



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Oppimisskenaario

Oppimisskenaario 7–8



Euroopan unionin rahoittama. Esitetyt näkemykset ja mielipiteet ovat kuitenkin vain kirjoittajien omia, eivätkä ne välttämättä vastaa Euroopan unionin tai Euroopan ilmasto-, infrastruktuuri- ja ympäristöasioiden toimeenpanoviraston (CINEA) kantaa. Euroopan unioni tai myöntävä viranomainen eivät voi olla niistä vastuussa.

Merenelevien tori

Tämä toiminta auttaa 7–8-vuotiaita oppijoita ymmärtämään merenelevien matkan perusteet merestä lautaselle ja tutustumaan syötäväksi tarjolla olevien merenelevälajien monimuotoisuuteen.

Tavoitteet:

- Oppijat ymmärtävät merenelevien alkuperän, miten ne päätyvät heidän lautaselleen ja erilaisia tapoja valmistaa niitä.
- Oppijat tunnistavat erilaisia vesielölajeja ja tutustuvat meren biologiseen monimuotoisuuteen.
- Oppijat valmistavat ja syövät mereneleviä aikuisen valvonnassa.

Yleistiedot

Ikä: 7–8-vuotiaat

Opiaineet: luonnontiede, ravitsemus, biologia, matematiikka, taide, yhteiskuntaoppi

Avainsanat: merenelevät, kala, ruoka, valtameri, biologinen monimuotoisuus, ruoanlaitto, kalastus

Kenelle tämä on tarkoitettu? Opettajat, tiedemuseoiden/-keskusten oppaat

Muita yhteiskunnallisia toimijoita, joita voit ottaa mukaan: kokit, kalastajat, kalakauppiat, kalan- tai merenelevien kasvattajat

Kestävyyssosaaminen¹:

Kestävyyssarvojen ilmentäminen	Kestävyyden monitahoisuuden omaksuminen	Kestävän tulevaisuuden visiointi	Kestävyyden hyväksi toimiminen
• Luonnon vaaliminen	• Systemiajattelu	• Sopeutumiskyky • Tutkiva ajattelu	• Yhteistoiminta

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

Toiminta – Merenelävien tori

Kesto: 45 min

Materiaali:

- Pöytiä ja tuoleja
- Matto tai siirrettävä allas
- Paksulle paperille painettuja meren eläimiä (tulosta niin monta kuin tarvitset valitsemiesi reseptien mukaan)
- Pieniä haaveja tai siivilöitä
- 10 ämpäriä
- 10 koria tai muuta astiaa
- 10 painettua kylttiä, joissa lajit ja hinnat
- Kassapöytä tai -laatikko
- Pelimerkkejä (tai mitä tahansa rahaa esittäviä esineitä). Voit tehdä eriarvoisia pelimerkkejä, kuten oikeita kolikoita.
- Pieniä lompakoita tai laatikoita
- A3-paperiarkkeja (joko lautasen muotoisiksi leikattuja tai joihin on painettu iso tyhjä lautanen)
- Painettuja reseptejä
- Painettuja ruoka-aineita
- Pyöreäkärkiset sakset
- Liimaa
- Värikyniä, lyijykyniä

Valmistelu:

- Jaa tila kolmeen osaan.
- Ensimmäiseen osaan aseta allas tai matto ja lisää meren eläimet. Aseta paikoilleen ämpärit ja yhtä monta haavia tai siivilää kuin on kalastajan roolin ottavia lapsia.
- Toiseen osaan aseta pitkä pöytä, jolla on 10 koria tai astiaa. Aseta jokaiseen koriin kyltti, jossa on merenelävän nimi ja hinta. Tee kassapöytä laatikosta, jossa on pelimerkkejä.
- Kolmanteen osaan tee taidepiste, jossa on pöytiä, tuoleja, lautasia esittäviä paperiarkkeja, liimaa, pyöreäkärkisiä saksia, värikyniä ja lyijykyniä. Tulosta ja leikkaa ruoka-aineita merenelävien reseptien täydentämiseksi (esim. sitruuna, pasta, riisi...).
- Jokaiselle kokin roolin ottavalle lapselle tulosta resepti ja valmista pieni lompakko tai laatikko, jossa on muutama pelimerkki.

Johdanto:

”Tänään luomme yhdessä kalatorin. Jokaisella teistä on tärkeä rooli: voit olla kalastaja, kalakauppias tai kokki. Teemme yhdessä työtä valmistaaksemme herkullista ja terveellistä ruokaa.”



Ennen kuin selität, mitä kalastaja, kalakauppias tai kokki tekevät, kannusta lapsia pohtimaan näiden kolmen ammattilaisen roolia: mitä he tekevät työssään? Miksi he ovat tärkeitä?

Voit myös kysyä heiltä, mitä mereneläviä he jo tuntevat.

Ohjeet:

Ryhmä jaetaan kolmeen. Kalakauppiaiden ryhmä kannattaa ehkä pitää muita pienempänä.

1. Kalastajat käyttävät kalastusvälineitä kerätäkseen meren eläimet ja lajittelevat ne eri ämpäreihin.
2. Kalakauppiaat ottavat meren eläimet ämpäreistä ja asettavat ne oikeaan koriin myyntikojussaan.
3. Jokainen kokki ottaa reseptin ja lompakon. He katsovat ainesosat ja jonottavat ostaakseen ne kalakauppailta.
4. Kalakauppiaat myyvät merenelävät kokeille. He muistavat antaa vaihtorahaa tarvittaessa.
5. Kokit ottavat lautasen taidepisteeltä, etsivät muut ainesosat ja tekevät kollaasin, joka esittää heidän reseptiään.

Purkukeskustelu:

- Ohjaaja antaa jokaisen ryhmän kertoa muille, mitä he oppivat.
- Hän kysyy kalastajilta, mitä he kalastivat. Jokaisen lajin kohdalla hän pyytää kyseistä lajia valmistaneita kokkeja näyttämään ruokansa.
- Ohjaaja voi kysyä:
 - o Oliko joukossa eläin, jota et tiennyt voivasi syödä?
 - o Oletko koskaan syönyt [lajin nimi]? Miltä se maistui?
 - o Onko jokin eläin, jonka haluaisit joskus maistaa?
- Jos lapset ovat jo aloittaneet ravitsemuksen opiskelun, ohjaaja voi kysyä:
 - o Miksi merenelävien syöminen on sinulle hyväksi? (energiaa, hyväksi sydämelle ja aivoille, auttaa kasvamaan pidemmäksi ja vahvemmaksi...)

Vaihtoehdot:

- Pelatkaa peli kolme kierrosta, jotta jokainen lapsi voi kokea kaikki kolme roolia.
- Pelatkaa jokainen vaihe erikseen:
 - o Ensin kaikki lapset kalastavat yhdessä ja lajittelevat eläimet kalatorin myyntikojuun.
 - o Toiseksi jokainen lapsi valitsee reseptin, ja ohjaaja ottaa kalakauppiaan roolin ja myy tuotteet. Jokainen lapsi tekee kollaasinsa reseptinsä mukaan.

Jos haluat mennä pidemmälle: kutsu kokki, kalastaja, kalakauppias tai kalankasvattaja luokkaan tekemään toiminta kanssasi ja kertomaan työstään ryhmälle. Tai vieraile heidän työpaikallaan toiminnan jälkeen.



Toiminta – Yhdistä pisteet

Kesto: 30–45 min

Huomautus: Tämä toiminta sopii paremmin tilanteisiin, joissa kalatoria on liian monimutkaista järjestää (esim. tilan tai resurssien puutteen vuoksi).

Materiaali:

- Yksi A4-tehtävisivu oppilasparia kohti
- Kuvia tehtävisivulla esiintyvistä lajeista (tulostettuina tai projektorilla näytettävänä)
- Lyijykyniä
- Pyyhekumi

Valmistelu:

- Valmistele tila niin, että oppilaat voivat istua pareittain.
- Varmista, että heillä on lyijykyniä ja pyyhekumeja käytettävissä.

Johdanto:

”Tänään puhumme valtameren ruoasta. Opimme, mitä meren eläimiä ja kasveja voimme syödä.”

Aloita näyttämällä lajien kuvat yksi kerrallaan ja pyydä oppilaita tunnistamaan, mikä se on: onko se kasvi vai eläin? Miltä se näyttää? Onko sillä kuori? Onko sillä saksia? Onko sillä eviä? Onko sillä lonkeroita? Mikä on lajin nimi?

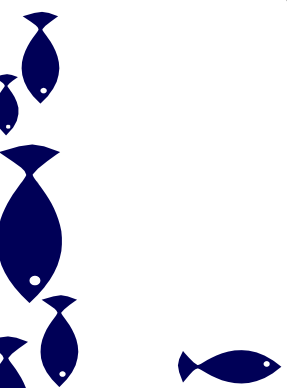
Ennen ryhmätyöhön siirtymistä ohjaaja antaa tehtävisivun ohjeet: ”Yhdistä pisteet eläimen tai kasvin ja siitä tehdyn ruoan välillä.”

Ohjeet:

1. Oppilaat istuvat pareittain tai kolmen hengen ryhmissä.
2. Ohjaaja jakaa yhden tehtävisivun ryhmää kohti ja antaa heille noin 15 minuuttia aikaa yhdistää pisteet.
3. Ohjaaja pysyy saatavilla tukea varten.

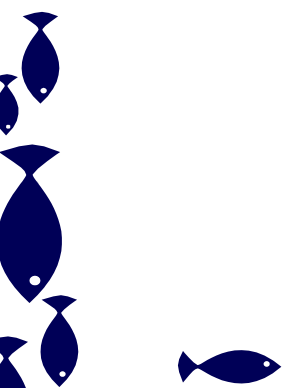
Purkukeskustelu:

- Ohjaaja antaa oppilaiden kertoa oikean vastauksen jokaisen lajin kohdalla.
- Ohjaaja voi kysyä:
 - o Oliko joukossa eläin tai kasvi, jota et tiennyt voivasi syödä?
 - o Oletko koskaan syönyt [lajin nimi]? Miltä se maistui?
 - o Onko jokin eläin, jonka haluaisit joskus maistaa?



- Jos oppilaat ovat jo aloittaneet ravitsemuksen opiskelun, ohjaaja voi kysyä:
 - o Miksi merenelävien syöminen on sinulle hyväksi? (energiaa, hyväksi sydämelle ja aivoille, auttaa kasvamaan pidemmäksi ja vahvemmaksi...)

Jos haluat mennä pidemmälle: kutsu kokki, kalastaja, kalakauppias tai kalankasvattaja luokkaan tekemään toiminta kanssasi ja kertomaan työstään ryhmälle. Tai vieraile heidän työpaikallaan toiminnan jälkeen.



Kotitehtävä – Merenelävät lautasellani

Kesto: yksi viikko (kotona) yllä olevan toiminnan jälkeen

Materiaalit:

- Yksi tehtäväsiivu oppilasta kohti, tulostettuna yhdelle puolelle, A4
- Kamera, tulostin, sakset ja liima TAI värikyniä
- Kynä
- Sinitarraa, teippiä tai nastoja ja taulu tai vapaata seinätilaa luokassasi

Johdanto:

”Opimme, miten kalat päätyvät lautasellemme, ja tutustuimme erilaisiin resepteihin. Opimme myös, että meidän täytyy syödä mereneläviä kasvaaksemme terveiksi ja vahvoiksi ja saadaksemme energiaa. Nyt kokeilemme tätä kotona. Pyydä viikon aikana perhettäsi auttamaan sinua valmistamaan yksi ateria kalasta tai merenelävistä. Täytä tehtäväsiivu ruoan nimellä, ainesosilla sekä ruoan valokuvalla tai piirroksella. Viikon kuluttua esittelemme reseptimme toisillemme.”

Voit jakaa Mr.Goodfish-verkkosivuston tai -sovelluksen auttaaksesi perheitä valitsemaan lajeja ja tutustumaan resepteihin.

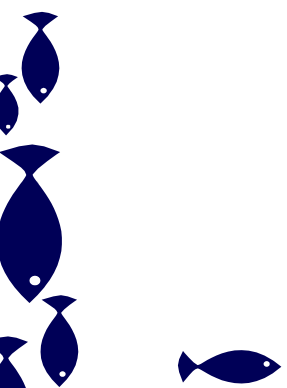
Purkukeskustelu:

Pyydä luokassa jokaista oppilasta kertomaan valmistamastaan ruoasta ja jakamaan vaikutelmansa (miltä se maistui? Oliko sitä vaikea vai helppo valmistaa? Mitä muut perheenjäsenesi ajattelivat tästä reseptistä?).

Anna heidän kiinnittää tehtäväsiivunsa tauluun tai seinään muutamaksi päiväksi ja kannusta heitä tutustumaan resepteihin.

Voit myös harkita kaikkien tehtäväsiivujen keräämistä ja pienen reseptivihkosen tekemistä kaikille oppilaille jaettavaksi, jotta he voivat viedä sen kotiin perheelleen.

Vaihtoehto: jos mahdollista, voit korvata tämän kotitehtävän ruoanlaittotuokiolla koulussasi, tiedekeskuksessa tai museossa. Valitse helppo merenelävä- tai kalaresepti valmistettavaksi lasten kanssa (esim. sardiini- tai makrillitahna, kalapyörykkä, kalapiirakka, kalataco/-wrap/-voileipä...). Voit kutsua kokin tai kalakauppiaan tekemään tämän kanssasi ja ehdottaa, että perheetkin osallistuvat. Jos haluat käyttää tätä vaihtoehtoa, tarkista ensin paikalliset terveys- ja elintarviketurvallisuussäännöt, jotka koskevat lasten kanssa kokkaamista. Löytääksesi kokin tai kalakauppiaan voit tarkistaa oman maasi Mr.Goodfish-jäsenet verkkosivustolta tai sovelluksesta.



Merenelävät lautasellani

Nimeni:

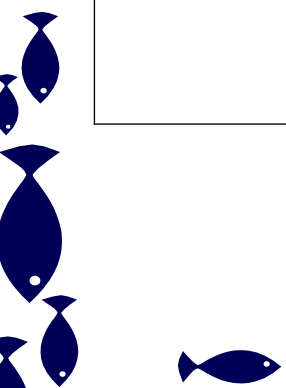
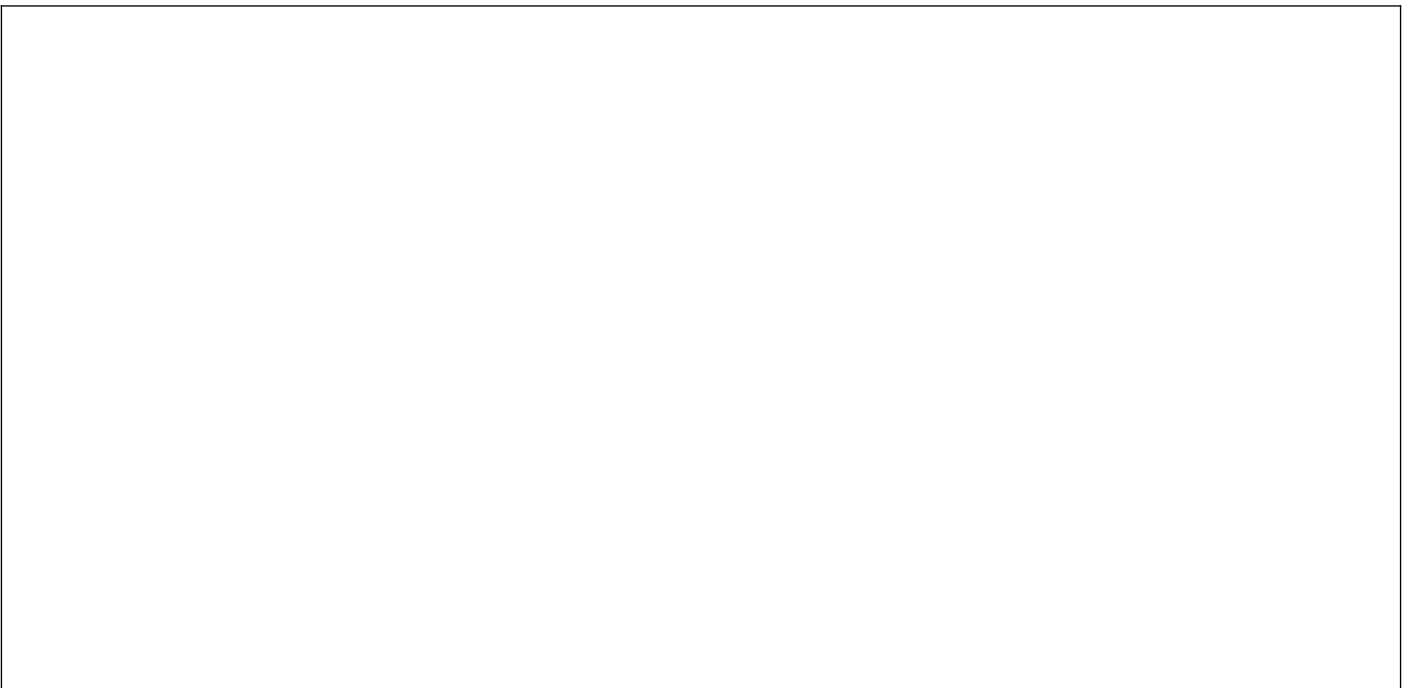
Tällä viikolla valmistan mereneläviä tai kalaa perheeni kanssa.

Ruoan nimi on

Tämän reseptin ainesosat ovat:

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

Piirrän ruoan tai tulostan ja liimaan kuvan tähän:



Sinisimpukoita ranskalaisten kera

Ainesosat:

- **4 sinisimpukkaa**
- **Ranskalaisia perunoita**
- **Silputtua persiljaa**

Grillattua meritursasta

Ainesosat:

- **1 meritursas**
- **1 sitruuna**
- **1 kulhollinen riisiä**

Katkarapunuudeleita

Ainesosat:

- **5 katkarapua**
- **1 kulhollinen nuudeleita**
- **1 tomaatti**

Kampasimpukoita riisin kanssa

Ainesosat:

- **2 kampasimpukkaa**
- **Vihreitä papuja**
- **1 kulhollinen riisiä**

Ostereita**Ainesosat:**

- **6 osteria**
- **1 sitruuna**
- **1 kulhollinen salaattia**

Kalmaria ranskalaisten kanssa**Ainesosat:**

- **4 kalmaria**
- **Ranskalaisia perunoita**
- **1 kulhollinen salaattia**

Taskurapua maissin kanssa

Ainesosat:

- **1 taskurapu**
- **1 grillattu maissintähkä**
- **1 kulhollinen perunamuusia**

Grillattua kalaa

Ainesosat:

- **1 kala**
- **Vihreitä papuja**
- **1 kulhollinen riisiä**

Sinisimpukoita ranskalaisten kera



Grillattua meritursasta



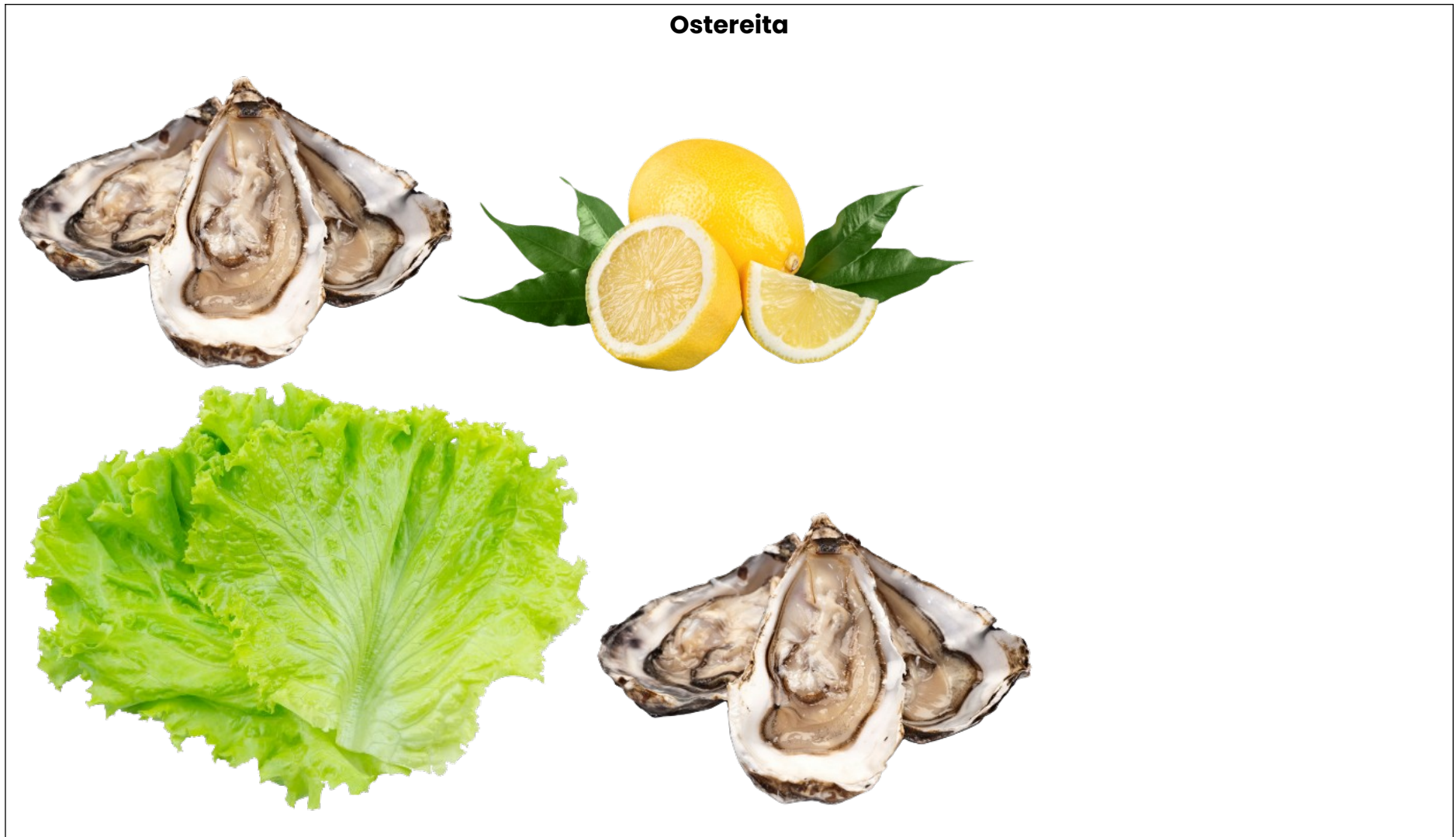
Katkarapunuudeleita



Kampasimpukoita riisin kanssa



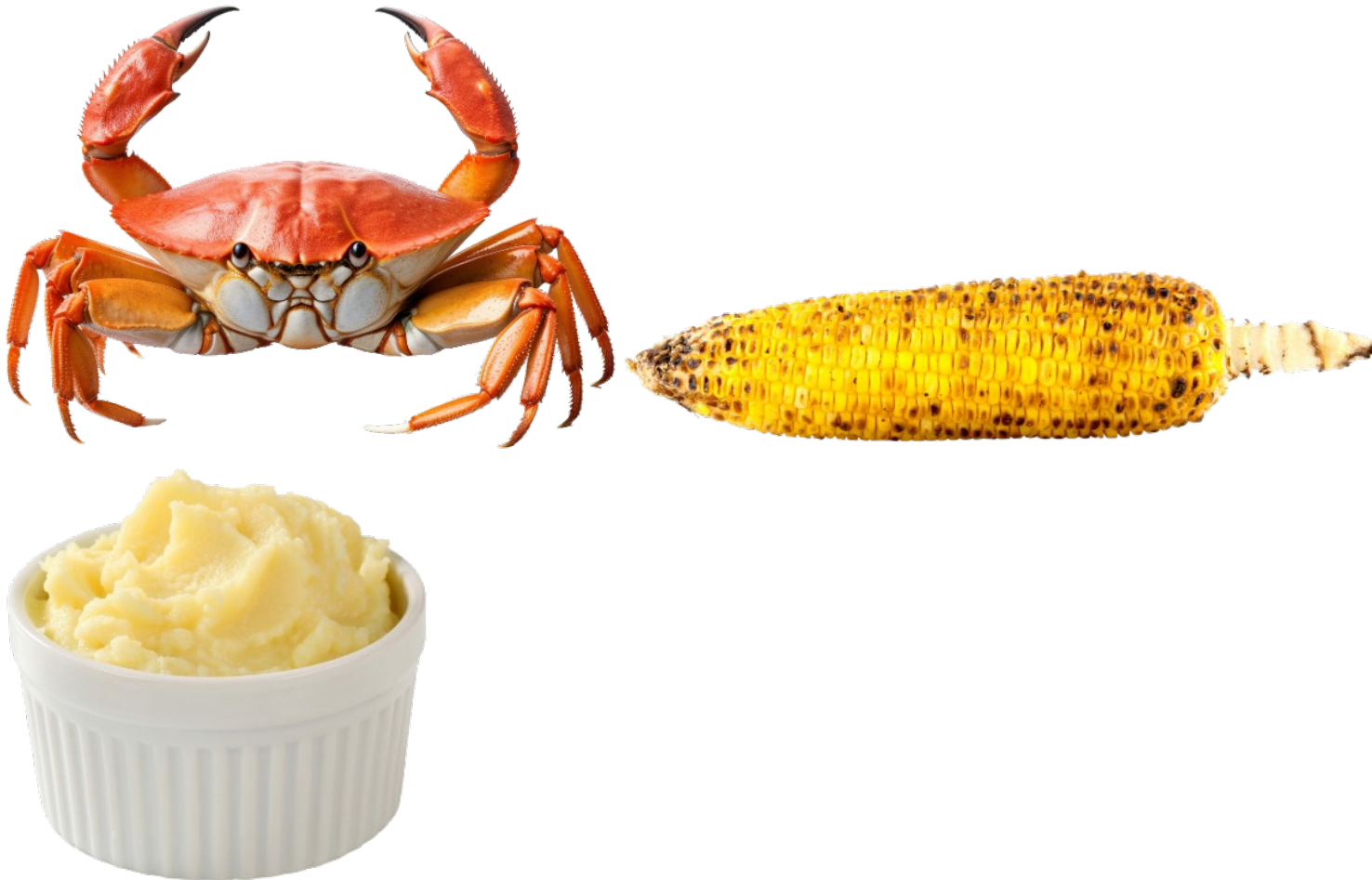
Ostereita



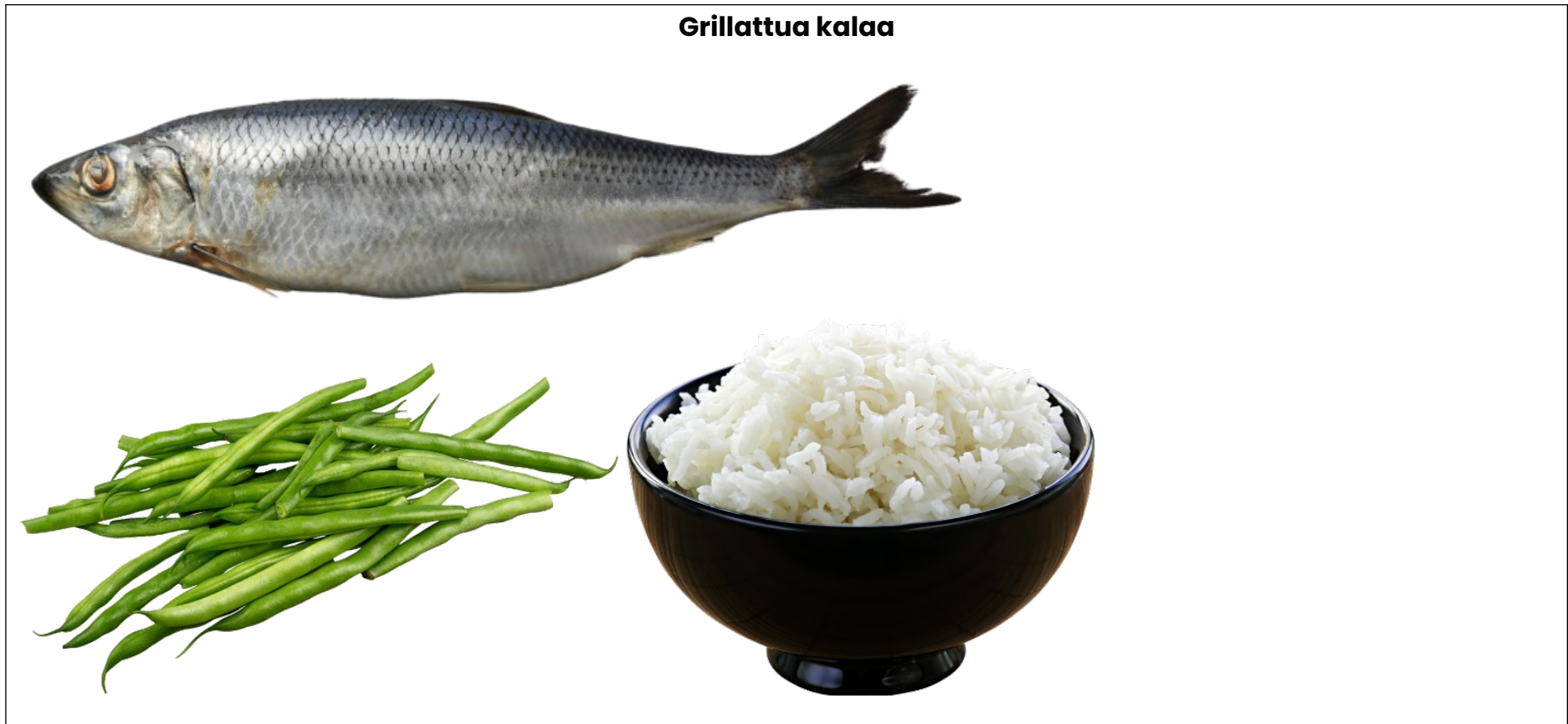
Kalmaria ranskalaisten kanssa



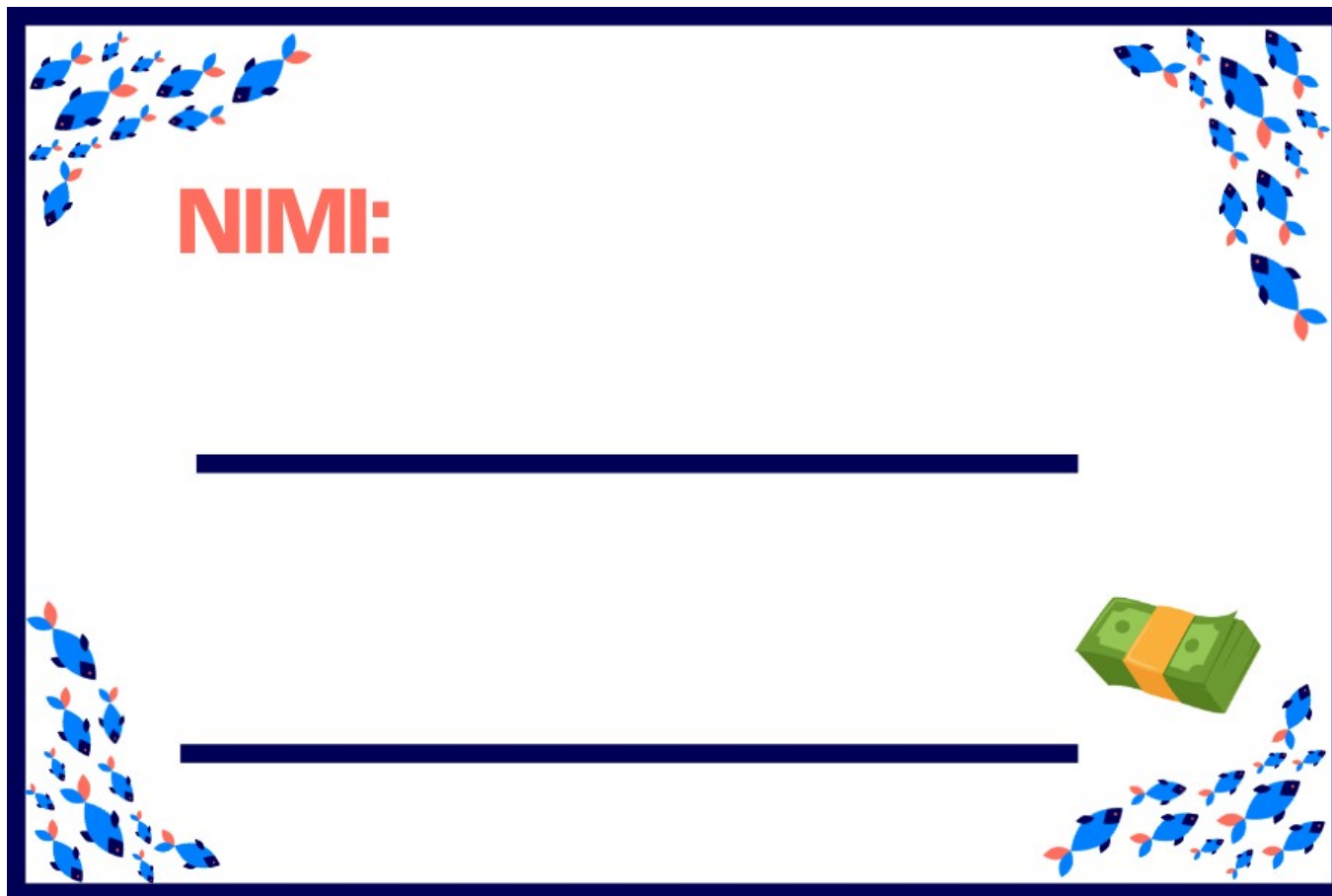
Taskurapua maissin kanssa



Grillattua kalaa

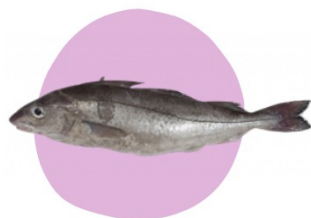
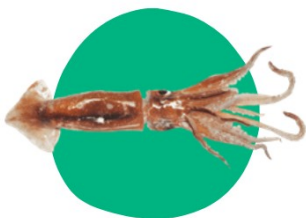


Tulosta seuraavat torikylteiksi



NIMI:

YHDISTÄ PISTEET





"Valitse oikea kala oikeaan vuodenaikaan!"

Seuraa meitä

Verkkosivusto: www.mrgoodfish.com

