



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Scenarij učenja**

Scenarij učenja 7 – 8



Financira Europska unija. Međutim, izneseni stavovi i mišljenja pripadaju isključivo autoru odnosno autorima i ne odražavaju nužno stavove Europske unije ni Europske izvršne agencije za klimu, infrastrukturu i okoliš (CINEA). Ni Europska unija ni tijelo koje dodjeljuje sredstva ne mogu se smatrati odgovornima za njih.

Tržnica plodova mora

Ova aktivnost pomaže učenicima u dobi od 7 do 8 godina da razumiju osnove puta plodova mora od mora do tanjura i otkriju raznolikost jestivih vrsta plodova mora.

Ciljevi:

- Učenici razumiju podrijetlo plodova mora, kako dopijevaju na njihov tanjur i različite načine njihove pripreme.
- Učenici prepoznaju različite vodene vrste i upoznaju se s morskom bioraznolikošću.
- Polaznici pripremaju i jedu morske plodove uz nadzor odrasle osobe.

Opće informacije

Dob: od 7 do 8 godina

Predmeti: prirodoslovlje, prehrana, biologija, matematika, likovna umjetnost, građanski odgoj

Ključne riječi: plodovi mora, riba, hrana, ocean, bioraznolikost, kuhanje, ribolov

Za koga je ovo namijenjeno? Učitelji, edukatori u znanstvenim muzejima/centrima

Ostali društveni akteri koje možete uključiti: kuhari, ribari, prodavači ribe, uzgajivači ribe ili morskih plodova

Kompetencije za održivost¹:

Utjelovljivanje vrijednosti održivosti	Prihvatanje složenosti u održivosti	Zamišljanje održive budućnosti	Djelovanje za održivost
Promicanje prirode	Sustavsko razmišljanje	- Prilagodljivost - Istraživačko mišljenje	Kolektivno djelovanje

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

Aktivnost – Tržnica plodova mora

Trajanje: 45 min

Materijal:

- Stolovi i stolice
- Prostirka ili prijenosni bazen
- Morske životinje otisnute na debelom papiru (otisnite ih onoliko koliko je potrebno, ovisno o receptima koje ste odabrali)
- Male ribarske mreže ili cjedila
- 10 kanti
- 10 košara ili drugih spremnika
- 10 otisnutih naljepnica s vrstama i cijenama
- Blagajnički pult ili kutija
- Žetoni (ili bilo koji predmet koji predstavlja valutu). Možete izraditi žetone različitih vrijednosti, poput pravih kovanica.
- Mali novčanici ili kutije
- Listovi papira formata A3 (izrezani u obliku tanjura ili s otisnutim velikim praznim tanjurom)
- Otisnuti recepti
- Otisnute namirnice
- Škare sa zaobljenim vrhom
- Ljepilo
- Flomasteri u boji, olovke

Priprema:

- Podijelite prostor na tri dijela.
- U prvom dijelu postavite bazen ili prostirku i dodajte morske životinje. Postavite kante i onoliko ribarskih mreža ili cjedila koliko ima djece koja će preuzeti ulogu ribara.
- U drugom dijelu postavite dugi stol s 10 košara ili spremnika. Na svaku košaru stavite naljepnicu s nazivom ploda mora i cijenom. Upotrijebite kutiju s nekoliko žetona kako biste stvorili blagajnički pult.
- U trećem dijelu stvorite likovnu postaju sa stolovima, stolicama, listovima papira koji predstavljaju tanjure, ljepilom, škarama sa zaobljenim vrhom, flomasterima u boji i olovkama. Otisnite i izrežite namirnice kako biste dovršili recepte s plodovima mora (npr. limun, tjestenina, riža...).
- Za svako dijete koje će preuzeti ulogu kuhara otisnite recept i pripremite mali novčanik ili kutiju s nekoliko žetona.

Uvod:

„Danas ćemo zajedno stvoriti ribarnicu. Svatko od vas imat će važnu ulogu: možete biti ribar, prodavač ribe ili kuhar. Zajedno ćemo pripremiti ukusnu i zdravu hranu.”



Prije nego što objasnite što su ribar, prodavač ribe ili kuhar, potaknite ih da razmisle o ulozi ovih triju stručnjaka: čime se bave u svom poslu? Zašto su važni?

Možete ih također pitati koje plodove mora već poznaju.

Upute:

Skupina se dijeli na tri manje skupine. Možda ćete morati zadržati skupinu prodavača ribe manjom od ostalih.

1. Ribari upotrebljavaju ribolovni pribor kako bi skupili morske životinje i razvrstali ih u različite kante.
2. Prodavači ribe uzimaju morske životinje iz kanti i stavljaju ih u odgovarajuću košaru na svom štandu.
3. Svaki kuhar uzima recept i novčanik. Pogleda sastojke i stane u red kako bi ih kupio od prodavača ribe.
4. Prodavači ribe prodaju plodove mora kuharima. Pobrinu se da vrate ostatak novca kada je potrebno.
5. Kuhari uzimaju tanjur na likovnoj postaji, traže ostale sastojke i izrađuju kolaž koji predstavlja njihov recept.

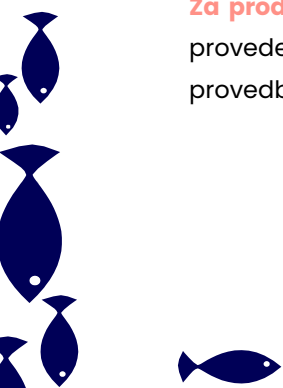
Osvrt:

- Edukator prepušta svakoj skupini da ostalima ispriča što je naučila.
- Pita ribare što su ulovili. Za svaku vrstu zamoli kuhare koji su je pripremili da pokažu svoje jelo.
- Edukator može pitati:
 - o Je li bilo životinja za koje niste znali da se mogu jesti?
 - o Jeste li ikada jeli [naziv vrste]? Kakvog je bila okusa?
 - o Postoji li životinja koju biste jednog dana htjeli kušati?
- Ako su djeca već počela učiti o prehrani, edukator može pitati:
 - o Zašto je dobro jesti plodove mora? (jedemo za energiju, dobro je za srce, za mozak, jedemo da bismo narasli viši i jači...)

Alternative:

- Odigrajte igru u tri kruga kako bi svako dijete moglo iskusiti sve tri uloge.
- Odigrajte svaku fazu zasebno:
 - o Prvo sva djeca zajedno love ribu i razvrstavaju životinje na štandu ribarnice.
 - o Drugo, svako dijete odabire recept, a edukator preuzima ulogu prodavača ribe koji prodaje proizvode. Svako dijete izrađuje svoj kolaž prema svom receptu.

Za produblјivanje: pozovite kuhara, ribara, prodavača ribe ili uzgajivača ribe u razred da s vama provede aktivnost i objasni skupini svoj posao. Ili ih posjetite na njihovu radnom mjestu nakon provedbe aktivnosti.



Aktivnost – Spoji točke

Trajanje: 30–45 min

Napomena: Ova je aktivnost prikladnija u okruženjima u kojima je ribarnicu prekomplikirano organizirati (npr. zbog nedostatka prostora ili sredstava).

Materijal:

- Jedan radni list formata A4 po paru učenika
- Slike vrsta prikazanih na radnom listu (otisnute ili prikazane projektorom)
- Olovke
- Gumica

Priprema:

- Pripremite prostor tako da učenici mogu sjediti u parovima.
- Pobrinite se da imaju na raspolaganju olovke i gumice.

Uvod:

„Danas ćemo razgovarati o hrani iz oceana; naučit ćemo koje životinje i biljke iz mora možemo jesti. ”

Započnite tako da jednu po jednu pokažete slike vrsta i zamolite učenike da prepoznaju o čemu je riječ: je li to biljka ili životinja? Kako izgleda? Ima li ljušturu? Ima li klijesta? Ima li peraje? Ima li krakove? Kako se vrsta zove?

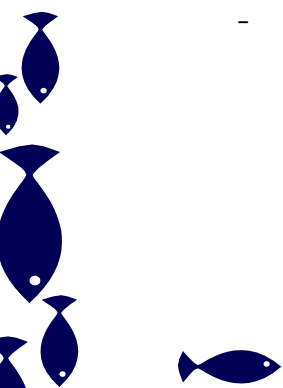
Prije prelaska na rad u skupinama edukator daje upute na radnom listu: „Spoj točke između životinje ili biljke i jela pripremljenog od nje.”

Upute:

1. Učenici sjede u parovima ili skupinama po troje.
2. Edukator dijeli po jedan radni list svakoj skupini i daje im otprilike 15 minuta da spoje točke.
3. Edukator ostaje na raspolaganju za pomoć.

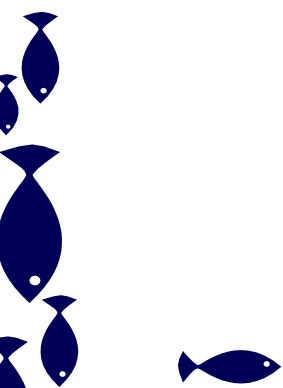
Osvrt:

- Edukator prepušta učenicima da za svaku vrstu iznesu točan odgovor.
- Edukator može pitati:
 - o Je li bilo životinja ili biljaka za koje niste znali da se mogu jesti?
 - o Jeste li ikada jeli [naziv vrste]? Kakvog je bila okusa?



- o Postoji li životinja koju biste jednog dana htjeli kušati?
- Ako su učenici već počeli učiti o prehrani, edukator može pitati:
 - o Zašto je dobro jesti plodove mora? (jedemo za energiju, dobro je za srce, za mozak, jedemo da bismo narasli viši i jači...)

Za produbljivanje: pozovite kuhara, ribara, prodavača ribe ili uzgajivača ribe u razred da s vama provede aktivnost i objasni skupini svoj posao. Ili ih posjetite na njihovu radnom mjestu nakon provedbe aktivnosti.



Domaća zadaća – Plodovi mora na mom tanjuru

Trajanje: jedan tjedan (kod kuće) nakon prethodne aktivnosti

Materijal:

- Jedan radni list po učeniku, otisnut s jedne strane, formata A4
- Fotoapararat, pisač, škare i ljepilo ILI flomasteri u boji
- Kemijska olovka
- Ljepljiva guma, ljepljiva traka ili pribadače te ploča ili slobodan prostor na zidu u vašoj učionici

Uvod:

„Naučili smo kako riba dospijeva na naš tanjur i otkrili smo različite recepte. Naučili smo i da moramo jesti plodove mora kako bismo rasli zdravi i jaki te imali energije. Zato ćemo sada to isprobati kod kuće. Tijekom tjedna zamolite svoju obitelj da vam pomogne pripremiti jedno jelo od ribe ili plodova mora. Ispunite radni list nazivom jela, sastojcima te slikom ili crtežom jela. Za tjedan dana predstaviti ćemo jedni drugima svoje recepte.”

Možete podijeliti web-mjesto ili aplikaciju Mr.Goodfish kako biste pomogli obiteljima da odaberu vrste i istraže recepte.

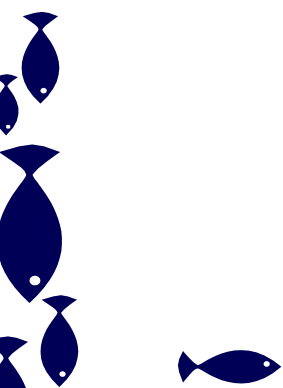
Osvrt:

U razredu zamolite svakog učenika da ispriča koje je jelo pripremio i podijeli svoje dojmove (kakav je bio okus? Je li ga bilo teško ili lako pripremiti? Što su ostali članovi obitelji mislili o ovom receptu?).

Neka pričvrste svoj radni list na ploču ili zid na nekoliko dana i potaknite ih da pogledaju recepte.

Možete i razmisliti o tome da prikupite sve radne listove i izradite malu knjižicu recepata koju ćete podijeliti svim učenicima, kako bi je mogli ponijeti kući svojoj obitelji.

Alternativa: ako je izvedivo, ovu domaću zadaću možete zamijeniti kuharskom radionicom u vašoj školi, znanstvenom centru ili muzeju. Odaberite jednostavan recept od plodova mora ili ribe koji ćete pripremiti s djecom (npr. namaz od srdele ili skuše, riblji popečci, riblja pita, riblji taco/wrap/sendvič...). Možete pozvati kuhara ili prodavača ribe da to učini s vama i predložiti da i obitelji sudjeluju. Ako želite upotrijebiti ovu alternativu, najprije provjerite lokalne propise o zdravlju i sigurnosti hrane povezane s kuhanjem s djecom. Kako biste pronašli kuhara ili prodavača ribe, možete pogledati članove mreže Mr.Goodfish u svojoj zemlji na web-mjestu ili u aplikaciji.



Plodovi mora na mom tanjuru

Moje ime:

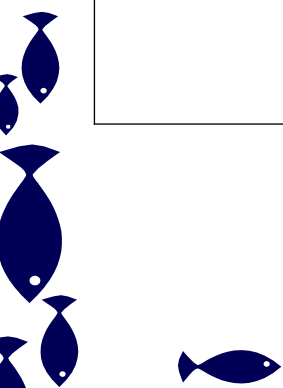
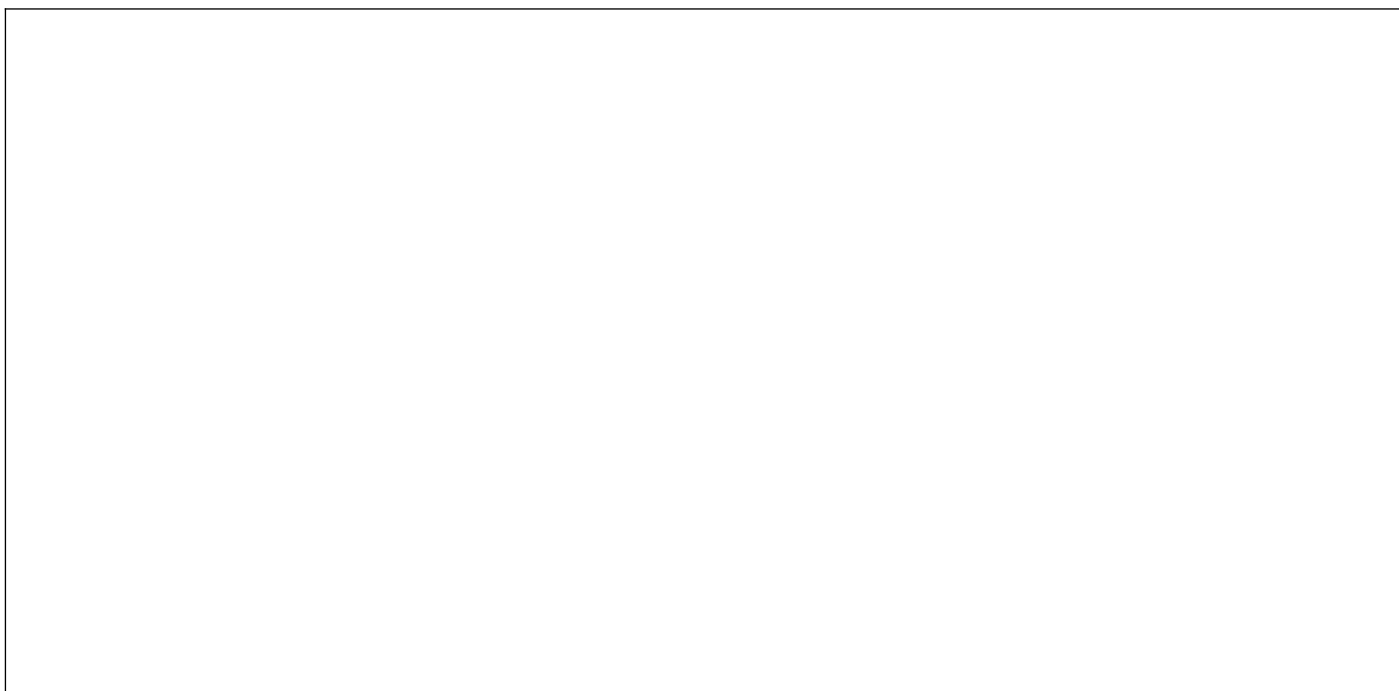
Ovaj tjedan kuham plodove mora ili ribu sa svojom obitelji.

Naziv jela je

Sastojci ovog recepta su:

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

Ovdje nacrtam jelo ili ispišem i zalijepim sliku:



Dagnje s pomfritom

Sastojci:

- **4 dagnje**
- **Malo pomfrita**
- **Nasjeckani peršin**

Hobotnica na žaru

Sastojci:

- **1 hobotnica**
- **1 limun**
- **1 zdjela riže**

Rezanci s kozicama

Sastojci:

- **5 kozica**
- **1 zdjela rezanaca**
- **1 rajčica**

Jakobove kapice s rižom

Sastojci:

- **2 Jakobove kapice**
- **Malo mahuna**
- **1 zdjela riže**

Kamenice

Sastojci:

- 6 kamenica
- 1 limun
- 1 zdjela salate

Lignje s pomfritom

Sastojci:

- 4 lignje
- Malo pomfrita
- 1 zdjela salate

Rakovica s kukuruzom

Sastojci:

- **1 rakovica**
- **1 kukuruz na žaru**
- **1 zdjela pire krumpira**

Riba na žaru

Sastojci:

- **1 riba**
- **Malo mahuna**
- **1 zdjela riže**

Dagnje s pomfritom



Hobotnica na žaru



Rezanci s kozicama



Jakobove kapice s rižom



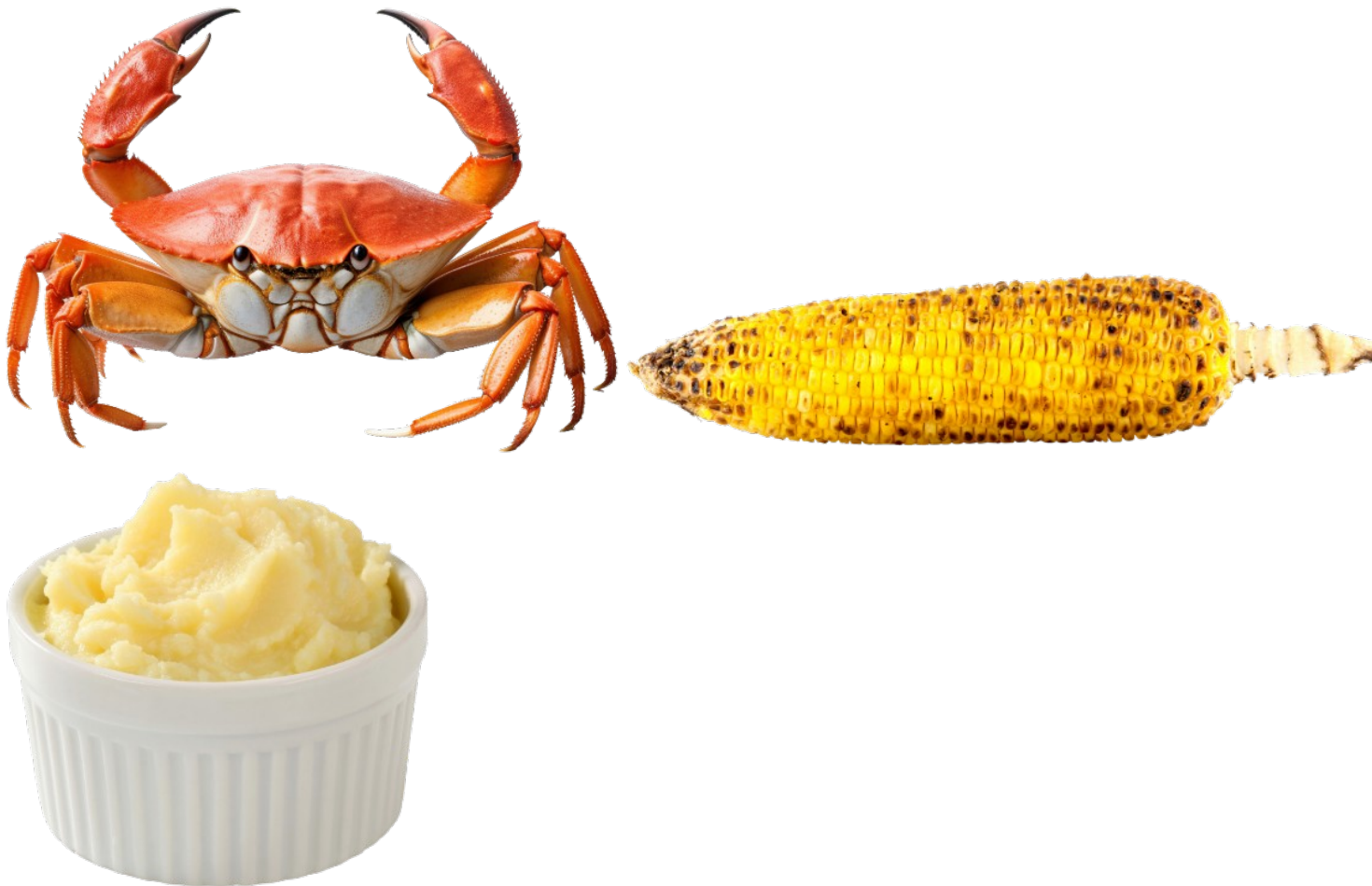
Kamenice



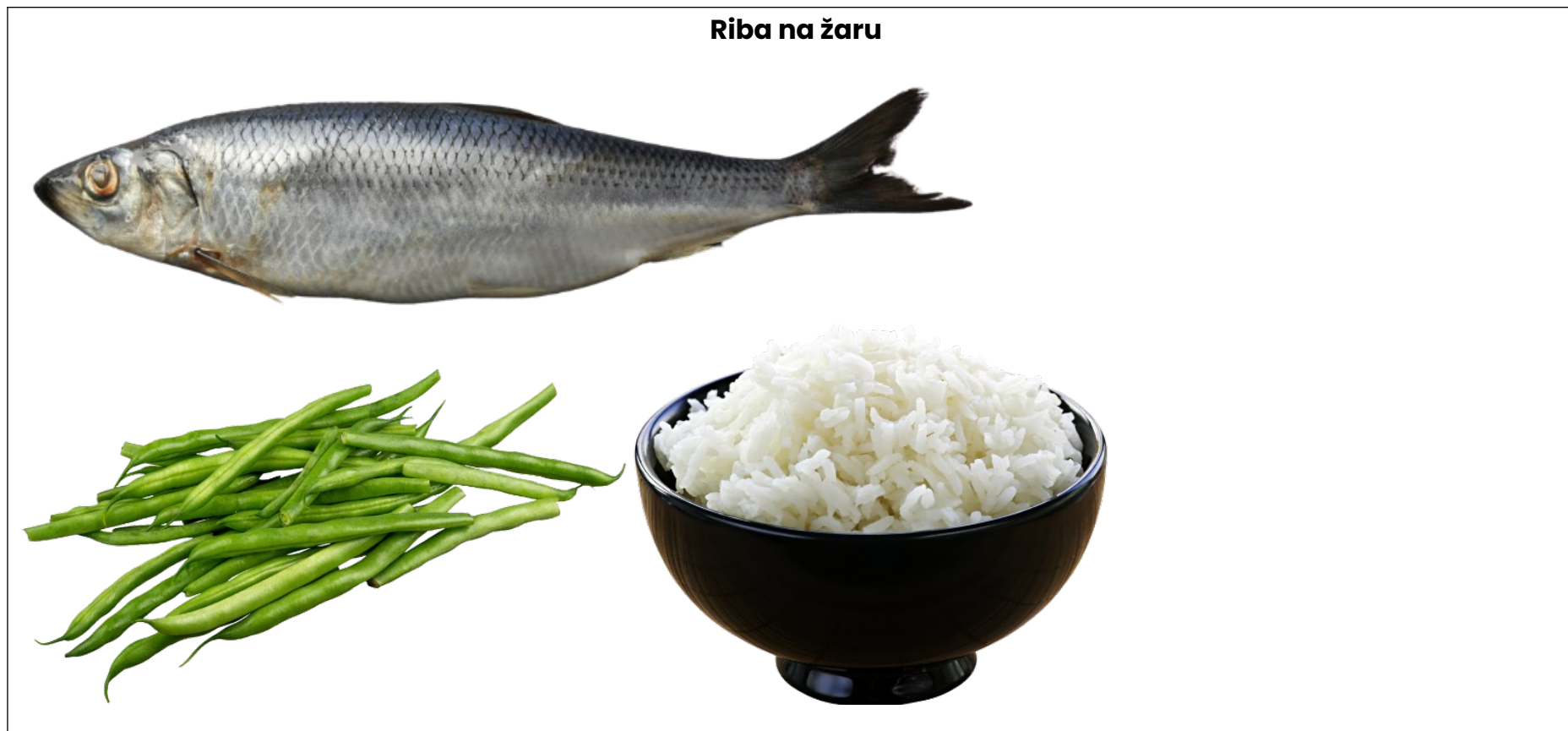
Lignje s pomfritom



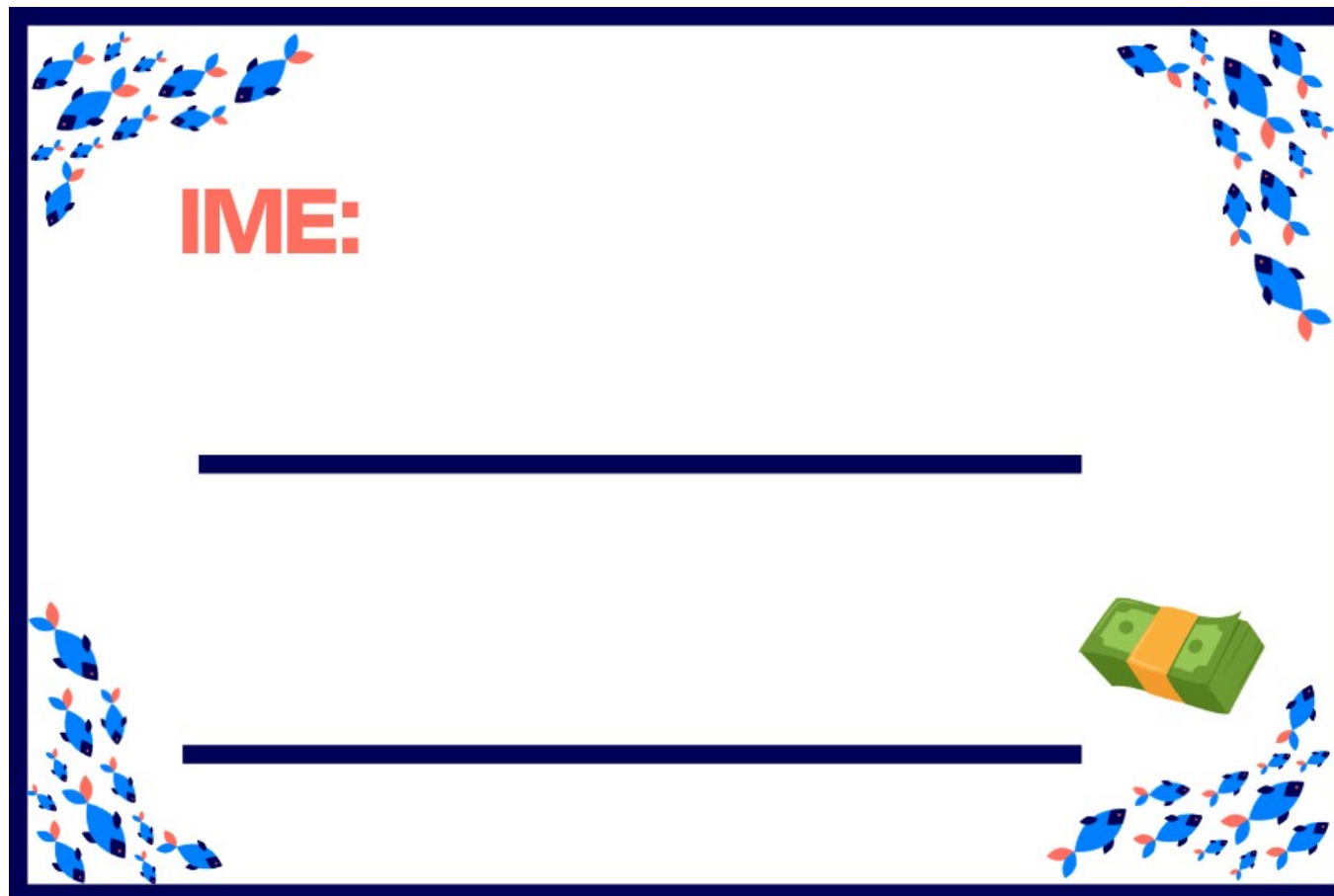
Rakovica s kukuruzom



Riba na žaru

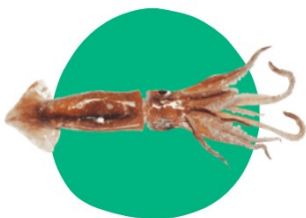


Otisnite sljedeće kao naljepnicu za tržnicu



IME:

SPOJI TOČKE





„Odaberite pravu ribu u pravoj sezoni!”

Pratite nas

Web stranica: www.mrgoodfish.com

