



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Učni
scenarij**

Učni scenarij 7–8



Financira Evropska unija. Izražena stališča in mnenja so izključno stališča avtorja(-jev) in ne odražajo nujno stališč Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za podnebje, infrastrukturo in okolje (CINEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeljuje sredstva.

Tržnica z morsko hrano

Ta dejavnost pomaga učencem, starim od 7 do 8 let, razumeti osnove poti morske hrane od morja do krožnika ter odkriti raznolikost užitnih morskih vrst.

Cilji:

- Učenci razumejo izvor morske hrane, kako pride na njihov krožnik in različne načine njene priprave.
- Učenci prepoznavajo različne vodne vrste in se seznanijo z morsko biotsko raznovrstnostjo.
- Učenci pripravijo in pojedjo morsko hrano pod nadzorom odrasle osebe.

Splošne informacije

Starost: od 7 do 8 let

Predmeti: naravoslovje, prehrana, biologija, matematika, likovna umetnost, državljanska vzgoja

Ključne besede: morska hrana, ribe, hrana, ocean, biotska raznovrstnost, kuhanje, ribolov

Komu je namenjeno? Učitelji, muzejski pedagogi in animatorji v znanstvenih muzejih/centrih

Drugi družbeni akterji, ki jih lahko vključite: kuharji, ribiči, prodajalci rib, ribogojci ali gojitelji morske hrane

Kompetence na področju trajnosti¹:

Utelesanje trajnostnih vrednot	Sprejemanje kompleksnosti v trajnostnosti	Predstavljanje trajnostne prihodnosti	Delovanje za trajnostnost
• Spodbujanje narave	• Sistemsko mišljenje	• Prilagodljivost • Raziskovalno mišljenje	• Kolektivno delovanje

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

Dejavnost – Tržnica z morsko hrano

Trajanje: 45 min

Material:

- Mize in stoli
- Podloga ali prenosni bazenček
- Morske živali, natisnjene na debel papir (natisnite jih toliko, kolikor jih potrebujete glede na izbrane recepte)
- Majhne ribiške mreže ali cedila
- 10 veder
- 10 košar ali drugih posod
- 10 natisnjenih etiket z vrstami in cenami
- Blagajniški pult ali škatla
- Žetoni (ali kateri koli predmet, ki predstavlja denar). Izdelate lahko žetone različnih vrednosti, kot so pravi kovanci.
- Majhne denarnice ali škatlice
- Listi papirja A3 (izrezani v obliki krožnika ali z natisnjenim velikim praznim krožnikom)
- Natisnjeni recepti
- Natisnjena živila
- Škarje z zaobljenimi konicami
- Lepilo
- Barvni flomastri, barvice

Priprava:

- Prostor razdelite na tri dele.
- V prvem delu postavite bazenček ali podlogo in dodajte morske živali. Postavite vedra in toliko ribiških mrež ali cedil, kolikor je otrok, ki bodo prevzeli vlogo ribiča.
- V drugem delu postavite dolgo mizo z 10 košarami ali posodami. Na vsako košaro pritrdite etiketo z imenom morske dobrote in ceno. Iz škatle z nekaj žetoni ustvarite blagajniški pult.
- V tretjem delu ustvarite ustvarjalni kotichek z mizami, stoli, listi papirja, ki predstavljajo krožnike, lepilom, škarjami z zaobljenimi konicami, barvnimi flomastri in barvicami. Natisnite in izrežite živila za dopolnitev receptov z morsko hrano (npr. limona, testenine, riž ...).
- Za vsakega otroka, ki bo prevzel vlogo kuharja, natisnite recept in pripravite majhno denarnico ali škatlico z nekaj žetoni.

Uvod:

„Danes bomo skupaj ustvarili ribjo tržnico. Vsak od vas bo imel pomembno vlogo: lahko ste ribič, prodajalec rib ali kuhar. Skupaj bomo pripravili okusno in zdravo hrano.“



Preden razložite, kaj so ribič, prodajalec rib in kuhar, jih spodbudite, da razmislijo o vlogi teh treh poklicev: kaj počnejo pri svojem delu? Zakaj so pomembni?

Vprašate jih lahko tudi, katero morsko hrano že poznajo.

Navodila:

Otroke razdelite v tri skupine. Morda bo treba skupino prodajalcev rib ohraniti manjšo od drugih.

1. Ribiči z ribiško opremo lovijo morske živali in jih razvrščajo v različna vedra.
2. Prodajalci rib jemljejo morske živali iz veder in jih polagajo v pravo košaro na svoji stojnici.
3. Vsak kuhar vzame recept in denarnico. Ogledajo si sestavine in se postavijo v vrsto, da jih kupijo pri prodajalcih rib.
4. Prodajalci rib prodajajo morsko hrano kuharjem. Poskrbijo, da po potrebi vrnejo drobiž.
5. Kuharji v ustvarjalnem kotičku vzamejo krožnik, poiščejo druge sestavine in izdelajo kolaž, ki predstavlja njihov recept.

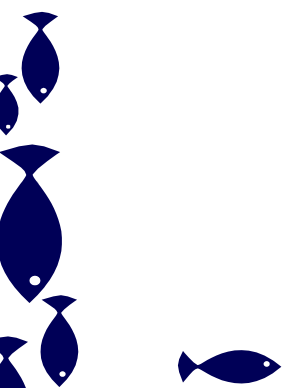
Povzetek:

- Učitelj vsaki skupini omogoči, da drugim pove, kaj se je naučila.
- Ribiče vprašajo, kaj so naložili. Pri vsaki vrsti prosijo kuharje, ki so jo pripravili, da pokažejo svojo jed.
- Vzgojitelj lahko vpraša:
 - o Je bila med njimi kakšna žival, za katero niste vedeli, da jo lahko jeste?
 - o Ste že kdaj jedli [ime vrste]? Kakšnega okusa je bilo?
 - o Ali obstaja žival, ki bi jo želeli nekega dne poskusiti?
- Če so se otroci že začeli učiti o prehrani, lahko vzgojitelj vpraša:
 - o Zakaj je uživanje morske hrane dobro za vas? (hrana za energijo, dobra za srce in možgane, hrana za rast in moč ...)

Različice:

- Igro igrajte v treh krogih, da lahko vsak otrok izkusi vse tri vloge.
- Vsako fazo izvedite ločeno:
 - o Najprej vsi otroci skupaj lovijo živali in jih razvrščajo na stojnico ribje tržnice.
 - o Nato vsak otrok izbere recept, vzgojitelj pa prevzame vlogo prodajalca rib in prodaja izdelke. Vsak otrok izdelava svoj kolaž po svojem receptu.

Za poglobitev: v razred povabite kuharja, ribiča, prodajalca rib ali ribogojca, da z vami izvede dejavnost in skupini razloži svoje delo. Ali pa jih po opravljeni dejavnosti obiščite na njihovem delovnem mestu.



Dejavnost – Poveži pike

Trajanje: 30–45 min

Opomba: Ta dejavnost je primernejša v okoljih, kjer je ribjo tržnico pretežno organizirati (npr. zaradi pomanjkanja prostora ali sredstev).

Material:

- En delovni list A4 na par učencev
- Slike vrst, prikazanih na delovnem listu (natisnjene ali prikazane s projektorjem)
- Svinčniki
- Radirka

Priprava:

- Prostor pripravite tako, da lahko učenci sedijo po dva skupaj.
- Poskrbite, da imajo na voljo svinčnike in radirke.

Uvod:

„Danes se bomo pogovarjali o hrani iz oceana; naučili se bomo, katere živali in rastline iz morja lahko jemo.“

Začnite tako, da eno za drugo pokažete slike vrst in učence vprašate, kaj je to: je rastlina ali žival? Kako je videti? Ima lupino? Ima klešče? Ima plavuti? Ima lovke? Kako se ta vrsta imenuje?

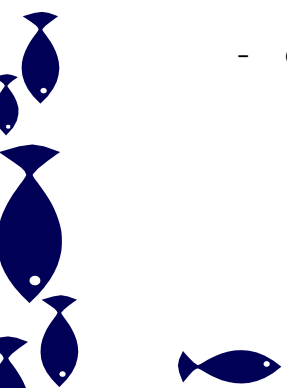
Preden učenci začnejo delati v skupinah, vzgojitelj poda navodila na delovnem listu: „Poveži pike med živaljo ali rastlino in jedjo, ki je iz nje pripravljena.“

Navodila:

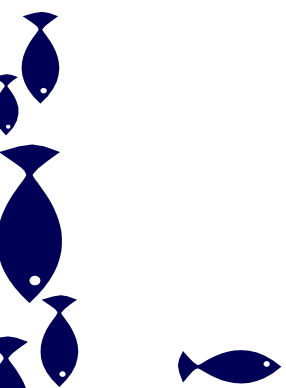
1. Učenci sedijo v parih ali skupinah po tri.
2. Vzgojitelj razdeli po en delovni list na skupino in jim da približno 15 minut za povezovanje pik.
3. Vzgojitelj ostane na voljo za pomoč.

Povzetek:

- Vzgojitelj učencem omogoči, da za vsako vrsto povedo pravilni odgovor.
- Vzgojitelj lahko vpraša:
 - o Je bila med njimi kakšna žival ali rastlina, za katero niste vedeli, da jo lahko jeste?
 - o Ste že kdaj jedli [ime vrste]? Kakšnega okusa je bilo?
 - o Ali obstaja žival, ki bi jo želeli nekega dne poskusiti?
- Če so se učenci že začeli učiti o prehrani, lahko vzgojitelj vpraša:
 - o Zakaj je uživanje morske hrane dobro za vas? (hrana za energijo, dobra za srce in možgane, hrana za rast in moč ...)



Za poglobitev: v razred povabite kuharja, ribiča, prodajalca rib ali ribogojca, da z vami izvede dejavnost in skupini razloži svoje delo. Ali pa jih po opravljeni dejavnosti obiščite na njihovem delovnem mestu.



Domača naloga – Morska hrana na mojem krožniku

Trajanje: en teden (doma) po zgornji dejavnosti

Gradivo:

- En delovni list na učenca, natisnjen enostransko, A4
- Fotoapararat, tiskalnik, škarje in lepilo Ali barvni flomastri
- Pisalo
- Lepilna guma, lepilni trak ali bucike in tabla oziroma prosti prostor na steni v vaši učilnici

Uvod:

„Naučili smo se, kako ribe pridejo na naš krožnik, in odkrili različne recepte. Naučili smo se tudi, da moramo jesti morsko hrano, da zrastemo zdravi in močni ter imamo energijo. Zato bomo to zdaj poskusili doma. Med tednom prosite svojo družino, naj vam pomaga pripraviti en obrok z ribami ali morsko hrano. Izpolnite delovni list z imenom jedi, sestavinami ter fotografijo ali risbo jedi. Čez en teden bomo drug drugemu predstavili svoje recepte.“

Družinam lahko posredujete spletno mesto ali aplikacijo Mr.Goodfish, ki jim pomaga pri izbiri vrst in raziskovanju receptov.

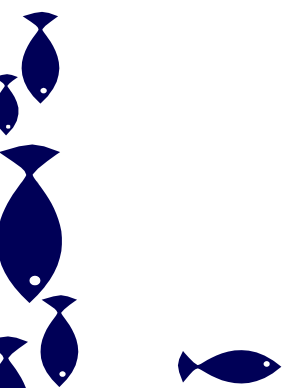
Povzetek:

V razredu vsakega učenca prosite, naj predstavi jed, ki jo je pripravil, in deli svoje vtise (kakšnega okusa je bila? Je bilo pripravljanje težko ali lahko? Kaj so o tem receptu menili drugi člani tvoje družine?).

Naj svoj delovni list za nekaj dni pritrdijo na tablo ali steno in jih spodbudite, da si ogledajo recepte.

Razmislite lahko tudi o tem, da zberete vse delovne liste in izdelate majhno knjižico receptov, ki jo razdelite vsem učencem, da jo lahko odnesejo domov svoji družini.

Različica: če je izvedljivo, lahko to domačo nalogo nadomestite s kuharsko delavnico v svoji šoli, znanstvenem centru ali muzeju. Izberite preprost recept z morsko hrano ali ribami, ki ga pripravite z otroki (npr. namaz iz sardin ali skuše, ribja polpeta, ribja pita, ribji taco/wrap/sendvič ...). Za pomoč lahko povabite kuharja ali prodajalca rib in predlagate, da sodelujejo tudi družine. Če želite uporabiti to različico, najprej preverite lokalne zdravstvene predpise in predpise o varnosti živil glede kuhanja z otroki. Kuharja ali prodajalca rib najdete med člani Mr.Goodfish v svoji državi na spletnem mestu ali v aplikaciji.



Morska hrana na mojem krožniku

Moje ime:

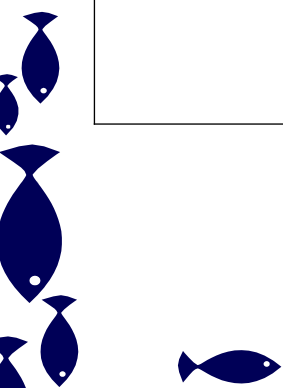
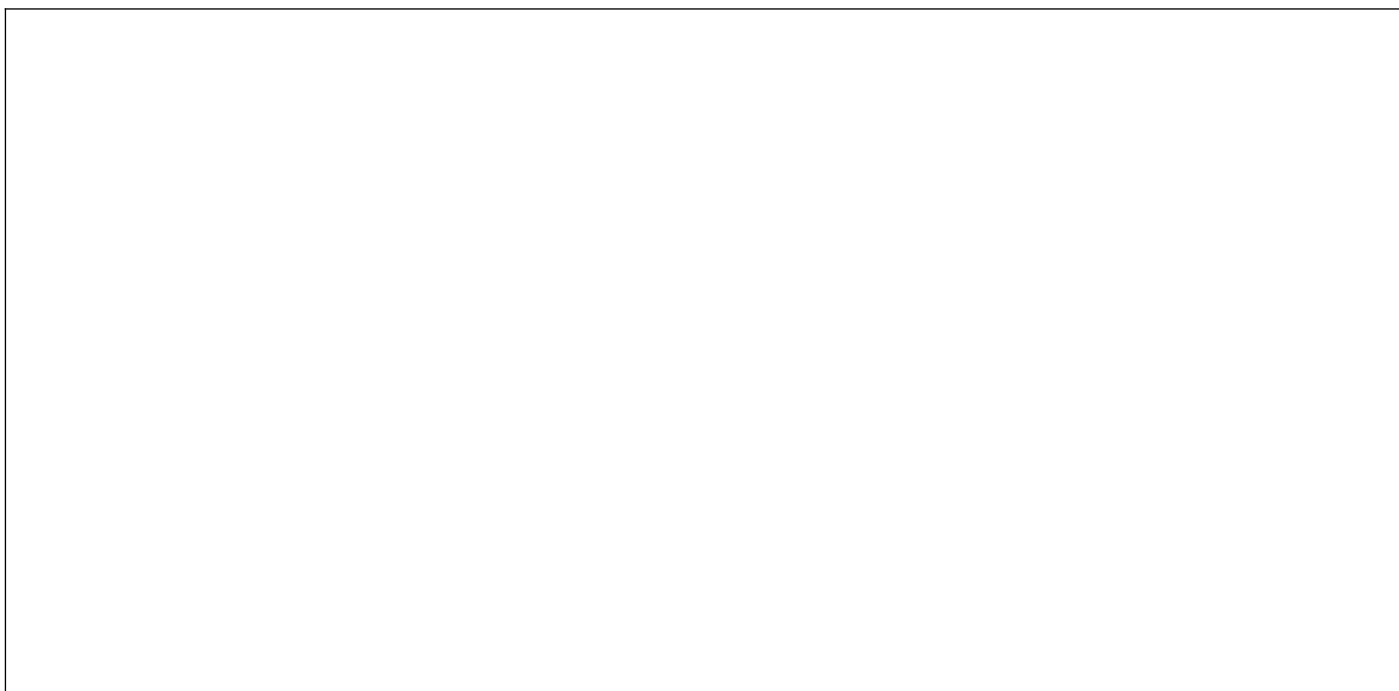
Ta teden s svojo družino kuham morsko hrano ali ribe.

Ime jedi je

Sestavine tega recepta so:

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

Tukaj narišem jed ali natisnem in prilepim sliko:



Klapavice s krompirčkom

Sestavine:

- **4 klapavice**
- **Nekaj krompirčka**
- **Sesekljan peteršilj**

Hobotnica z žara

Sestavine:

- **1 hobotnica**
- **1 limona**
- **1 skleda riža**

Rezanci s kozicami

Sestavine:

- **5 kozic**
- **1 skleda rezancev**
- **1 paradižnik**

Pokrovače z rižem

Sestavine:

- **2 pokrovači**
- **Nekaj stročjega fižola**
- **1 skleda riža**

Ostrige

Sestavine:

- **6 ostrig**
- **1 limona**
- **1 skleda solate**

Lignji s krompirčkom

Sestavine:

- **4 lignji**
- **Nekaj krompirčka**
- **1 skleda solate**

Rakovica s koruzo

Sestavine:

- **1 rakovica**
- **1 koruzni storž z žara**
- **1 skleda pire krompirja**

Riba z žara

Sestavine:

- **1 riba**
- **Nekaj stročjega fižola**
- **1 skleda riža**

Klapavice s krompirčkom



Hobotnica z žara



Rezanci s kozicami



Pokrovače z rižem



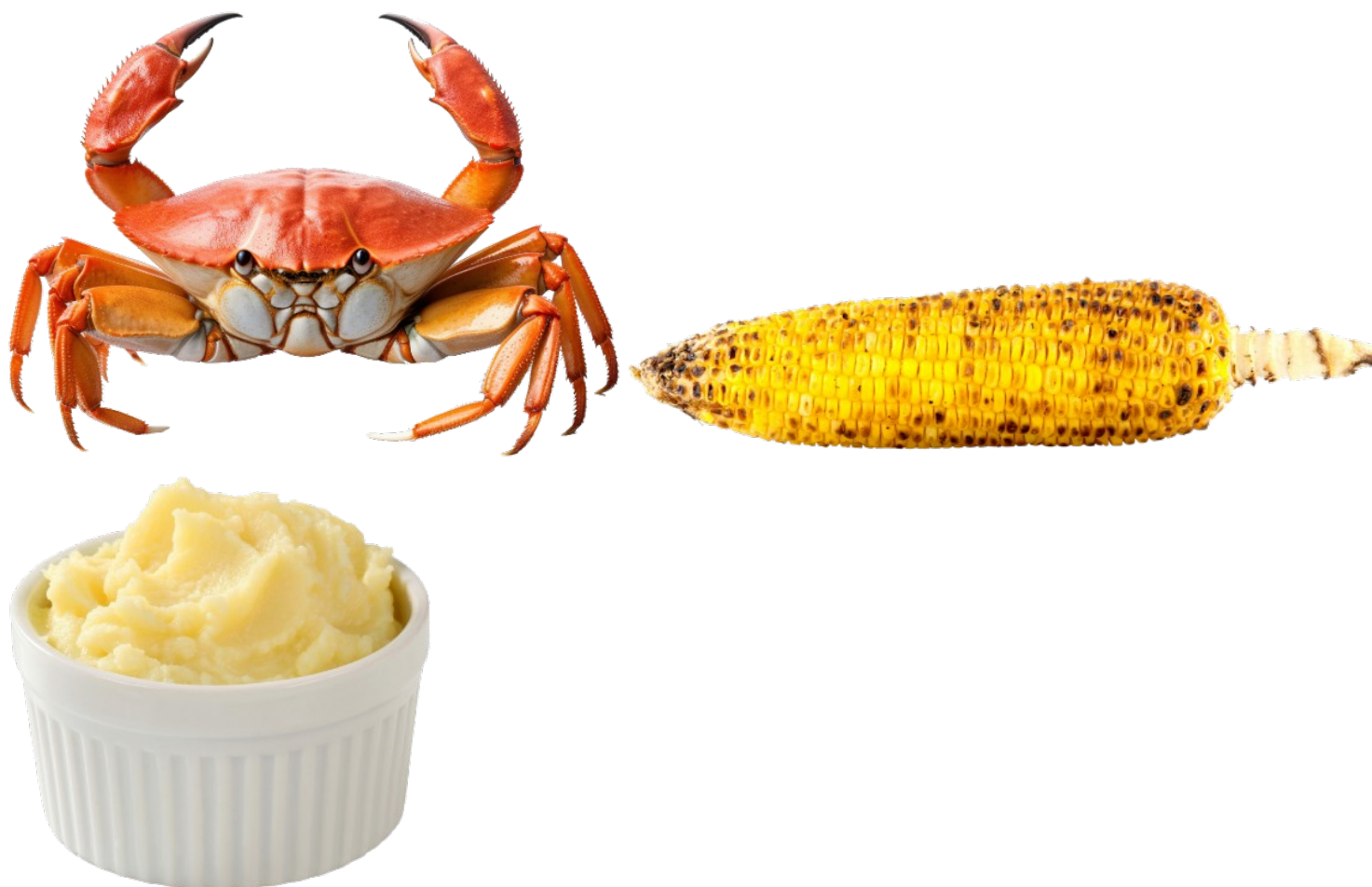
Ostrige



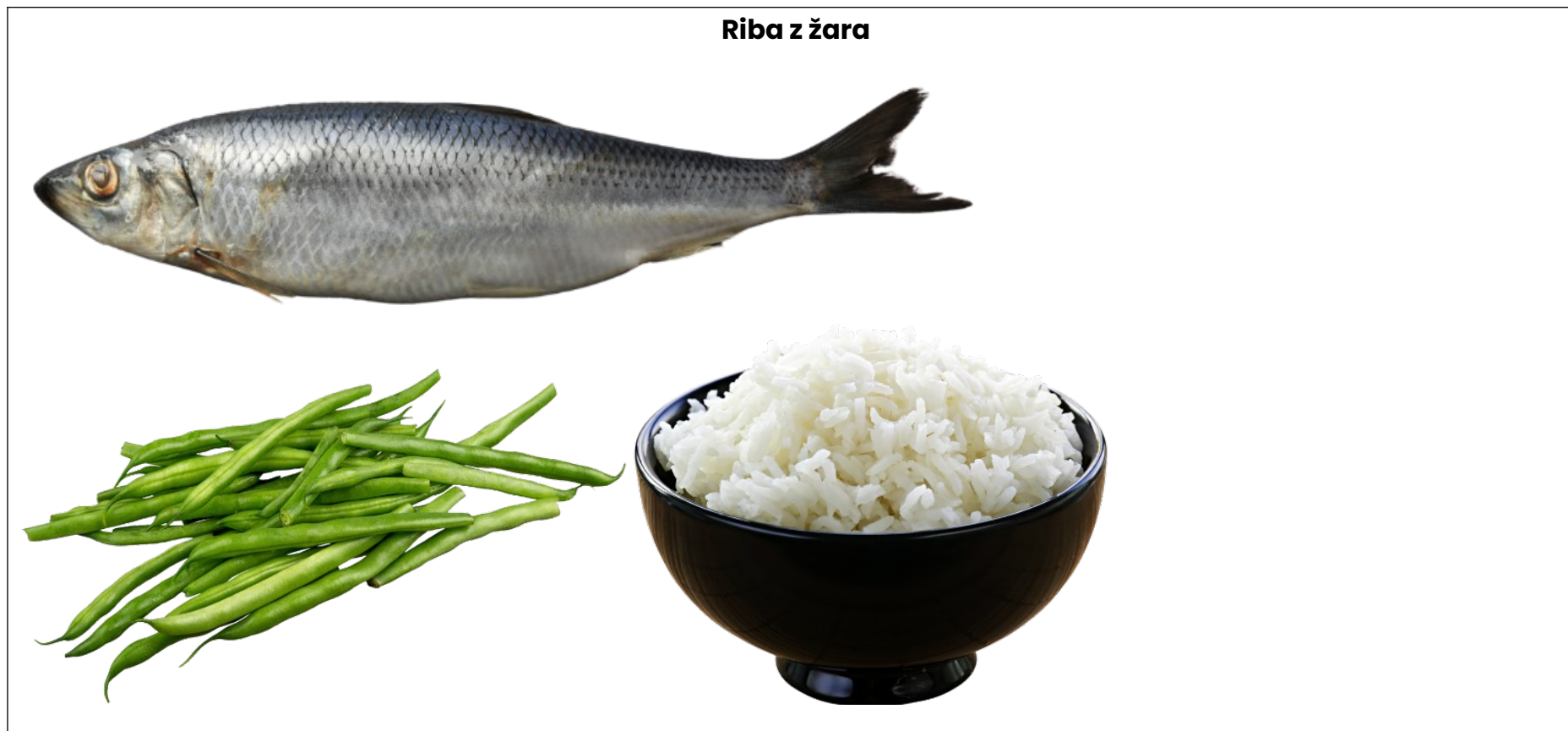
Lignji s krompirčkom



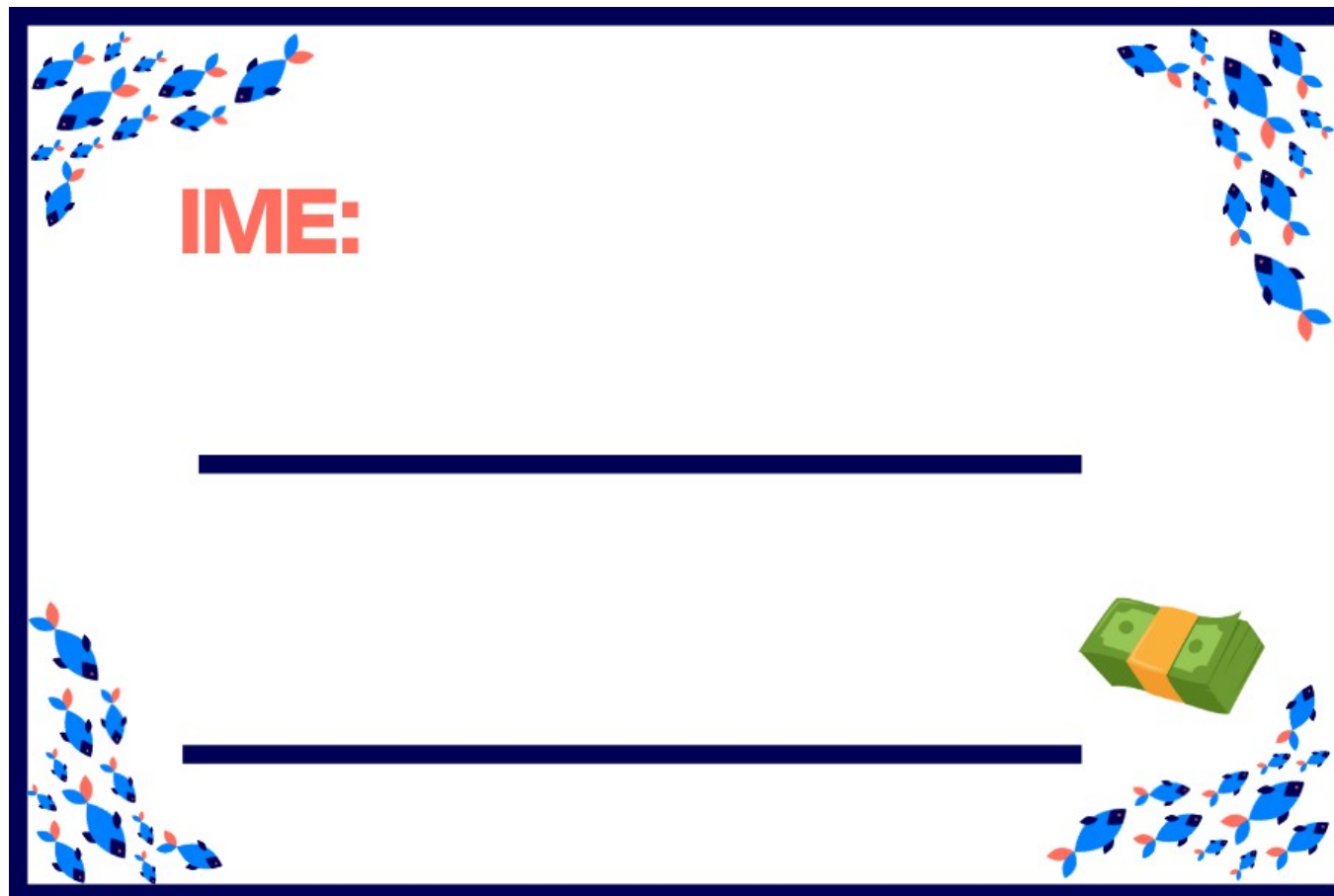
Rakovica s koruzo



Riba z žara

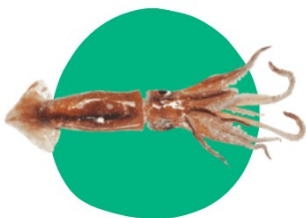


Naslednje natisnite kot etiketo za tržnico



IME:

POVEŽI PIKE





»Izberite pravo ribo ob pravem letnem času!«

Sledite nam

Spletna stran: www.mrgoodfish.com

