



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Scenariusz zajęć**

Scenariusz edukacyjny 7–8



Sfinansowane ze środków Unii Europejskiej. Wyrażone poglądy i opinie są jednak wyłącznie poglądami i opiniami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Klimatu, Infrastruktury i Środowiska (CINEA). Ani Unia Europejska, ani organ przyznający dofinansowanie nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

Targ owoców morza

Ta aktywność pomaga uczniom w wieku od 7 do 8 lat zrozumieć podstawy drogi owoców morza z morza na talerz oraz odkryć różnorodność gatunków owoców morza, które można jeść.

Cele:

- Uczniowie poznają pochodzenie owoców morza, drogę, jaką pokonują, aby trafić na talerz, oraz różne sposoby ich przygotowania.
- Uczniowie rozpoznają różne gatunki wodne i zapoznają się z różnorodnością biologiczną mórz.
- Dzieci przygotowują i jedzą owoce morza pod opieką osoby dorosłej.

Informacje ogólne

Wiek: od 7 do 8 lat

Przedmioty: przyroda, żywienie, biologia, matematyka, plastyka, edukacja obywatelska

Słowa kluczowe: owoce morza, ryby, jedzenie, ocean, różnorodność biologiczna, gotowanie, rybołówstwo

Dla kogo to jest? Nauczyciele, edukatorzy z muzeów/centrów nauki

Inni przedstawiciele społeczności, których możesz zaangażować: kucharze, rybacy, sprzedawcy ryb, hodowcy ryb lub owoców morza

Kompetencje w zakresie zrównoważonego rozwoju¹:

Ucieleśnianie wartości zrównoważonego rozwoju	Przyjmowanie złożoności w zrównoważonym rozwoju	Wyobrażanie sobie zrównoważonej przyszłości	Działanie na rzecz zrównoważonego rozwoju
Promowanie przyrody	Myślenie systemowe	- Zdolność adaptacji - Myślenie eksploracyjne	Działanie zbiorowe

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

Aktywność – Targ owoców morza

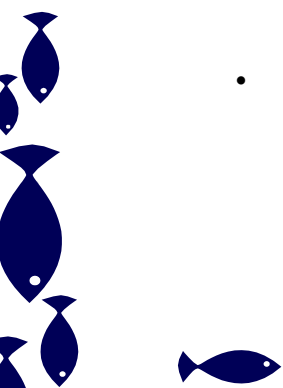
Czas trwania: 45 min

Materiały:

- Stoły i krzesła
- Mata lub przenośny basen
- Zwierzęta morskie wydrukowane na grubym papierze (wydrukuj tyle, ile potrzeba, w zależności od wybranych przepisów)
- Małe siatki do łowienia lub sitka
- 10 wiader
- 10 koszyków lub innych pojemników
- 10 wydrukowanych etykiet z gatunkami i cenami
- Stanowisko kasowe lub pudełko
- Żetony (lub dowolny przedmiot symbolizujący pieniądze). Możesz stworzyć żetony o różnych wartościach, tak jak prawdziwe monety.
- Małe portfele lub pudełka
- Arkusze papieru A3 (wycięte w kształcie talerza albo z wydrukowanym dużym pustym talerzem)
- Wydrukowane przepisy
- Wydrukowane produkty spożywcze
- Nożyczki z zaokrąglonymi końcami
- Klej
- Kolorowe pisaki, kredki

Przygotowanie:

- Podziel przestrzeń na trzy części.
- W pierwszej części ustaw basen lub matę i umieść na niej zwierzęta morskie. Ustaw wiaderka oraz tyle siatek do łowienia lub sitek, ile jest dzieci, które wcielą się w rolę rybaka.
- W drugiej części ustaw długi stół z 10 koszykami lub pojemnikami. Na każdym koszyku umieść etykietę z nazwą owocu morza i ceną. Użyj pudełka z kilkoma żetonami, aby stworzyć stanowisko kasowe.
- W trzeciej części stwórz kącik plastyczny ze stołami, krzesłami, arkuszami papieru symbolizującymi talerze, klejem, nożyczkami z zaokrąglonymi końcami, kolorowymi pisakami i kredkami. Wydrukuj i wytnij produkty spożywcze, aby uzupełnić przepisy na owoce morza (np. cytryna, makaron, ryż...).
- Dla każdego dziecka, które wcieli się w rolę kucharza, wydrukuj przepis i przygotuj mały portfel lub pudełko z kilkoma żetonami.



Wprowadzenie:

„Dzisiaj wspólnie stworzymy targ rybny. Każde z was odegra ważną rolę: możecie być rybakiem, sprzedawcą ryb albo kucharzem. Będziemy wspólnie pracować, aby przygotować pyszne i zdrowe jedzenie.”

Zanim wyjaśnisz, kim jest rybak, sprzedawca ryb i kucharz, zachęć dzieci do zastanowienia się nad rolą tych trzech zawodów: co robią w swojej pracy? Dlaczego są ważni?

Możesz też zapytać, jakie owoce morza już znają.

Instrukcje:

Grupa dzieli się na trzy części. Grupa sprzedawców ryb może być mniejsza niż pozostałe.

1. Rybacy używają sprzętu do łowienia, aby zebrać zwierzęta morskie i posortować je do różnych wiader.
2. Sprzedawcy ryb wydobywają zwierzęta morskie z wiader i układają je we właściwym koszyku na swoim stoisku.
3. Każdy kucharz bierze przepis i portfel. Sprawdzają składniki i ustawiają się w kolejce, aby kupić je od sprzedawców ryb.
4. Sprzedawcy ryb sprzedają owoce morza kucharzom. Pamiętają, aby w razie potrzeby wydać resztę.
5. Kucharze biorą talerz w kąciku plastycznym, szukają pozostałych składników i tworzą kolację przedstawiającą ich przepis.

Podsumowanie:

- Prowadzący pozwala każdej grupie opowiedzieć pozostałym, czego się nauczyła.
- Pyta rybaków, co złowili. Przy każdym gatunku prosi kucharzy, którzy go przyrządzili, aby pokazali swoje danie.
- Nauczyciel może zapytać:
 - o Czy było jakieś zwierzę, o którym nie wiedzieliście, że można je jeść?
 - o Czy jedliście kiedyś [nazwa gatunku]? Jak smakowało?
 - o Czy jest jakieś zwierzę, którego chcielibyście kiedyś spróbować?
- Jeśli dzieci zaczęły już uczyć się o żywieniu, nauczyciel może zapytać:
 - o Dlaczego jedzenie owoców morza jest dla was dobre? (jedzenie dla energii, dobre dla serca i dla mózgu, jedzenie, aby rosnąć i stawać się silniejszym...)

Warianty:

- Zagrajcie w grę w trzech rundach, aby każde dziecko mogło wypróbować wszystkie trzy role.
- Rozegrajcie każdy etap osobno:
 - o Najpierw wszystkie dzieci wspólnie łowią i sortują zwierzęta na stoisku targu rybnego.



- o Następnie każde dziecko wybiera przepis, a nauczyciel wciela się w rolę sprzedawcy ryb i sprzedaje produkty. Każde dziecko tworzy kolaż zgodnie ze swoim przepisem.

Aby pójść dalej: zaprosz do klasy kucharza, rybaka, sprzedawcę ryb lub hodowcę ryb, aby przeprowadził tę aktywność razem z wami i opowiedział grupie o swojej pracy. Możecie też odwiedzić go w miejscu pracy po wykonaniu tej aktywności.

Aktywność – Połącz kropki

Czas trwania: 30–45 min

Uwaga: Ta aktywność lepiej sprawdza się tam, gdzie zorganizowanie targu rybnego jest zbyt skomplikowane (np. z powodu braku miejsca lub środków).

Materiały:

- Jedna karta pracy A4 na parę uczniów
- Zdjęcia gatunków przedstawionych na karcie pracy (wydrukowane lub wyświetlone za pomocą projektora)
- Ołówki
- Gumka

Przygotowanie:

- Przygotuj przestrzeń tak, aby uczniowie mogli siedzieć w parach.
- Upewnij się, że mają do dyspozycji ołówki i gumki.

Wprowadzenie:

„Dzisiaj porozmawiamy o jedzeniu pochodzącym z oceanu. Dowiemy się, które zwierzęta i rośliny morskie możemy jeść.”

Zacznij od pokazywania zdjęć gatunków jeden po drugim i poproś uczniów, aby określili, co to jest: czy to roślina, czy zwierzę? Jak wygląda? Czy ma muszlę? Czy ma szczypce? Czy ma płetwy? Czy ma macki? Jak nazywa się ten gatunek?

Przed rozpoczęciem pracy w grupach nauczyciel podaje polecenie z karty pracy: „Połącz kropki: zwierzę lub roślinę z daniem, które z nich przygotowano.”

Instrukcje:

1. Uczniowie siadają w parach lub w grupach po trzy.

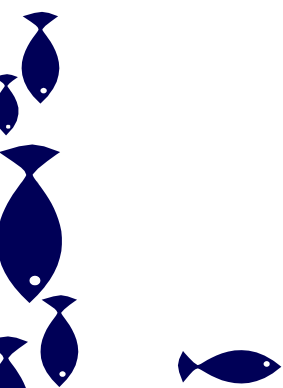


2. Nauczyciel rozdaje po jednej karcie pracy na grupę i daje im około 15 minut na połączenie kropek.
3. Nauczyciel pozostaje do dyspozycji, aby pomóc.

Podsumowanie:

- Nauczyciel pozwala uczniom podać prawidłową odpowiedź dla każdego gatunku.
- Nauczyciel może zapytać:
 - o Czy było jakieś zwierzę lub roślina, o których nie wiedzieliście, że można je jeść?
 - o Czy jedliście kiedyś [nazwa gatunku]? Jak smakowało?
 - o Czy jest jakieś zwierzę, którego chcielibyście kiedyś spróbować?
- Jeśli uczniowie zaczęli już uczyć się o żywieniu, nauczyciel może zapytać:
 - o Dlaczego jedzenie owoców morza jest dla was dobre? (jedzenie dla energii, dobre dla serca i dla mózgu, jedzenie, aby rosnąć i stawać się silniejszym...)

Aby pójść dalej: zaproś do klasy kucharza, rybaka, sprzedawcę ryb lub hodowcę ryb, aby przeprowadził tę aktywność razem z wami i opowiedział grupie o swojej pracy. Możecie też odwiedzić go w miejscu pracy po wykonaniu tej aktywności.



Praca domowa – Owoce morza na moim talerzu

Czas trwania: jeden tydzień (w domu) po powyższej aktywności

Materiały:

- Jedna karta pracy na ucznia, wydrukowana jednostronnie, A4
- Aparat, drukarka, nożyczki i klej LUB kolorowe pisaki
- Długopis
- Masa mocująca, taśma lub pinezki oraz tablica lub wolne miejsce na ścianie w klasie

Wprowadzenie:

„Dowiedzieliśmy się, jak ryby trafiają na nasz talerz, i poznaliśmy różne przepisy. Nauczyliśmy się też, że musimy jeść owoce morza, aby rosnąć zdrowo, być silnymi i mieć energię. Teraz spróbujemy tego w domu. W ciągu tygodnia poproś rodzinę, aby pomogła ci przygotować jeden posiłek z ryb lub owoców morza. Wypełnij kartę pracy nazwą dania, składnikami oraz zdjęciem lub rysunkiem dania. Za tydzień zaprezentujemy sobie nawzajem nasze przepisy.”

Możesz udostępnić stronę internetową lub aplikację Mr.Goodfish, aby pomóc rodzinom wybrać gatunki i poznać przepisy.

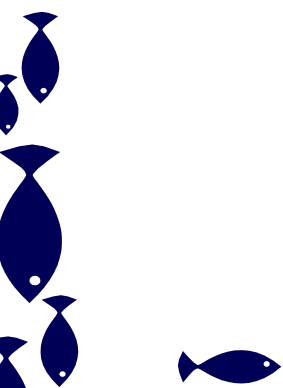
Podsumowanie:

W klasie poproś każdego ucznia, aby opowiedział o daniu, które przygotował, i podzielił się wrażeniami (jak smakowało? Czy było trudno, czy łatwo je ugotować? Co pozostali członkowie rodziny myśleli o tym przepisie?).

Poproś, aby przypięli swoje karty pracy na tablicy lub ścianie na kilka dni, i zachęć ich do zapoznania się z przepisami.

Możesz też rozważyć zebranie wszystkich kart pracy i stworzenie małej książeczki z przepisami, którą rozdasz wszystkim uczniom, aby mogli zabrać ją do domu dla swojej rodziny.

Wariant: jeśli to możliwe, możesz zastąpić tę pracę domową sesją gotowania w szkole, centrum nauki lub muzeum. Wybierz łatwy przepis na owoce morza lub rybę do przygotowania z dziećmi (np. pasta z sardynek lub makreli, kotlet rybny, zapiekanka rybna, tacos/wrap/kanapka z rybą...). Możesz zaprosić do wspólnego gotowania kucharza lub sprzedawcę ryb i zaproponować udział również rodzinom. Jeśli chcesz skorzystać z tego wariantu, zacznij od sprawdzenia lokalnych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa żywności związanych z gotowaniem z dziećmi. Aby znaleźć kucharza lub sprzedawcę ryb, możesz sprawdzić członków Mr.Goodfish w swoim kraju na stronie internetowej lub w aplikacji.



Owoce morza na moim talerzu

Moje imię:

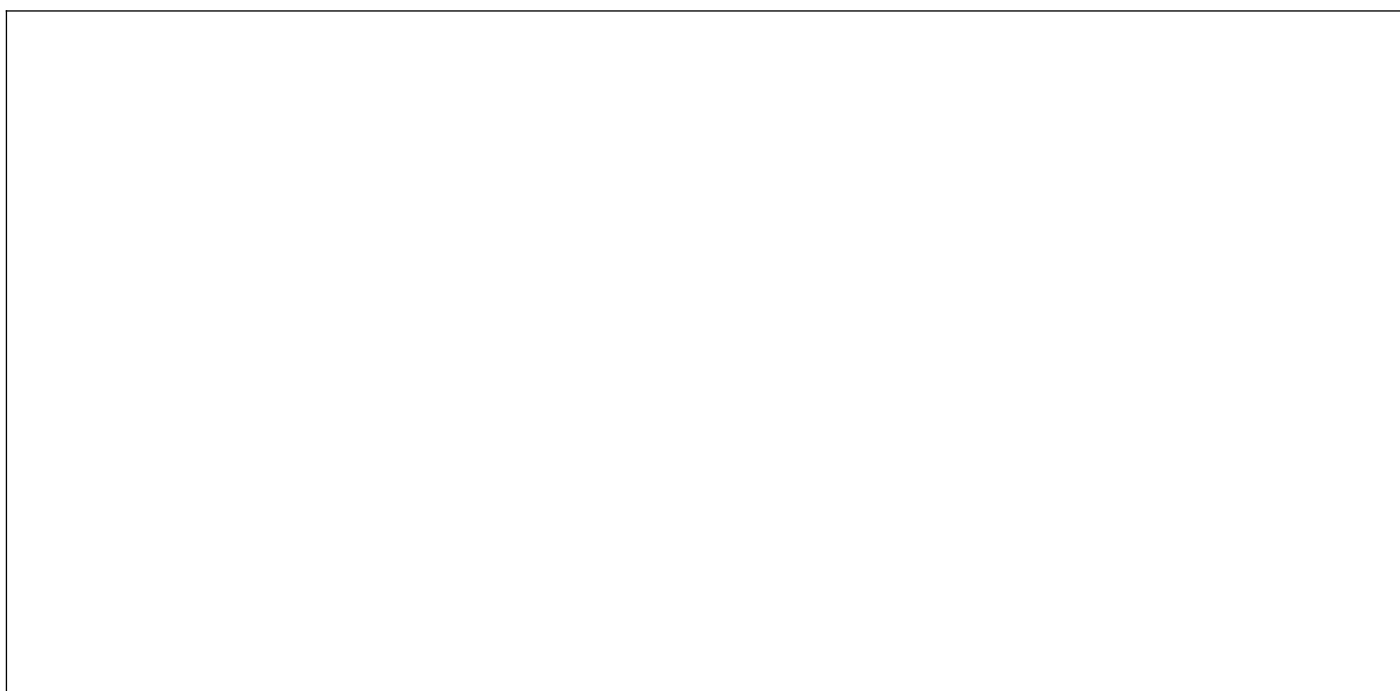
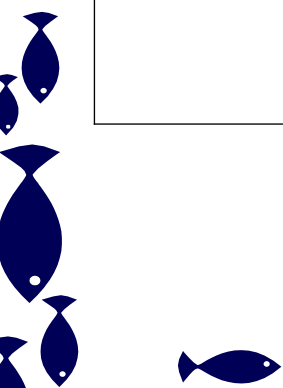
W tym tygodniu gotuję owoce morza lub rybę z moją rodziną.

Nazwa dania to

Składniki tego przepisu to:

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

Rysuję danie albo drukuję i wklejam tutaj zdjęcie:

Małże z frytkami

Składniki:

- **4 małże**
- **Trochę frytek**
- **Posiekana pietruszka**

Grillowana ośmiornica

Składniki:

- **1 ośmiornica**
- **1 cytryna**
- **1 miska ryżu**

Makaron z krewetkami

Składniki:

- **5 krewetek**
- **1 miska makaronu**
- **1 pomidor**

Przegrzebki z ryżem

Składniki:

- **2 przegrzebki**
- **Trochę fasolki szparagowej**
- **1 miska ryżu**

Ostrygi

Składniki:

- 6 ostryg
- 1 cytryna
- 1 miska sałatki

Kalmary z frytkami

Składniki:

- 4 kalmary
- Trochę frytek
- 1 miska sałatki

Krab z kukurydzą

Składniki:

- **1 krab**
- **1 grillowana kukurydza**
- **1 miska puree ziemniaczanego**

Grillowana ryba

Składniki:

- **1 ryba**
- **Trochę fasolki szparagowej**
- **1 miska ryżu**

Małże z frytkami



Grillowana ośmiornica



Makaron z krewetkami



Przegrzebki z ryżem



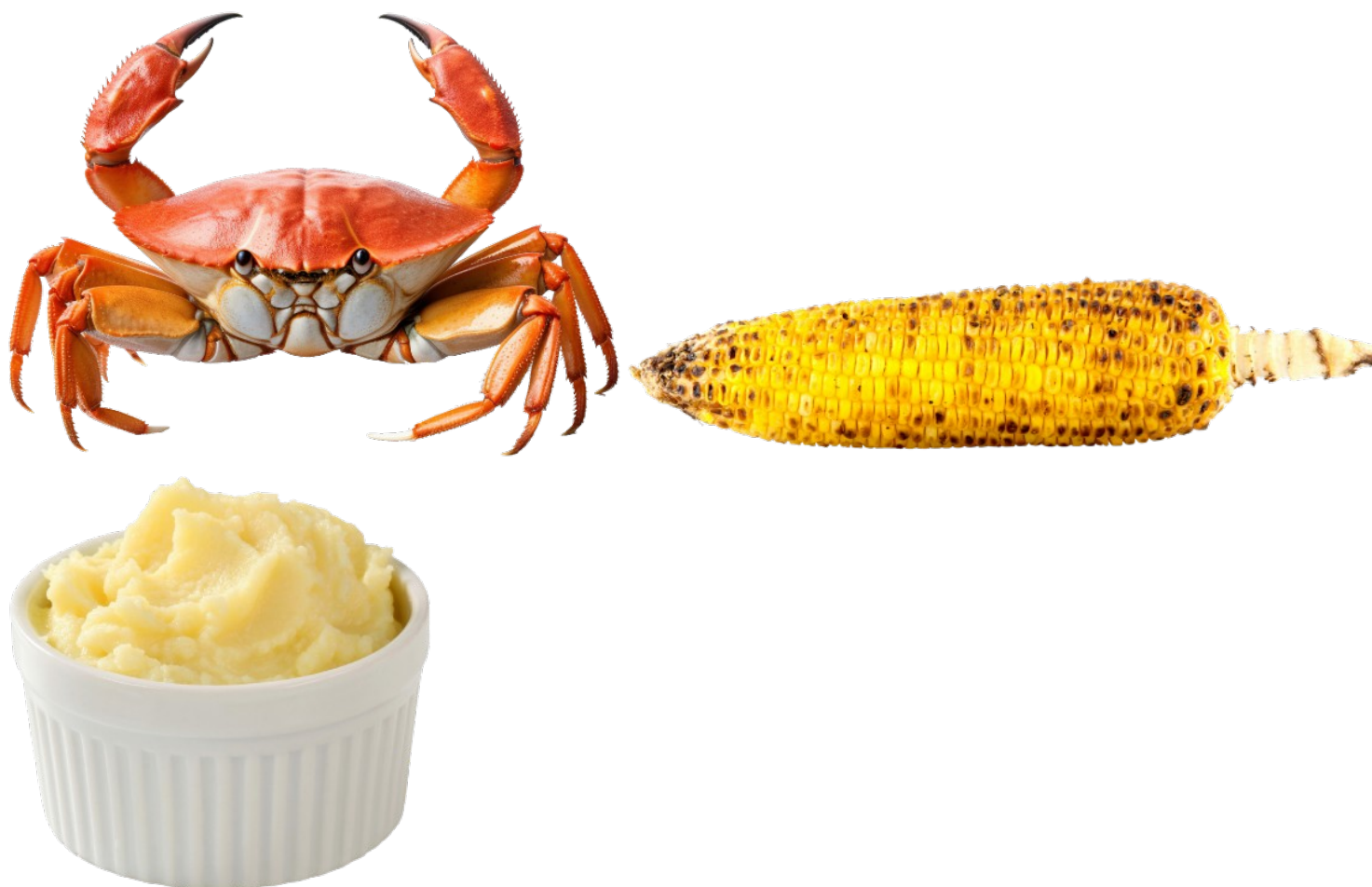
Ostrygi



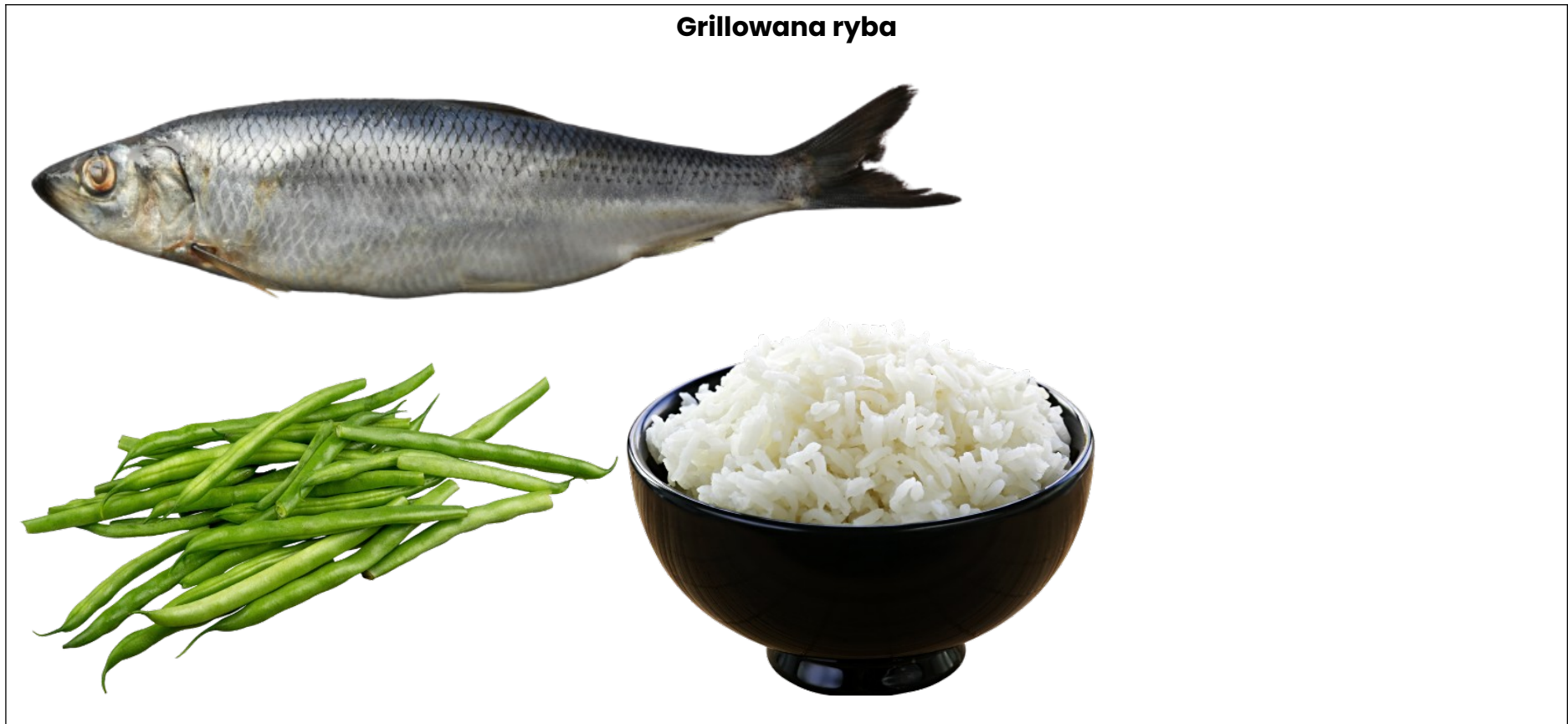
Kalmary z frytkami



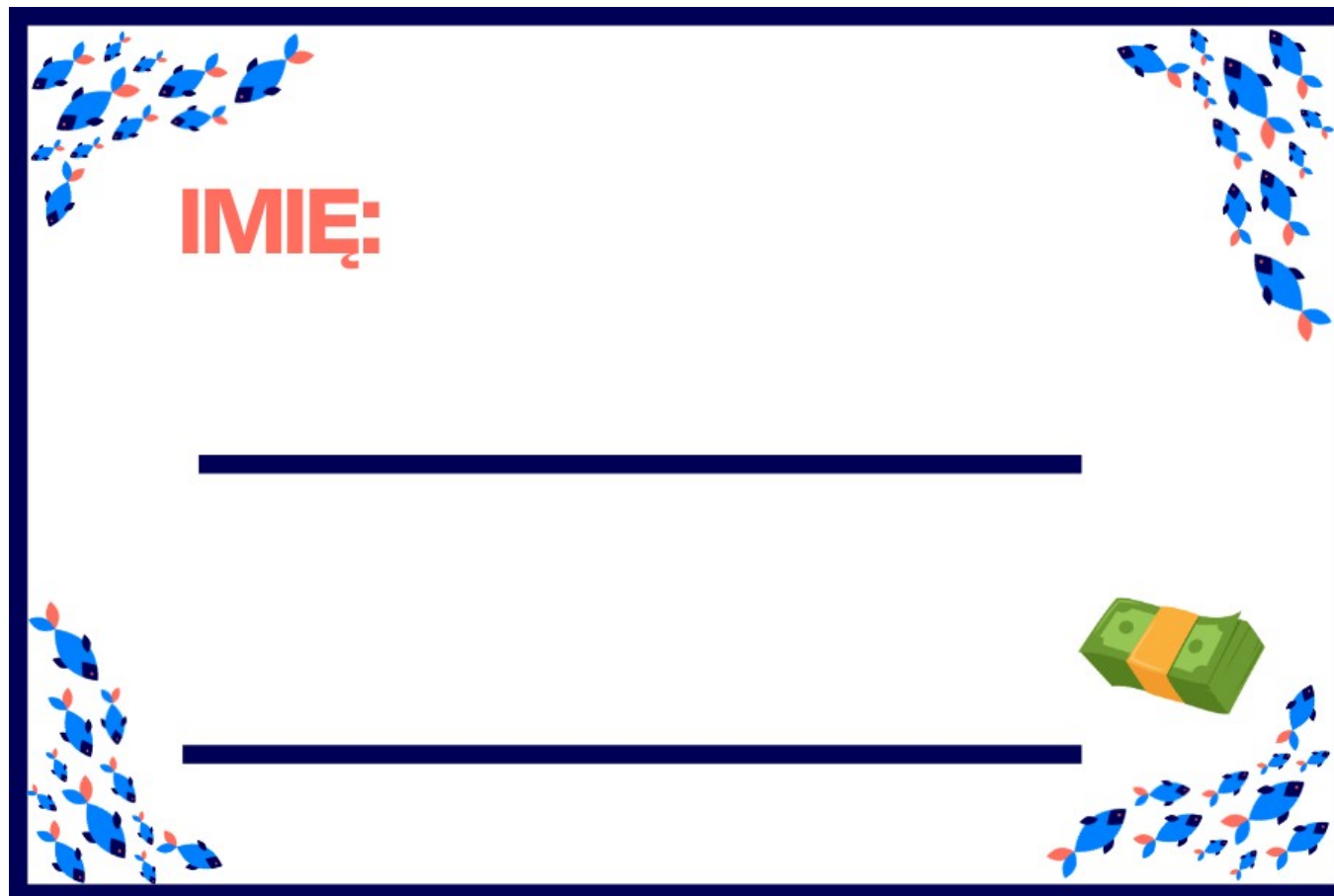
Krab z kukurydzą



Grillowana ryba

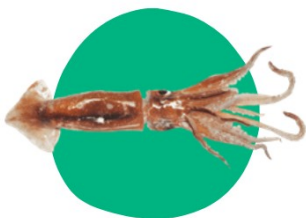


Wydrukuj poniższe jako etykiety na targ



IMIĘ:

POŁĄCZ KROPKI





„Wybieraj właściwą rybę we właściwym sezonie!”

Obserwuj nas

Strona internetowa: www.mrgoodfish.com

