidalyti Mr.Goodfish svetaine ar programėle, kad padėtumėte šeimoms pasirinkti rūšis ir susipažinti su receptais.

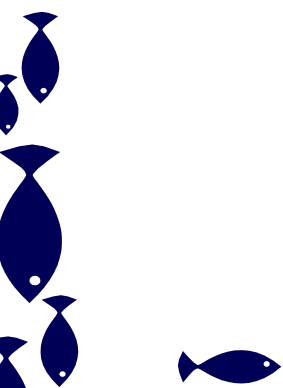
Aptarimas:

Klasėje paprašykite kiekvieno mokinio papasakoti apie savo patiekalą ir pasidalyti įspūdžiais (koks buvo skonis? Ar buvo sunku, ar lengva gaminti? Ką kiti šeimos nariai manė apie šį receptą?).

Paprašykite jų kelioms dienoms prisegti savo darbo lapus prie lentos ar sienos ir paskatinkite juos apžiūrėti receptus.

Taip pat galite surinkti visus darbo lapus ir sudaryti mažą receptų knygėlę, kurią išdalytumėte visiems mokiniams, kad jie galėtų parsinešti ją namo šeimai.

Alternatyva: jei įmanoma, šį namų darbą galite pakeisti maisto gamavimo pamoka savo mokykloje, mokslo centre ar muziejuje. Pasirinkite lengvą jūros gėrybių ar žuvies receptą, kurį paruošite su vaikais (pvz., sardinių ar skumbrės užtepėlę, žuvies kotletą, žuvies pyragą, žuvies tacus / suktinukus / sumuštinį...). Galite pakviesti virėją ar žuvų pardavėją tai daryti kartu ir pasiūlyti, kad šeimos taip pat dalyvautų. Jei norite pasirinkti šią alternatyvą, pirmiausia pasitikrinkite vietinius sveikatos ir maisto saugos reikalavimus, susijusius su maisto gaminiu su vaikais. Norėdami rasti virėją ar žuvų pardavėją, galite pasižiūrėti Mr.Goodfish narius savo šalyje svetainėje ar programėlėje.



Jūros gėrybės mano lėkštėje

Mano vardas:

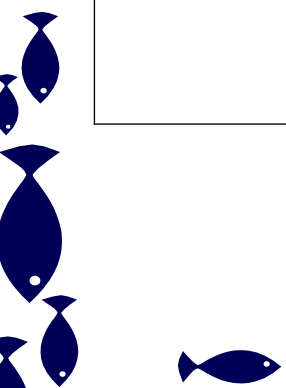
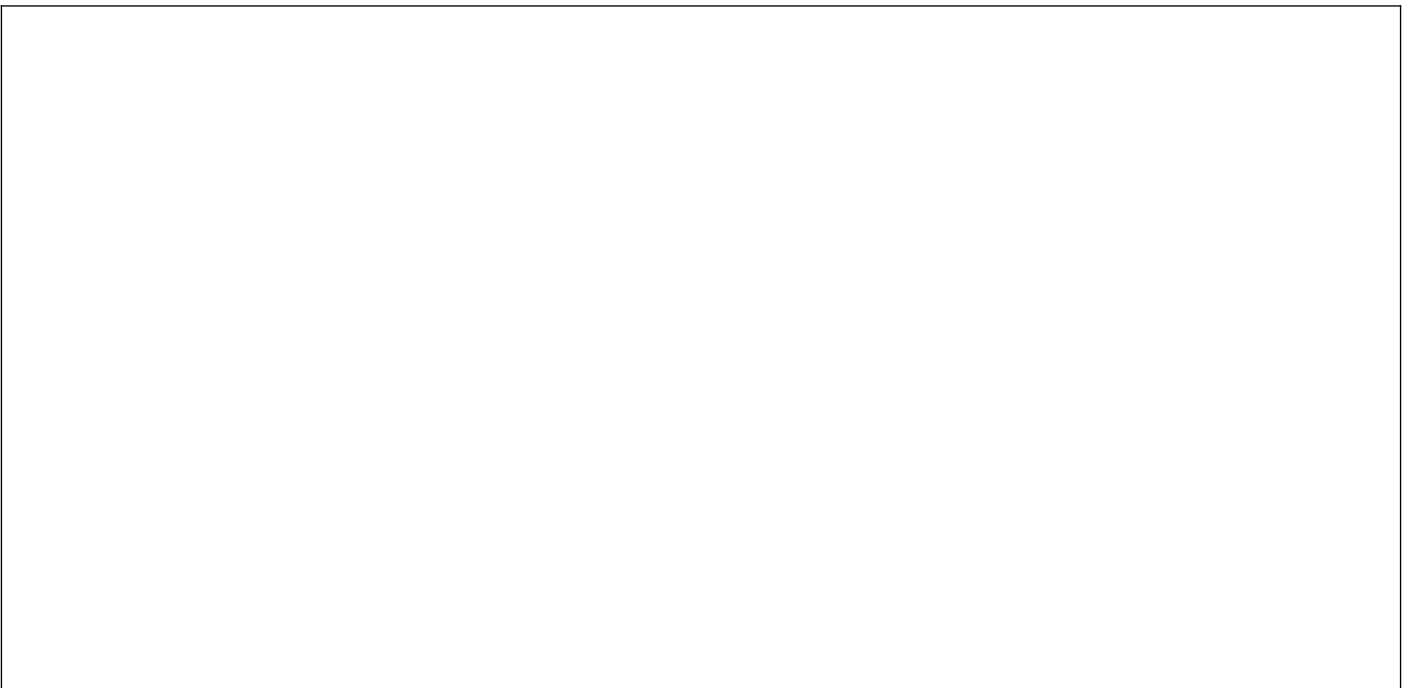
Šią savaitę su šeima gaminu jūros gėrybes arba žuvį.

Patiekalo pavadinimas –

Šio recepto ingredientai:

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

Nupiešiu patiekalą arba atspausdinu ir priklijuoju nuotrauką čia:



Midijos su gruzdintomis bulvytėmis

Ingredientai:

- **4 midijos**
- **Šiek tiek gruzdintų bulvyčių**
- **Kapotos petražolės**

Grilyje keptas aštuonkojis

Ingredientai:

- **1 aštuonkojis**
- **1 citrina**
- **1 dubenėlis ryžių**

Makaronai su krevetėmis

Ingredientai:

- **5 krevetės**
- **1 dubenėlis makaronų**
- **1 pomidoras**

Šukutės su ryžiais

Ingredientai:

- **2 šukutės**
- **Šiek tiek šparaginių pupelių**
- **1 dubenėlis ryžių**

Austrės

Ingredientai:

- **6 austrės**
- **1 citrina**
- **1 dubenėlis salotų**

Kalmarai su gruzdintomis bulvytėmis

Ingredientai:

- **4 kalmarai**
- **Šiek tiek gruzdintų bulvyčių**
- **1 dubenėlis salotų**

Krabas su kukurūzais

Ingredientai:

- **1 krabas**
- **1 grilyje keptas kukurūzas**
- **1 dubenėlis bulvių košės**

Grilyje kepta žuvis

Ingredientai:

- **1 žuvis**
- **Šiek tiek šparaginių pupelių**
- **1 dubenėlis ryžių**

Midijos su gruzdintomis bulvytėmis



Grilyje keptas aštuonkojis



Makaronai su krevetėmis



Šukutės su ryžiais



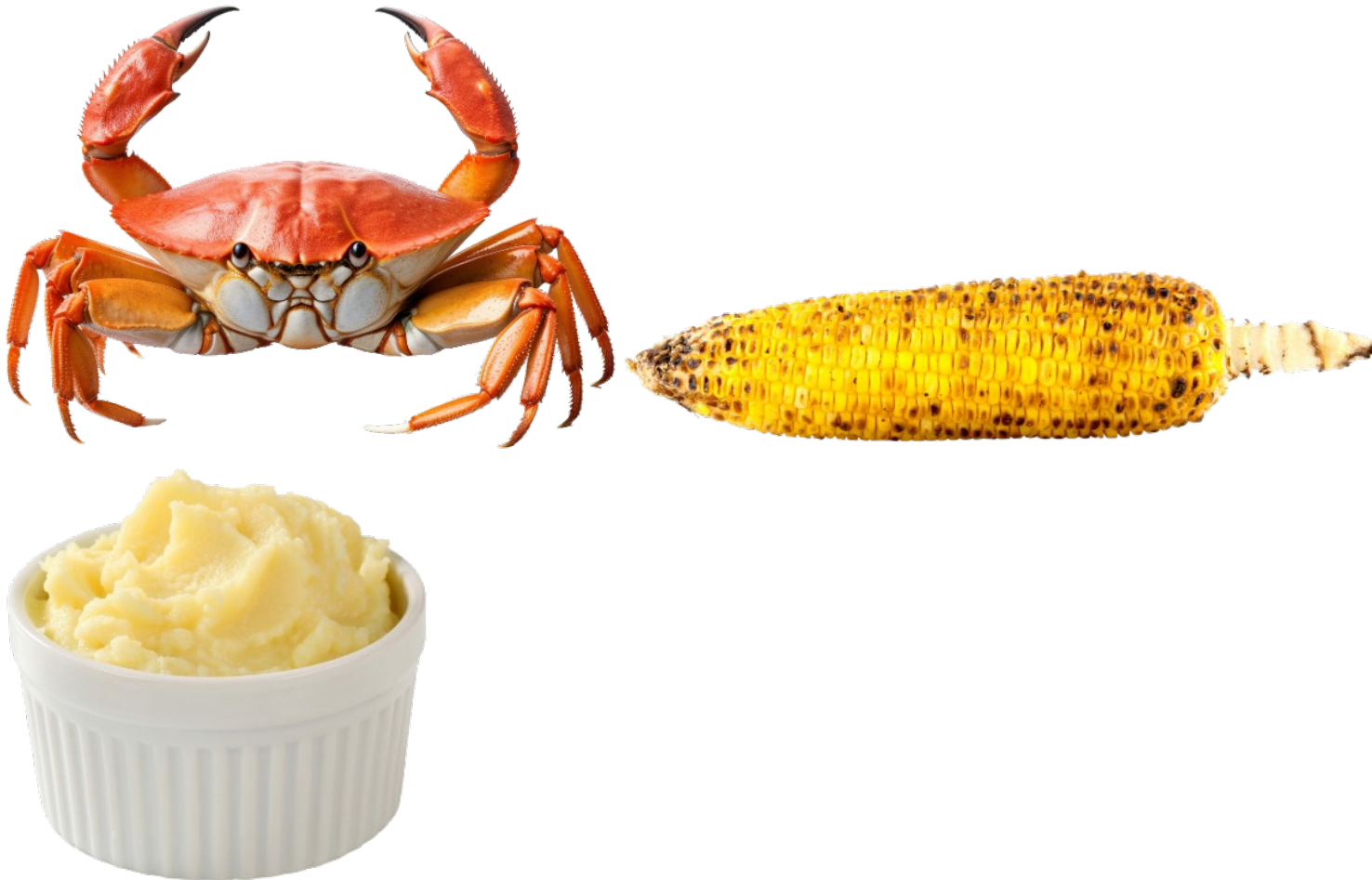
Austrės



Kalmarai su gruzdintomis bulvytėmis



Krabas su kukurūzais



Grilyje kepta žuvis

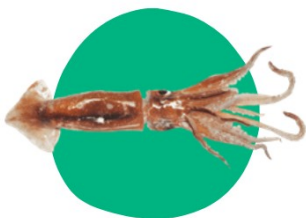


Atspausdinkite tai kaip turgaus etiketę



VARDAS:

SUJUNK TAŠKUS





„Rinkitės tinkamą žuvį tinkamu sezonu!“

Sekite mus

Svetainė: www.mrgoodfish.com

