



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Õppestsenaarium

Õppestsenaarium 7–8



Rahastab Euroopa Liit. Väljendatud seisukohad ja arvamused on siiski ainult autori(te) omad ega pruugi kajastada Euroopa Liidu ega Euroopa Kliima-, Taristu- ja Keskkonnaküsimuste Rakendusameti (CINEA) seisukohti ja arvamusi. Euroopa Liit ega toetust andev asutus ei vastuta nende eest.

Mereandide turg

See tegevus aitab 7–8-aastastel õppijatel mõista põhitõdesid mereandide teekonnast merest taldrikule ning avastada söögiks sobivate mereandide liikide mitmekesisust.

Eesmärgid:

- Õppijad mõistavad mereandide päritolu, seda, kuidas need nende taldrikule jõuavad, ja erinevaid valmistamisviise.
- Õppijad tunnevad ära erinevaid vees elavaid liike ja tutvuvad mere elurikkusega.
- Õppijad valmistavad ja söövad mereande täiskasvanu järelevalve all.

Üldteave

Vanus: 7–8-aastased

Õppeained: loodusteadus, toitumine, bioloogia, matemaatika, kunst, kodanikuõpetus

Märksõnad: mereannid, kala, toit, ookean, elurikkus, toiduvalmistamine, kalapüük

Kellele see on mõeldud? Õpetajad, teadusmuuseumi/-keskuse giidid

Teised ühiskonna osalised, keda saate kaasata: kokad, kalurid, kalamüüjad, kala- või mereandide kasvatajad

Kestlikkuspädevused¹:

Kestlikkusväärtuste kehastamine	Kestlikkuse keerukuse omaksvõtmine	Kestliku tuleviku ette kujutamine	Kestlikkuse nimel tegutsemine
Looduse edendamine	Süsteemne mõtlemine	- Kohanemisvõime - Uuriv mõtlemine	Ühistegevus

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

Tegevus – Mereandide turg

Kestus: 45 min

Materjalid:

- Lauad ja toolid
- Matt või teiseldatav bassein
- Paksule paberile trükitud mereloomad (trükkige nii palju, kui valitud retseptide jaoks vaja)
- Väikesed kahvad või sõelad
- 10 ämbrit
- 10 korvi või muud anumad
- 10 trükitud silti liikide ja hindadega
- Kassalaud või -kast
- Žetoonid (või mõni muu raha tähistav ese). Võite luua erineva väärtusega žetoone, nagu päris mündid.
- Väikesed rahakotid või karbid
- A3-formaadis paberilehed (kas taldriku kujuliseks lõigatud või millele on trükitud suur tühi taldrik)
- Trükitud retseptid
- Trükitud toiduained
- Ümarate otstega käärid
- Liim
- Värvilised viltpliiatsid, pliiatsid

Ettevalmistus:

- Jagage ruum kolmeks osaks.
- Esimeses osas seadke üles bassein või matt ja lisage mereloomad. Asetage sinna ämbrit ning nii palju kahvasid või sõelu, kui on lapsi, kes hakkavad kaluri rolli täitma.
- Teises osas seadke üles pikk laud 10 korvi või anumaga. Igale korvile asetage silt mereandi nime ja hinnaga. Kassalaua tegemiseks kasutage karpi mõne žetooniga.
- Kolmandas osas looge kunstinurk laudade, toolide, taldrikuid kujutavate paberilehtede, liimi, ümarate otstega käärde, värviliste viltpliiatsite ja pliiatsitega. Trükkige ja lõigake välja toiduained, et mereandide retsepte täiendada (nt sidrun, pasta, riis...).
- Iga lapse jaoks, kes hakkab koka rolli mängima, trükkige retsept ja valmistage ette väike rahakott või karp mõne žetooniga.

Sissejuhatus:

„Täna loome koos kalaturu. Igaüks teist mängib tähtsat rolli: te võite olla kalur, kalamüüja või kokk. Töötame koos, et valmistada maitsvat ja tervislikku toitu.“

Enne kui selgitate, kes on kalur, kalamüüja või kokk, julgustage lapsi mõtlema nende kolme ameti üle: mida nad oma töös teevad? Miks nad on tähtsad?



Võite ka küsida, milliseid mereande nad juba teavad.

Juhised:

Rühm jagatakse kolmeks. Võib-olla on vaja hoida kalamüüjate rühm teistest väiksem.

1. Kalurid kasutavad püügivahendeid mereloomade kogumiseks ja sorteerivad need eri ämbritesse.
2. Kalamüüjad võtavad mereloomad ämbritest ja asetavad need oma leti õigesse korvi.
3. Iga kokk võtab retsepti ja rahakoti. Nad vaatavad koostisosi ja seisavad järjekorras, et neid kalamüüjatelt osta.
4. Kalamüüjad müüvad mereande kokkadele. Nad annavad vajadusel raha tagasi.
5. Kokad võtavad kunstinurgast taldriku, otsivad üles teised koostisosad ja teevad kollaaži, mis kujutab nende retsepti.

Kokkuvõte:

- Õpetaja laseb igal rühmal teistele rääkida, mida nad õppisid.
- Ta küsib kaluritelt, mida nad püüdsid. Iga liigi juures palub ta kokkadel, kes seda liiki valmistasid, oma rooga näidata.
- Õpetaja võib küsida:
 - o Kas oli mõni loom, kelle kohta te ei teadnud, et seda võib süüa?
 - o Kas olete kunagi söönud [liigi nimi]? Millise maitsega see oli?
 - o Kas on mõni loom, keda tahaksite kunagi maitsta?
- Kui lapsed on juba alustanud toitumise õppimist, võib õpetaja küsida:
 - o Miks on mereandide söömine teile kasulik? (energia saamiseks, hea südamele, ajule, kasvamiseks pikemaks ja tugevamaks...)

Alternatiivid:

- Mängige mängu kolm vooru, et iga laps saaks kõiki kolme rolli kogeda.
- Mängige iga etappi eraldi:
 - o Kõigepealt püüavad kõik lapsed koos kala ja sorteerivad loomad kalaturu letil.
 - o Teiseks valib iga laps retsepti ja õpetaja võtab kalamüüja rolli, müües tooteid. Iga laps teeb oma retsepti järgi kollaaži.

Et minna kaugemale: kutsuge klassi kokk, kalur, kalamüüja või kalakasvataja, et ta teeks tegevust koos teiega ja selgitaks rühmale oma tööd. Või külastage teda pärast tegevust tema töökohas.

Tegevus – Ühenda punktid

Kestus: 30–45 min



Märkus: See tegevus sobib paremini olukordades, kus kalaturu korraldamine on liiga keeruline (nt ruumi- või vahendite puuduse tõttu).

Materjalid:

- Üks A4-tööleht õpilaste paari kohta
- Töölehel näidatud liikide pildid (trükitud või projektoriga näidatavad)
- Pliiatsid
- Kustutuskumm

Ettevalmistus:

- Valmistage ruum ette nii, et õpilased saaksid istuda kahekaupa.
- Veenduge, et neil on pliiatsid ja kustutuskummid käepärast.

Sissejuhatus:

„Täna räägime ookeanist pärit toidust. Õpime, milliseid mereloomi ja -taimi me võime süüa.“

Alustage liikide piltide ükshaaval näitamisest ja paluge õpilastel kindlaks teha, mis see on: kas see on taim või loom? Milline see välja näeb? Kas sellel on koda? Kas sellel on sõrad? Kas sellel on uimed? Kas sellel on kombitsad? Mis on liigi nimi?

Enne rühmatööle asumist annab õpetaja töölehe juhised: „Ühenda punktid looma või taime ja sellest valmistatud roa vahel.“

Juhised:

1. Õpilased istuvad paarides või kolmeliikmelistes rühmades.
2. Õpetaja jagab igale rühmale ühe töölehe ja annab neile umbes 15 minutit punktide ühendamiseks.
3. Õpetaja jääb kättesaadavaks, et abistada.

Kokkuvõte:

- Õpetaja laseb õpilastel iga liigi kohta õige vastuse öelda.
- Õpetaja võib küsida:
 - o Kas oli mõni loom või taim, mille kohta te ei teadnud, et seda võib süüa?
 - o Kas olete kunagi sünnud [liigi nimi]? Millise maitsega see oli?
 - o Kas on mõni loom, keda tahaksite kunagi maitsta?
- Kui õpilased on juba alustanud toitumise õppimist, võib õpetaja küsida:
 - o Miks on mereandide söömine teile kasulik? (energia saamiseks, hea südamele, ajule, kasvamiseks pikemaks ja tugevamaks...)

Et minna kaugemale: kutsuge klassi kokk, kalur, kalamüüja või kalakasvataja, et ta teeks tegevust koos teiega ja selgitaks rühmale oma tööd. Või külastage teda pärast tegevust tema töökohas.



Kodutöö – Mereannid minu taldrikul

Kestus: üks nädal (kodus) pärast ülaltoodud tegevust

Materjal:

- Üks tööleht õpilase kohta, ühele küljele trükitud, A4
- Fotoaparaat, printer, käärid ja liim VÕI värvilised viltpliiatsid
- Pastapliiats
- Kleepmass, teip või nõõpnõelad ning tahvel või vaba pind teie klassiruumi seinal

Sissejuhatus:

„Õppisime, kuidas kala jõuab meie taldrikule, ja avastasime erinevaid retsepte. Õppisime ka, et peame sööma mereande, et kasvada terveks ja tugevaks ning saada energiat. Nüüd proovime seda kodus. Nädala jooksul palu oma perel aidata sul valmistada üks eine kalast või mereandidest. Täida tööleht roa nime, koostisosade ning roa pildi või joonistusega. Nädala pärast tutvustame üksteisele oma retsepte.“

Võite jagada Mr.Goodfish veebisaiti või rakendust, et aidata peredel liike valida ja retsepte avastada.

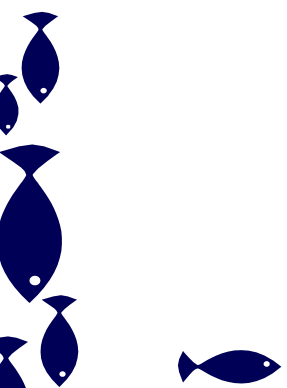
Kokkuvõte:

Paluge klassis igal õpilasel oma roog tutvustada ja jagada oma muljeid (milline oli maitse? Kas seda oli raske või lihtne valmistada? Mida teie pere teised liikmed sellest retseptist arvasid?).

Laske neil oma tööleht mõneks päevaks tahvlile või seinale kinnitada ja julgustage neid retseptidega tutvuma.

Võite ka kaaluda kõigi töölehtede kokkukogumist ja väikese retseptivihiku koostamist, mille annate kõigile õpilastele, et nad saaksid selle koju perele viia.

Alternatiiv: võimaluse korral võite asendada selle kodutöö ühise toiduvalmistamise töötoaga oma koolis, teaduskeskuses või muuseumis. Valige lastega valmistamiseks lihtne mereanni- või kalaretsept (nt sardiini- või makrellivõie, kalakotlet, kalapirukas, kalatako/-wrap/-võileib...). Võite kutsuda koka või kalamüüja seda koos teiega tegema ja teha ettepaneku, et ka pered osaleksid. Kui soovite seda alternatiivi kasutada, kontrollige kõigepealt lastega toiduvalmistamist puudutavaid kohalikke tervishoiu- ja toiduohutuse eeskirju. Koka või kalamüüja leidmiseks võite tutvuda oma riigi Mr.Goodfish liikmetega veebisaidil või rakenduses.



Mereannid minu taldrikul

Minu nimi:

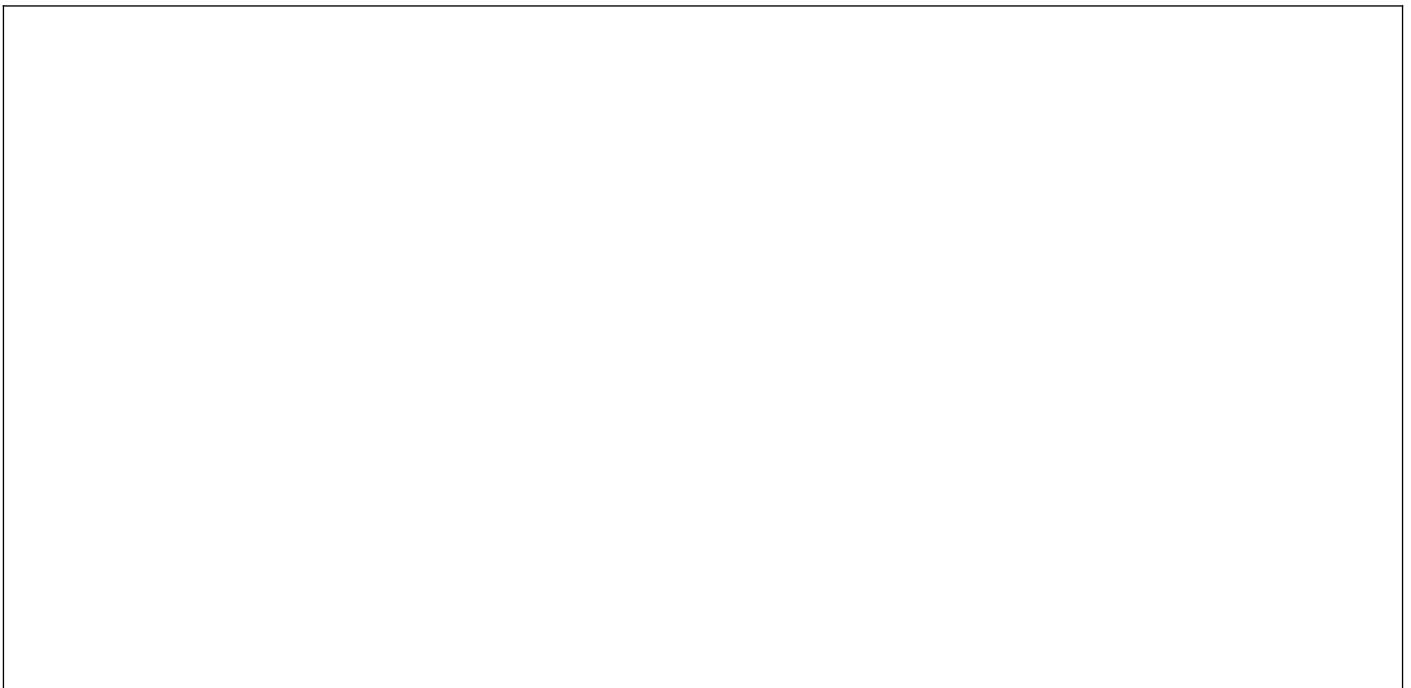
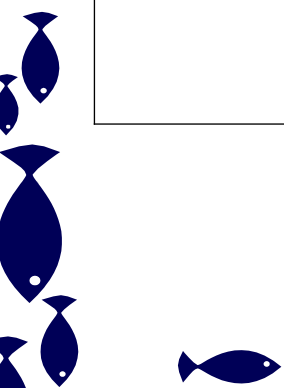
Sel nädalal valmistan koos perega mereande või kala.

Roa nimi on

Selle retsepti koostisosad on:

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

Ma joonistan roa või trükin ja kleebin siia pildi:

Rannakarbid friikartulitega

Koostisosad:

- **4 rannakarpi**
- **Veidi friikartuleid**
- **Hakitud peterselli**

Grillitud kaheksajalg

Koostisosad:

- **1 kaheksajalg**
- **1 sidrun**
- **1 kausitäis riisi**

Krevetinuudlid

Koostisosad:

- **5 krevetti**
- **1 kausitäis nuudleid**
- **1 tomat**

Kammkarbid riisiga

Koostisosad:

- **2 kammkarpi**
- **Veidi rohelisti ube**
- **1 kausitäis riisi**

Austrid

Koostisosad:

- **6 austrit**
- **1 sidrun**
- **1 kausitäis salatit**

Kalmaar friikartulitega

Koostisosad:

- **4 kalmaari**
- **Veidi friikartuleid**
- **1 kausitäis salatit**

Krabi maisiga

Koostisosad:

- **1 krabi**
- **1 grillitud maisitõlvik**
- **1 kausitäis kartulipüreed**

Grillitud kala

Koostisosad:

- **1 kala**
- **Veidi rohelisi ube**
- **1 kausitäis riisi**

Rannakarbid friikartulitega



Grillitud kaheksajalg



Krevetinuudlid



Kammkarbid riisiga



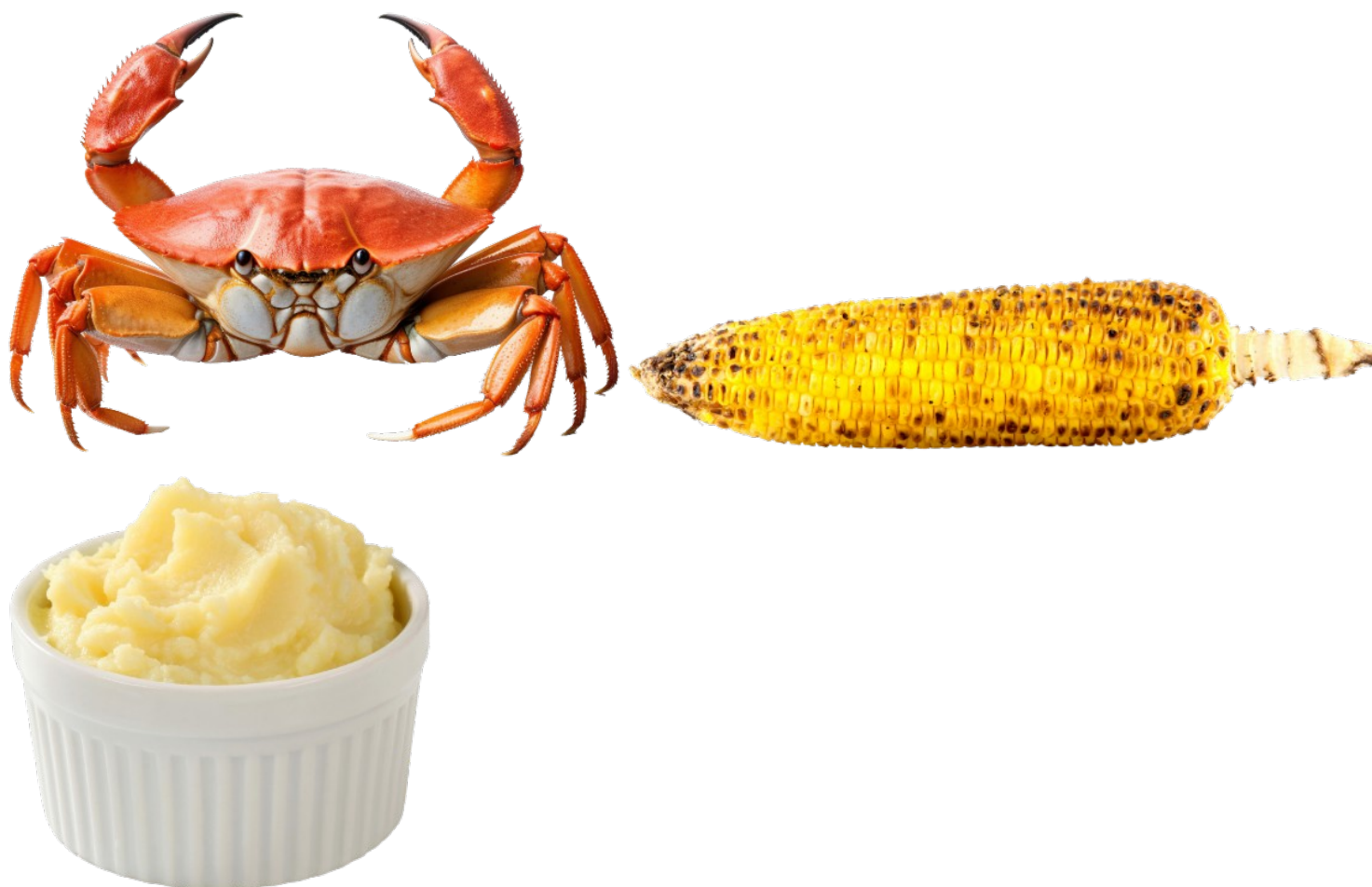
Austrid



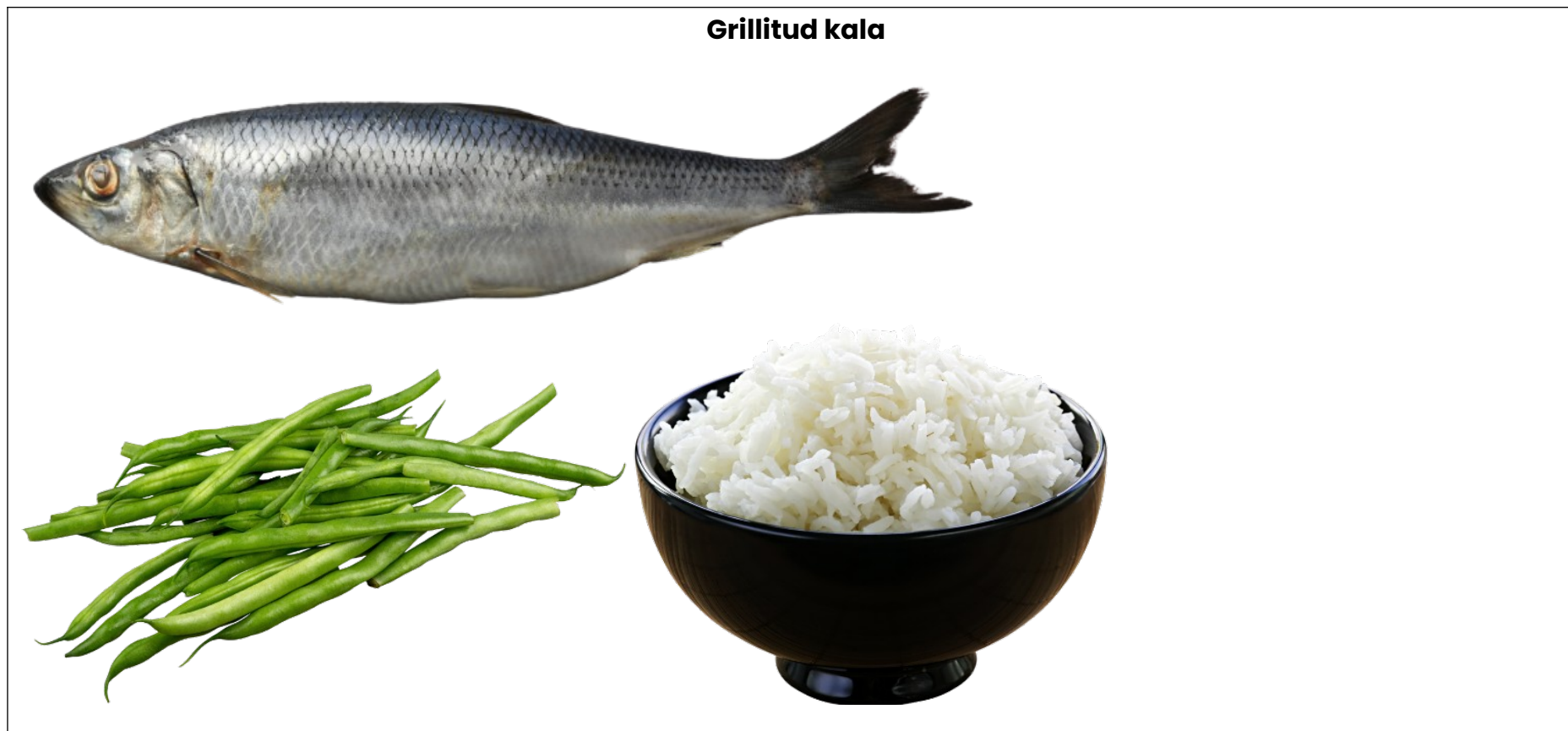
Kalmaar friikartulitega



Krabi maisiga



Grillitud kala



Trükkige järgnev turusildina



ÜHENDA PUNKTID





„Vali õige kala õigel hooajal!”

Jälgi meid

Veebisait: www.mrgoodfish.com

