



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Vzdelávací scenár

Vzdelávací scenár 7 – 8



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a stanoviská sú však názormi a stanoviskami autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre klímu, infraštruktúru a životné prostredie (CINEA). Európska únia ani poskytovateľ grantu za ne nemôžu niesť zodpovednosť.

Trh s morskými plodmi

Táto aktivita pomáha žiakom vo veku 7 až 8 rokov pochopiť základy cesty morských plodov z mora na tanier a objaviť rozmanitosť druhov morských plodov, ktoré sa dajú jesť.

Ciele:

- Žiaci pochopia pôvod morských plodov, ako sa dostanú na ich tanier a rôzne spôsoby ich prípravy.
- Žiaci rozpoznávajú rôzne vodné druhy a zoznamujú sa s morskou biodiverzitou.
- Deti pripravujú a jedia morské plody pod dozorom dospelého.

Všeobecné informácie

Vek: 7 až 8 rokov

Predmety: prírodoveda, výživa, biológia, matematika, výtvarná výchova, občianska výchova

Kľúčové slová: morské plody, ryby, jedlo, oceán, biodiverzita, varenie, rybolov

Pre koho je to určené? Učitelia, lektori vo vedeckých múzeách/centrách

Ďalší spoločenský aktéri, ktorých môžete zapojiť: kuchári, rybári, predavači rýb, chovatelia rýb alebo morských plodov

Kompetencie v oblasti udržateľnosti¹:

Stelesňovanie hodnôt udržateľnosti	Prijímanie zložitosti v oblasti udržateľnosti	Predstavovanie si udržateľnej budúcnosti	Konanie v prospech udržateľnosti
Podpora prírody	Systémové myslenie	- Adaptabilita - Prieskumné myslenie	kolektívne konanie

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

Aktivita – Trh s morskými plodmi

Trvanie: 45 min

Materiál:

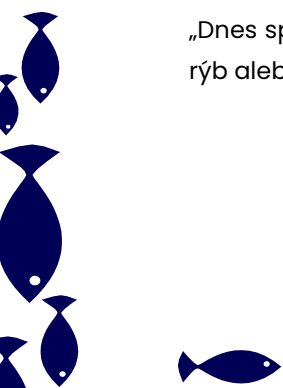
- Stoly a stoličky
- Podložka alebo prenosný bazén
- Morské živočíchy vytlačené na hrubom papieri (vytlačte ich toľko, koľko potrebujete podľa vybraných receptov)
- Malé rybárske siete alebo sitká
- 10 vedier
- 10 košíkov alebo iných nádob
- 10 vytlačených štítkov s druhmi a cenami
- Pokladničný pult alebo krabica
- Žetóny (alebo akýkoľvek predmet predstavujúci menu). Môžete vytvoriť žetóny rôznych hodnôt, ako skutočné mince.
- Malé peňaženky alebo krabičky
- Papiere formátu A3 (buď vystrihnuté do tvaru taniera, alebo s veľkým prázdny tanierom vytlačeným na nich)
- Vytlačené recepty
- Vytlačené potraviny
- Nožnice so zaoblenými hrotmi
- Lepidlo
- Farebné fixky, pastelky

Príprava:

- Rozdel'te priestor na tri časti.
- V prvej časti pripravte bazén alebo podložku a pridajte morské živočíchy. Rozmiestnite vedrá a toľko rybárskych sietí alebo sítiok, koľko detí bude hrať úlohu rybára.
- V druhej časti pripravte dlhý stôl s 10 košíkmi alebo nádobami. Na každý košík umiestnite štítok s názvom morského plodu a cenou. Pomocou krabice so žetónmi vytvorte pokladničný pult.
- V tretej časti vytvorte výtvorné stanovište so stolmi, stoličkami, papiermi predstavujúcimi taniere, lepidlom, nožnicami so zaoblenými hrotmi, farebnými perami a ceruzkami. Vytlačte a vystrihnite potraviny na doplnenie receptov z morských plodov (napr. citrón, cestoviny, ryža...).
- Pre každé dieťa, ktoré bude hrať úlohu kuchára, vytlačte recept a pripravte malú peňaženku alebo krabičku s niekoľkými žetónmi.

Úvod:

„Dnes spoločne vytvoríme rybí trh. Každý z vás bude hrať dôležitú úlohu: môžete byť rybár, predavač rýb alebo kuchár. Budeme spolupracovať, aby sme uvarili chutné a zdravé jedlo.“



Skôr než vysvetlíte, čo je rybár, predavač rýb alebo kuchár, povzbud'te ich, aby sa zamysleli nad úlohou týchto troch profesií: čo robia vo svojej práci? Prečo sú dôležití?

Môžete sa ich tiež opýtať, aké morské plody už poznajú.

Pokyny:

Skupina sa rozdelí na tri časti. Skupinu predavačov rýb možno budete musieť nechať menšiu ako ostatné.

1. Rybári používajú rybárske náčinie na zber morských živočíchov a triedia ich do rôznych vedier.
2. Predavači rýb berú morské živočíchov z vedier a ukladajú ich do správneho košíka na svojom stánku.
3. Každý kuchár si vezme recept a peňaženku. Pozrú sa na suroviny a postavia sa do radu, aby si ich kúpili od predavačov rýb.
4. Predavači rýb predávajú morské plody kuchárom. Dbajú na to, aby v prípade potreby vrátili drobné.
5. Kuchári si vezmú tanier na výtvarnom stanovišti, vyhľadajú ostatné suroviny a vytvoria koláž predstavujúcu ich recept.

Vyhodnotenie:

- Pedagóg nechá každú skupinu povedať ostatným, čo sa naučila.
- Opýta sa rybárov, čo ulovili. Pri každom druhu požiada kuchárov, ktorí daný druh varili, aby ukázali svoje jedlo.
- Pedagóg sa môže opýtať:
 - o Bolo tam nejaké zviera, o ktorom ste nevedeli, že sa dá jesť?
 - o Jedli ste už niekedy [názov druhu]? Ako to chutilo?
 - o Existuje zviera, ktoré by ste chceli niekedy ochutnať?
- Ak deti už začali študovať výživu, pedagóg sa môže opýtať:
 - o Prečo je dobré jesť morské plody? (jete, aby ste mali energiu, pre zdravé srdce a mozog, aby ste vyrástli a zosilneli...)

Alternatívy:

- Zahrajte hru na tri kolá, aby si každé dieťa mohlo vyskúšať všetky tri úlohy.
- Zahrajte každú fázu samostatne:
 - o Najprv všetky deti spoločne lovia a triedia živočíchov na stánku rybieho trhu.
 - o Po druhé, každé dieťa si vyberie recept a pedagóg preberie úlohu predavača rýb, ktorý predáva produkty. Každé dieťa vytvorí svoju koláž podľa svojho receptu.

Ak chcete ísť ďalej: pozvite do triedy kuchára, rybára, predavača rýb alebo chovateľa rýb, aby si s vami vyskúšal aktivitu a vysvetlil skupine svoju prácu. Alebo ho po aktivite navštívte na jeho pracovisku.



Aktivita – Spoj body

Trvanie: 30 – 45 min

Poznámka: Táto aktivita je vhodnejšia v prostrediach, kde je príliš zložité zorganizovať rybí trh (napr. z dôvodu nedostatku priestoru alebo zdrojov).

Materiál:

- Jeden pracovný list formátu A4 na dvojicu žiakov
- Obrázky druhov zobrazených na pracovnom liste (vytlačené alebo premietané projektorom)
- Ceruzky
- Guma

Príprava:

- Pripravte priestor tak, aby žiaci mohli sedieť po dvoch.
- Uistite sa, že majú k dispozícii ceruzky a gumi.

Úvod:

„Dnes sa budeme rozprávať o jedle z oceánu; naučíme sa, ktoré morské živočíchy a rastliny môžeme jesť.“

Začnite tým, že postupne ukazujete obrázky druhov, a požiadajte žiakov, aby určili, čo to je: je to rastlina alebo živočích? Ako to vyzerá? Má to lastúru alebo ulitu? Má to klepetá? Má to plutvy? Má to chápadlá? Aký je názov toho druhu?

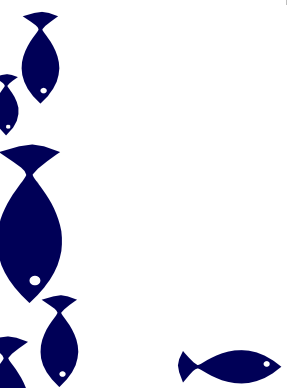
Pred začatím skupinovej práce pedagóg poskytne pokyny na pracovnom liste: „Spoj body medzi živočíchom alebo rastlinou a jedlom, ktoré sa z nich pripravuje.“

Pokyny:

1. Žiaci sedia vo dvojiciach alebo v skupinách po troch.
2. Pedagóg rozdá jeden pracovný list na skupinu a dá im približne 15 minút na spojenie bodov.
3. Pedagóg zostáva k dispozícii na pomoc.

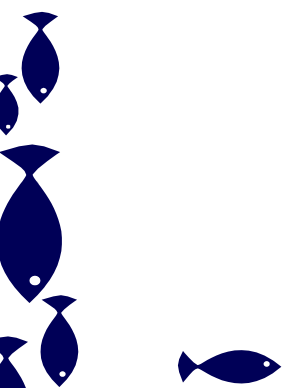
Vyhodnotenie:

- Pedagóg nechá žiakov povedať správnu odpoveď pre každý druh.
- Pedagóg sa môže opýtať:
 - o Bolo tam nejaké zviera alebo rastlina, o ktorých ste nevedeli, že sa dajú jesť?
 - o Jedli ste už niekedy [názov druhu]? Ako to chutilo?
 - o Existuje zviera, ktoré by ste chceli niekedy ochutnať?



- Ak žiaci už začali študovať výživu, pedagóg sa môže opýtať:
 - o Prečo je dobré jesť morské plody? (jete, aby ste mali energiu, pre zdravé srdce a mozog, aby ste vyrástli a zosilneli...)

Ak chcete ísť ďalej: pozvite do triedy kuchára, rybára, predavača rýb alebo chovateľa rýb, aby si s vami vyskúšal aktivitu a vysvetlil skupine svoju prácu. Alebo ho po aktivite navštívte na jeho pracovisku.



Domáca úloha – Morské plody na mojom tanieri

Trvanie: jeden týždeň (doma) po vyššie uvedenej aktivite

Materiál:

- Jeden pracovný list na žiaka, vytlačený na jednej strane, A4
- Fotoaparát, tlačiareň, nožnice a lepidlo ALEBO farebné perá
- Pero
- Lepiaca guma, páska alebo špendlíky a nástenka alebo voľné miesto na stene vo vašej triede

Úvod:

„Naučili sme sa, ako sa ryby dostanú na náš tanier, a objavili sme rôzne recepty. Naučili sme sa tiež, že potrebujeme jesť morské plody, aby sme vyrástli zdraví a silní a mali energiu. Teraz to teda vyskúšame doma. Počas týždňa požiadajte svoju rodinu, aby vám pomohla uvariť jedno jedlo s rybami alebo morskými plodmi. Vyplňte pracovný list s názvom jedla, surovinami a fotografiou alebo kresbou jedla. O týždeň si navzájom predstavíme naše recepty.“

Môžete zdieľať webovú stránku alebo aplikáciu Mr.Goodfish, aby ste rodinám pomohli vybrať druhy a preskúmať recepty.

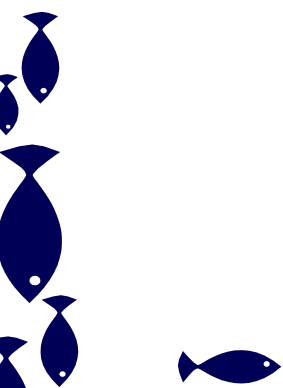
Vyhodnotenie:

V triede požiadajte každého žiaka, aby porozprával o jedle, ktoré mal, a aby sa podelil o svoje dojmy (aká bola chuť? Bolo ťažké alebo ľahké to uvariť? Čo si o tomto recepte mysleli ostatní členovia vašej rodiny?).

Nechajte ich pripnúť svoj pracovný list na nástenku alebo stenu na niekoľko dní a povzbudte ich, aby si prezreli recepty.

Môžete tiež zvážiť zozbieranie všetkých pracovných listov a vytvorenie malej brožúrky receptov, ktorú rozdáte všetkým žiakom, aby si ju mohli priniesť domov pre svoju rodinu.

Alternatíva: ak je to možné, môžete túto domácu úlohu nahradiť varením vo vašej škole, vedeckom centre alebo múzeu. Vyberte jednoduchý recept z morských plodov alebo rýb, ktorý pripravíte s deťmi (napr. nátierka zo sardíniiek alebo makrely, rybíe placky, rybí koláč, rybíe tacos/wrap/sendvič...). Môžete pozvať kuchára alebo predavača rýb, aby to urobili s vami, a navrhnúť, aby sa zapojili aj rodiny. Ak chcete použiť túto alternatívu, najprv si overte miestne predpisy o hygiene a bezpečnosti potravín, ktoré sa vzťahujú na varenie s deťmi. Ak chcete nájsť kuchára alebo predavača rýb, môžete si pozrieť členov Mr.Goodfish vo vašej krajine na webovej stránke alebo v aplikácii.



Morské plody na mojom tanieri

Moje meno:

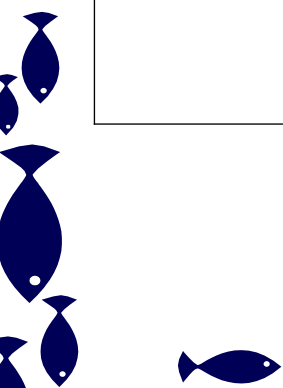
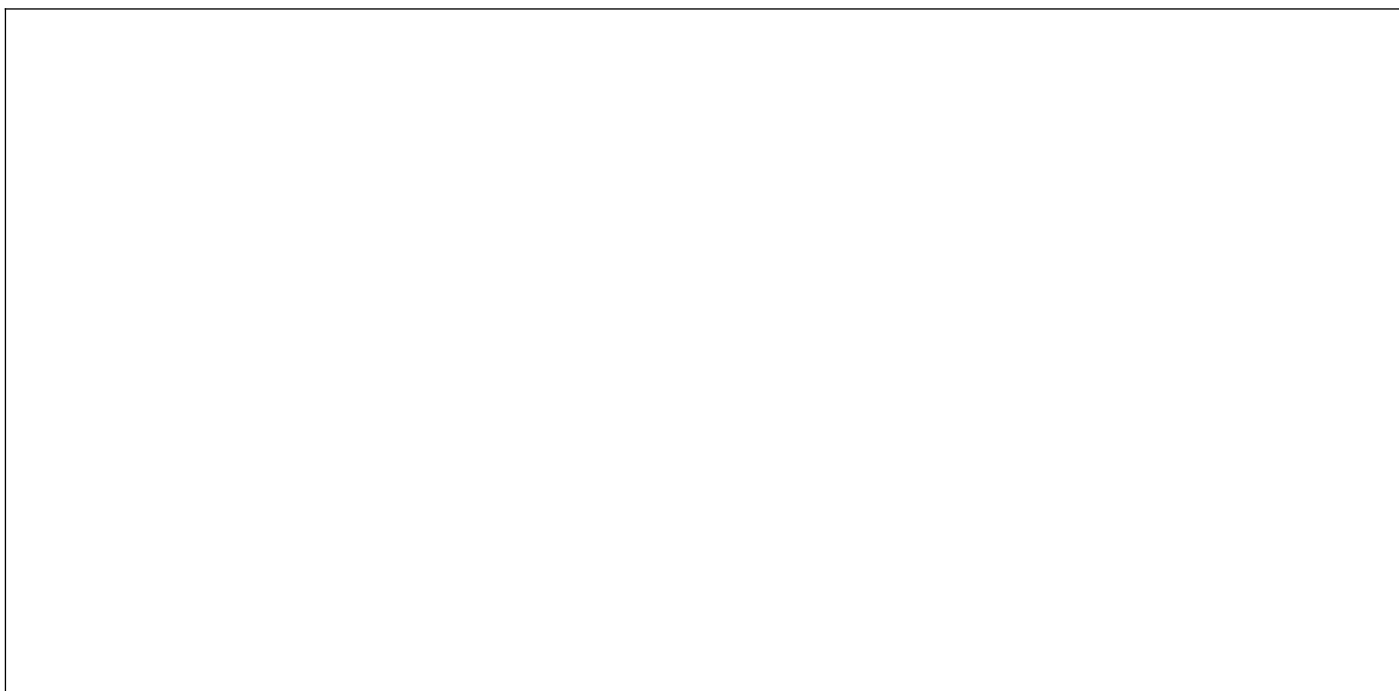
Tento týždeň varím morské plody alebo ryby so svojou rodinou.

Názov jedla je

Suroviny tohto receptu sú:

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

Nakreslím jedlo alebo sem vytlačím a nalepím obrázok:



Mušle s hranolkami

Suroviny:

- **4 mušle**
- **Trochu hranolkov**
- **Nasekaná petržlenová vňať**

Grilovaná chobotnica

Suroviny:

- **1 chobotnica**
- **1 citrón**
- **1 miska ryže**

Rezance s krevetami

Suroviny:

- 5 kreviet
- 1 miska rezancov
- 1 paradajka

Hrebenatky s ryžou

Suroviny:

- 2 hrebenatky
- Trochu zelenej fazul'ky
- 1 miska ryže

Ustrice

Suroviny:

- **6 ustríc**
- **1 citrón**
- **1 miska šalátu**

Kalamáre s hranolkami

Suroviny:

- **4 kalamáre**
- **Trochu hranolkov**
- **1 miska šalátu**

Krab s kukuricou

Suroviny:

- 1 krab
- 1 grilovaná kukurica
- 1 miska zemiakovej kaše

Grilovaná ryba

Suroviny:

- 1 ryba
- Trochu zelenej fazul'ky
- 1 miska ryže

Mušle s hranolkami



Grilovaná chobotnica



Rezance s krevetami



Hrebenatky s ryžou



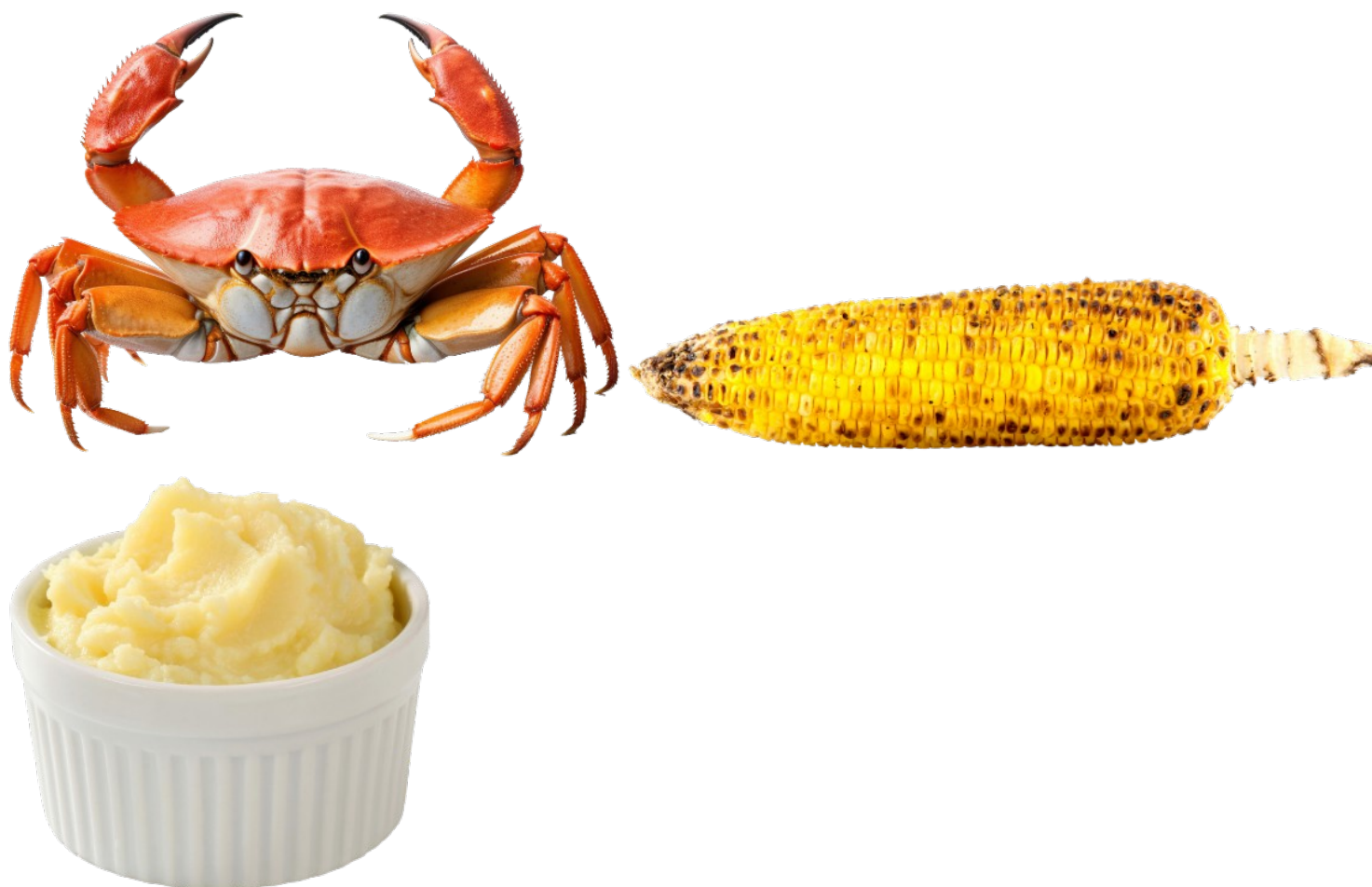
Ustrice



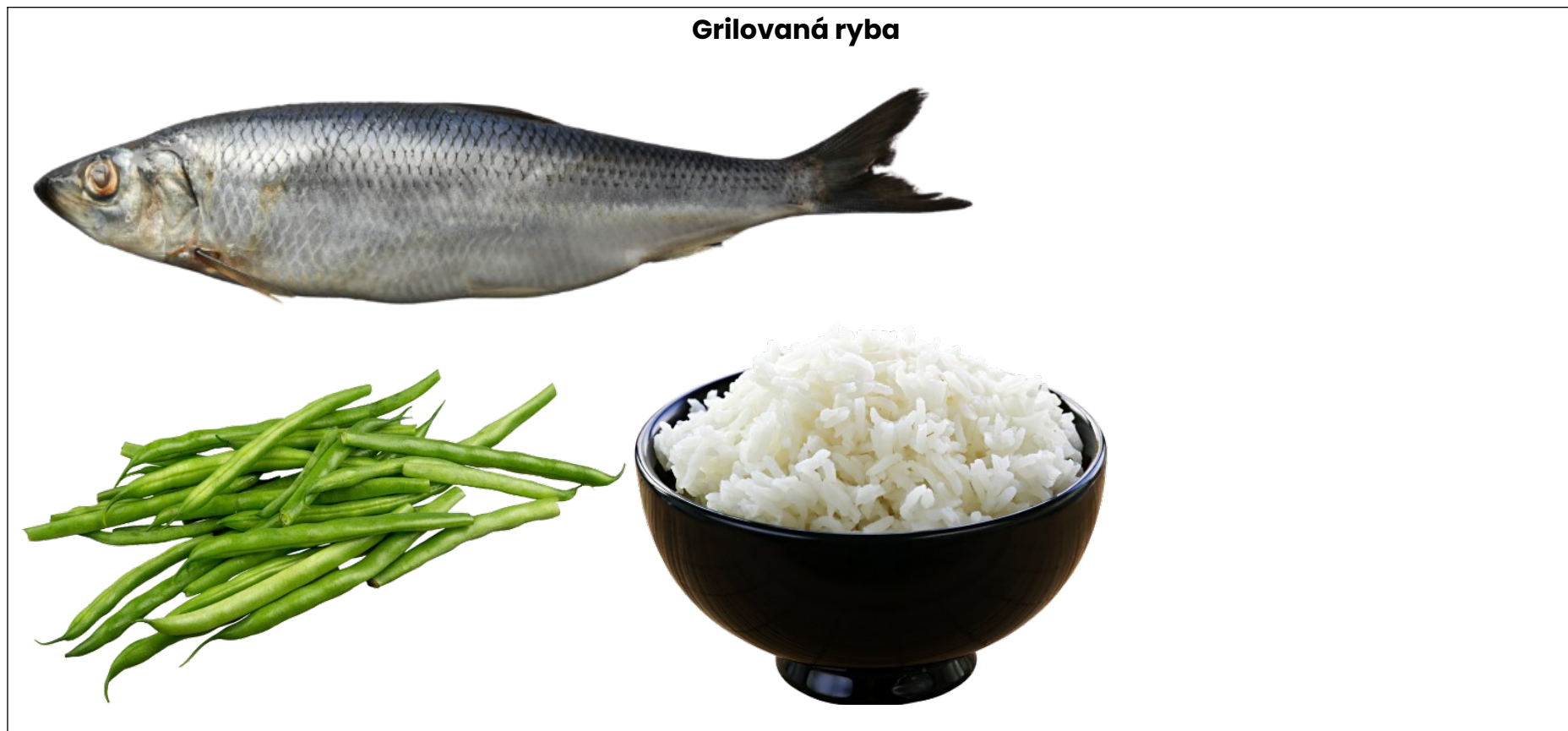
Kalamáre s hranolkami



Krab s kukuricou



Grilovaná ryba

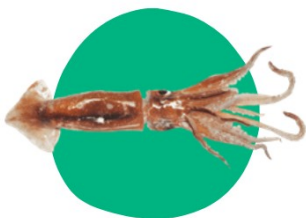


Vytlačte nasledujúce ako trhový štítok



MENO:

SPOJ BODY





„Vyber si správnu rybu v správnej sezóne!“

Sledujte nás

Webová stránka: www.mrgoodfish.com

