



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Μαθησιακό
σενάριο**

Σενάριο Μάθησης 9-11



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού για το Κλίμα, τις Υποδομές και το Περιβάλλον (CINEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για τις απόψεις αυτές.

Από τη θάλασσα στο πιάτο μου

Οι δραστηριότητες αυτού του σεναρίου έχουν στόχο να βοηθήσουν παιδιά 9 έως 11 ετών να ανακαλύψουν το ταξίδι των θαλασσινών από τη θάλασσα στο πιάτο, να μάθουν για τα συστήματα παραγωγής θαλασσινών, για τα διάφορα επαγγέλματα του κλάδου και για τη σχέση ανάμεσα στην τροφή μας, το περιβάλλον και τη θαλάσσια βιοποικιλότητα.

Στόχοι:

- Οι μαθητές εντοπίζουν τη σύνδεση ανάμεσα στην κατανάλωση θαλασσινών και ψαριών, την ανθρώπινη υγεία και το φυσικό περιβάλλον
- Οι μαθητές ετοιμάζουν και τρώνε θαλασσινά υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα.

Γενικές πληροφορίες

Ηλικία: 9 έως 11 ετών

Γνωστικά αντικείμενα: φυσικές επιστήμες, διατροφή, βιολογία, γεωγραφία, αγωγή του πολίτη, μαθηματικά

Λέξεις-κλειδιά: θαλασσινά, ψάρια, τροφή, ωκεανός, βιοποικιλότητα, μαγειρική, αλιεία

Σε ποιους απευθύνεται: Εκπαιδευτικοί, ξεναγοί/εμπνευστές μουσείων/κέντρων επιστημών

Άλλοι κοινωνικοί φορείς που μπορείτε να εμπλέξετε: σεφ, ψαράδες, ιχθυοπώλες, ιχθυοκαλλιεργητές ή οστρακοκαλλιεργητές, μεταποιητές ψαριών ή θαλασσινών (π.χ. εργοστάσιο κονσερβοποιίας)

Ικανότητες βιωσιμότητας¹:

Ενσάρκωση των αξιών της βιωσιμότητας	Αποδοχή της πολυπλοκότητας στη βιωσιμότητα	Οραματισμός βιώσιμου μέλλοντος	Δράση για τη βιωσιμότητα
• Εκτίμηση της βιωσιμότητας • Υποστήριξη της δικαιοσύνης • Προώθηση της φύσης	• Συστημική σκέψη • Οριοθέτηση προβλημάτων	• Γραμματισμός για το μέλλον • Προσαρμοστικότητα • Διερευνητική σκέψη	• Ατομικές πρωτοβουλίες

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

Δραστηριότητα 1 – Κατανοώ το σύστημα παραγωγής θαλασσινών

Διάρκεια: 45 λεπτά – 1 ώρα

Υλικά:

- Ένα σετ καρτών για κάθε ομάδα (βλ. υλικό παρακάτω)
 - ο Διατίθενται πέντε σετ καρτών:
 - Μπαστούνια ψαριού
 - Τόνος σε κονσέρβα
 - Κατεψυγμένες γαρίδες
 - Φρέσκα μύδια
 - Καπνιστός σολομός
 - ο Μπορείτε ελεύθερα να δημιουργήσετε κάρτες και για άλλα προϊόντα.
- Λευκό χαρτί A2
- Αυτοκόλλητη πλαστελίνη τύπου blu tack (καλύτερη από την κόλλα, γιατί επιτρέπει στους μαθητές να μετακινούν τα στοιχεία)
- Στυλό, μολύβια, χρωματιστά στυλό, μαρκαδόροι
- Φύλλο απαντήσεων (μόνο για τους εκπαιδευτικούς)

Προετοιμασία:

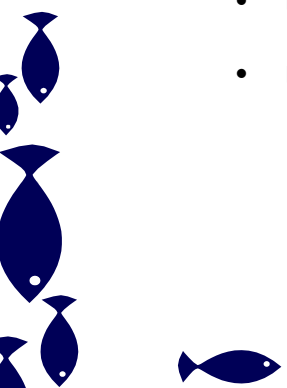
- Ετοιμάστε τραπέζια και καρέκλες για ομάδες 4 έως 6 μαθητών
- Τοποθετήστε όλο το υλικό στο τραπέζι, με ένα διαφορετικό σετ καρτών για κάθε ομάδα. Φροντίστε να ανακατέψετε τις κάρτες.
- Κρατήστε το φύλλο απαντήσεων για εσάς.

Εισαγωγή:

«Θα εξερευνήσουμε πώς τα θαλασσινά και τα ψάρια φτάνουν από το νερό στο πιάτο σας. Δεν γίνεται με μαγικό τρόπο! Χρειάζονται πολλά βήματα και πολλοί άνθρωποι. Θα δουλέψετε σε ομάδες για να ανακαλύψετε και να σχεδιάσετε το ταξίδι των θαλασσινών από τον ωκεανό στο πιάτο. Σε κάθε τραπέζι έχετε κάρτες με όλα τα βήματα για την παρασκευή ενός δημοφιλούς προϊόντος από θαλασσινά ή ψάρι. Θα χρησιμοποιήσετε τις κάρτες, θα συζητήσετε τι σημαίνουν και θα τις βάλετε στη σωστή σειρά. Αυτό ονομάζεται συστημική σκέψη – δηλαδή βλέπουμε ολόκληρη τη διαδικασία και το πώς συνδέονται τα πράγματα μεταξύ τους.»

Ενθαρρύνετε τους να σκεφτούν:

- Ποια επαγγέλματα εμπλέκονται;
- Ποια μέσα μεταφοράς χρησιμοποιούνται;
- Πού δουλεύουν οι άνθρωποι;



- Τι συμβαίνει στα θαλασσινά προτού τα φάμε;
- Τι γίνεται με τα απορρίμματα;

Οδηγίες:

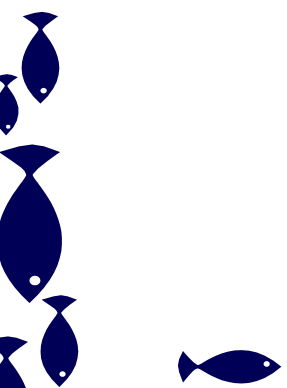
Η ομαδική εργασία θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.

1. Σε κάθε ομάδα, οι μαθητές διαβάζουν με τη σειρά τις κάρτες φωναχτά. Ενθαρρύνετέ τους να συζητούν και να ομαδοποιούν τις κάρτες, ώστε να διευκολυνθεί η σκέψη τους.
2. Κάθε ομάδα χρησιμοποιεί τις κάρτες για να φτιάξει μια αφίσα που δείχνει πώς παρασκευάζεται το προϊόν θαλασσινών/ψαριού των καρτών της. Μπορούν να κολλήσουν τις κάρτες με blu tack όπως θέλουν, να σχεδιάσουν βέλη και εικονίδια και να προσθέσουν επιπλέον σημειώσεις για να δείξουν τι συμβαίνει σε κάθε βήμα.
3. Ο/Η εκπαιδευτικός κρατά το φύλλο απαντήσεων και πηγαίνει από τραπέζι σε τραπέζι για να καθοδηγεί τους μαθητές.

Απολογισμός:

- Κάθε ομάδα παρουσιάζει την αφίσα της στην υπόλοιπη τάξη. Ο/Η εκπαιδευτικός επαληθεύει την απάντηση με τη βοήθεια του φύλλου απαντήσεων.
- Μετά τις παρουσιάσεις, ο/η εκπαιδευτικός ανοίγει τη συζήτηση:
 - ο «Τι σας εξέπληξε στο ταξίδι αυτού του προϊόντος από τον ωκεανό στο πιάτο;»
 - ο «Ποιο επάγγελμα πιστεύετε ότι είναι το πιο σημαντικό και γιατί; Ποιο επάγγελμα πιστεύετε ότι είναι το πιο δύσκολο και γιατί;»
 - ο «Τι θα γινόταν αν έλειπε ένα από τα βήματα;»
- Οι αφίσες τοποθετούνται σε έναν πίνακα ή σε έναν τοίχο του σχολείου, ώστε να μπορούν να τις βλέπουν οι μαθητές.

Για να πάτε παρακάτω: προσκαλέστε στην τάξη έναν ψαρά, ιχθυοπώλη ή ιχθυοκαλλιεργητή για να κάνει τη δραστηριότητα μαζί σας και να εξηγήσει το επάγγελμά του στην ομάδα.



Δραστηριότητα 2 – Κατανιώ τις επιπτώσεις της υπεραλίευσης

Διάρκεια: 30–45 λεπτά (ανάλογα με τη διάρκεια του απολογισμού)

Υλικά:

- ένα μπολ ή δοχείο μεσαίου μεγέθους για κάθε ομάδα
- 30 βόλοι (ή αντικείμενα παρόμοιου μεγέθους) για κάθε ομάδα – 15 σε ένα χρώμα και 15 σε ένα άλλο χρώμα
- Μια σακούλα με επιπλέον βόλους για τον/την εκπαιδευτικό (περίπου 10 επιπλέον βόλοι για κάθε ομάδα)
- 4 κουταλάκια του γλυκού για κάθε ομάδα
- 4 μικρά μπολ, κυπελάκια ή άλλα δοχεία μικρού μεγέθους
- Χρονόμετρο
- Ένα στυλό και ένα εκτυπωμένο φύλλο εργασίας για κάθε ομάδα (A4)

Προετοιμασία:

- Ετοιμάστε τραπέζια και καρέκλες για ομάδες 4 παιδιών
- Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του τραπεζιού, με 30 βόλους μέσα. Ο/Η εκπαιδευτικός κρατά τη σακούλα με τους επιπλέον βόλους.
- Δώστε σε κάθε παιδί ένα κουταλάκι και ένα μικρό μπολ.
- Δώστε σε κάθε ομάδα ένα στυλό και ένα φύλλο καταγραφής.

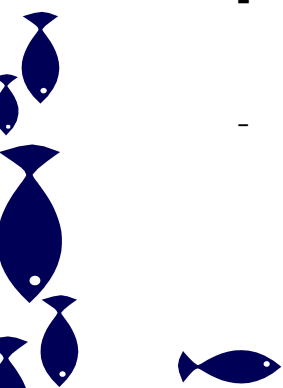
Εισαγωγή:

«Φανταστείτε ότι το μπολ στη μέση του τραπεζιού σας είναι η θάλασσα και οι βόλοι είναι ψάρια. Τα ψάρια του πρώτου χρώματος είναι αρσενικά και τα ψάρια του δεύτερου χρώματος είναι θηλυκά. Εσείς είστε ψαράδες και τα κουτάλια σας είναι τα αλιευτικά σας εργαλεία. Θα βγούμε μαζί στη θάλασσα για να πιάσουμε ψάρια, και θα βγούμε τέσσερις φορές, μία για κάθε εποχή του χρόνου. Στόχος σας είναι να πιάσετε όσα περισσότερα ψάρια μπορείτε, ώστε να βγάλετε χρήματα και να θρέψετε την οικογένειά σας.»

Εναλλακτική: αν βρίσκεστε στην ενδοχώρα, μπορείτε να ονομάσετε το μπολ ποτάμι ή λίμνη αντί για θάλασσα.

Κανόνες:

- Ο καθένας σας θα ψαρεύει με ένα μόνο χέρι και ένα μόνο κουτάλι.
- Κάθε εποχή θα διαρκεί 10 δευτερόλεπτα.
- Μετά από κάθε εποχή, θα μετράτε πόσα ψάρια έπιασε ο καθένας σας και πόσα ψάρια έμειναν στη θάλασσα, και θα τα σημειώνετε στο χαρτί σας.
- Μετά από κάθε εποχή, τα ψάρια αναπαράγονται! Για κάθε ζευγάρι θηλυκού και αρσενικού που έχει μείνει στη θάλασσα, ο/η εκπαιδευτικός θα προσθέτει στη θάλασσα 1 νέο ψάρι τυχαίου φύλου. Για παράδειγμα, αν σας έχουν μείνει 5 ζευγάρια ψαριών, θα πάρετε 5 νέα ψάρια.
- Αν δεν έχει μείνει κανένα ζευγάρι ψαριών, η θάλασσα μένει άδεια για πάντα!



Γύροι/Εποχές:

- Θα παίξετε 4 γύρους. Χρησιμοποιήστε χρονόμετρο για να μην ξεπερνούν τα 10 δευτερόλεπτα.
- Στην αρχή, οι περισσότερες ομάδες θα υπεραλιεύσουν.
- Μέχρι τον 2ο ή τον 3ο γύρο, ορισμένες ομάδες θα έχουν ήδη άδαιο μπολ.

Απολογισμός:

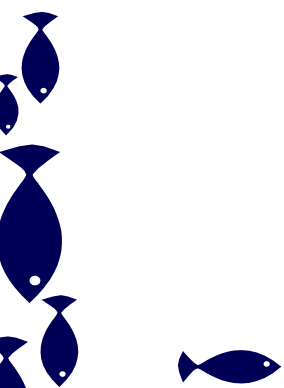
- Κάντε στην ομάδα τις παρακάτω ερωτήσεις:
 - ο Τι συνέβη στη θάλασσά σας;
 - ο Τι νομίζετε ότι σημαίνει να μείνει η θάλασσα άδεια για πάντα;
 - Τι σημαίνει αυτό για τους θηρευτές που τρώνε τα ψάρια;
 - Τι σημαίνει για τους ψαράδες και για όλους τους ανθρώπους που δουλεύουν με τα θαλασσινά (δείτε τη δραστηριότητα 1);
 - Τι σημαίνει για εσάς;
 - ο Γιατί νομίζετε ότι κάποιοι έχουν ακόμη ψάρια στη θάλασσά τους και άλλοι όχι;
 - ο Πώς θα μπορούσαμε να ψαρέψουμε διαφορετικά, ώστε να έμεναν ψάρια σε όλες τις θάλασσές σας;
- Παρουσιάστε στα παιδιά τι σημαίνει **υπεύθυνη αλιεία**: όταν τρώμε πάρα πολύ από το ίδιο ψάρι, αυτό σημαίνει ότι ζητάμε από τους ψαράδες να πιάνουν πολλά ψάρια του ίδιου είδους στον ωκεανό. Όταν όμως πιάνουμε πάρα πολλά, δεν μένουν αρκετά ψάρια στη θάλασσα και δεν μπορούν να αναπαραχθούν. Αυτό σημαίνει ότι ο αριθμός των ψαριών μειώνεται, μέχρι να μη μείνει κανένα. Όταν ψαρεύουμε τόσο πολύ, αυτό ονομάζεται **υπεραλίευση**. Αν όμως τρώμε διαφορετικά είδη ψαριών, αντί να τρώμε πάντα τα ίδια, τότε οι ψαράδες μπορούν να πιάνουν λιγότερα ψάρια από κάθε είδος, και έτσι δίνεται χρόνος σε όλα τα ψάρια να αναπαραχθούν και να κρατήσουν τον ωκεανό γεμάτο. Αυτή είναι η **υπεύθυνη αλιεία**.
- Προαιρετικά: Ζητήστε από την ομάδα να πει ονόματα διαφορετικών ειδών ψαριών που ξέρουν ότι μπορούν να φάνε. Μπορείτε επίσης να προτείνετε άλλα είδη, συμβουλευόμενοι τον ιστότοπο ή την εφαρμογή Mr.Goodfish.
- Προαιρετικά: δείτε ένα βίντεο για την υπεραλίευση. Ακολουθούν μερικά παραδείγματα:
 - ο [Τι είναι η βιώσιμη αλιεία; Εκπαιδευτικό υλικό για εκπαιδευτικούς – Marine Stewardship Council](#) (από 11 ετών και άνω)
 - ο [Mission Ocean: Υπεραλίευση – Ampere](#)
 - ο [Θα εξαντληθούν ποτέ τα ψάρια του ωκεανού; Ayana Elisabeth Johnson](#)

Για να πάτε παρακάτω: προσκαλέστε στην τάξη έναν ψαρά, ιχθυοπώλη ή ιχθυοκαλλιεργητή για να κάνει τη δραστηριότητα μαζί σας και να εξηγήσει το επάγγελμά του στην ομάδα. Ή δείξτε ένα βίντεο με το πορτρέτο



ενός επαγγελματία του κλάδου των θαλασσινών στη γλώσσα σας. Ακολουθούν ορισμένοι σύνδεσμοι όπου μπορείτε να βρείτε παραδείγματα βίντεο:

- [Υδατοκαλλιέργεια στην ΕΕ – εργαζόμαστε για εσάς με πάθος](#)
- [Εκστρατεία της ΕΕ – Taste the Ocean \(συνταγές\)](#)
- [Βίντεο της ΕΕ – Βιώσιμη αλιεία για βιώσιμη ανάπτυξη](#)



Εργασία για το σπίτι – Θαλασσινά στο πιάτο μου

Διάρκεια: μία εβδομάδα (στο σπίτι), μετά από μία ή και από τις δύο παραπάνω δραστηριότητες

Υλικά:

- Ένα φύλλο εργασίας ανά μαθητή, τυπωμένο στη μία όψη, A4
- Μια φωτογραφική μηχανή, ένας εκτυπωτής, ψαλίδι και κόλλα ή χρωματιστοί μαρκαδόροι
- Ένα στυλό
- Αυτοκόλλητη πλαστελίνη (blue tack), κολλητική ταινία ή πινέζες και έναν πίνακα ή διαθέσιμο χώρο σε έναν τοίχο της τάξης σας

Εισαγωγή:

Μάθαμε για την υπεύθυνη αλιεία και για τους ανθρώπους που παράγουν τα θαλασσινά μας. Μάθαμε επίσης ότι πρέπει να τρώμε ποικιλία θαλασσινών και όχι πάντα τα ίδια. Τώρα λοιπόν θα το δοκιμάσουμε στο σπίτι. Μέσα στην εβδομάδα, ζητήστε από την οικογένειά σας να σας βοηθήσει να μαγειρέψετε ένα γεύμα με ψάρι ή θαλασσινά. Συμπληρώστε το φύλλο εργασίας με το όνομα του φαγητού, τα υλικά, τα βήματα για την παρασκευή της συνταγής και μια φωτογραφία ή ένα σχέδιο του φαγητού. Σε μία εβδομάδα θα παρουσιάσουμε τις συνταγές μας ο ένας στον άλλο.

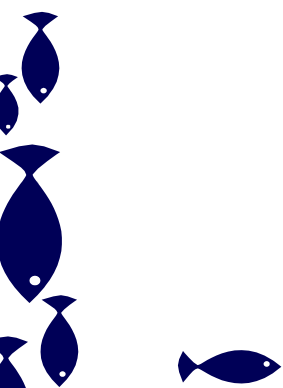
Απολογισμός:

Στην τάξη, ζητήστε από κάθε μαθητή να μοιραστεί το πιάτο που έφαγε και ζητήστε του να μοιραστεί τις εντυπώσεις του (πώς ήταν η γεύση; Ήταν δύσκολο ή εύκολο να μαγειρευτεί; Τι γνώμη είχαν τα άλλα μέλη της οικογένειάς σας για αυτή τη συνταγή;).

Ζητήστε τους να καρφισώσουν το φύλλο εργασίας τους σε έναν πίνακα ή σε έναν τοίχο για μερικές μέρες και ενθαρρύνετε τους να ρίξουν μια ματιά στις συνταγές και να βγάλουν φωτογραφίες.

Μπορείτε επίσης να σκεφτείτε να συγκεντρώσετε όλα τα φύλλα εργασίας και να φτιάξετε ένα μικρό βιβλιαράκι με συνταγές, για να το μοιράσετε σε όλους τους μαθητές και να το πάρουν στο σπίτι τους.

Εναλλακτική: αν είναι εφικτό, μπορείτε να αντικαταστήσετε αυτή την εργασία για το σπίτι με μια συνάντηση μαγειρικής στο σχολείο, στο κέντρο επιστημών ή στο μουσείο σας. Διαλέξτε μια εύκολη συνταγή με θαλασσινά ή ψάρι για να την ετοιμάσετε με τα παιδιά (π.χ. πατέ σαρδέλας, ψαροκροκέτες, ψαρόπιτα, ψαροτάκος/ψάρι σε τορτίγια/σάντουιτς με ψάρι...). Μπορείτε να προσκαλέσετε έναν σεφ ή έναν ιχθυοπώλη να το κάνει μαζί σας και να προτείνετε να συμμετάσχουν και οι οικογένειες. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αυτή την εναλλακτική, ξεκινήστε ελέγχοντας τους τοπικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που σχετίζονται με τη μαγειρική με παιδιά.



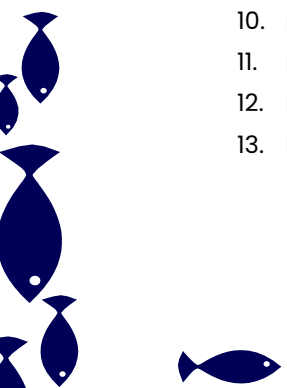
Φύλλο απαντήσεων | Δραστηριότητα 1

Σειρά των καρτών για τα «Μπαστούνακια ψαριού»:

1. Ο ψαράς πιάνει λευκόσαρκα ψάρια (π.χ. βακαλιάο, μπακαλιάρο Αλάσκας)
 - ο Σημείωση: είναι επίσης δυνατόν να χρησιμοποιηθούν ψάρια από ιχθυοκαλλιέργειες.
2. Το ψάρι καταψύχεται.
 - ο Σημείωση: το ψάρι καταψύχεται πάνω στο σκάφος, προτού μεταφερθεί στη στεριά. Είναι πιθανό οι μαθητές να δυσκολευτούν να τοποθετήσουν αυτή την κάρτα.
3. Το ψάρι εκφορτώνεται στο λιμάνι.
4. Το ψάρι ελέγχεται από τις υγειονομικές αρχές.
 - ο Σημείωση: μερικές φορές οι έλεγχοι γίνονται στη θάλασσα. Αν οι μαθητές τοποθετήσουν αυτή την κάρτα πιο πριν, η απάντηση είναι αποδεκτή.
5. Το ψάρι μεταφέρεται σε μονάδα μεταποίησης ή σε εργοστάσιο.
6. Το ψάρι κόβεται σε μπαστούνακια.
 - ο Σημείωση: κατά τη διαδικασία αυτή, ορισμένα μπαστούνακια ψαριού απορρίπτονται: αυτό σημαίνει ότι, αν το σχήμα τους δεν είναι ομοιόμορφο, βγαίνουν από την παραγωγή και χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς (π.χ. ζωοτροφές).
7. Το ψάρι περνιέται σε χυλό και παναρίζεται
8. Το ψάρι τηγανίζεται.
9. Τα μπαστούνακια ψαριού καταψύχονται.
10. Τα μπαστούνακια ψαριού συσκευάζονται, ζυγίζονται και επισημαίνονται με ετικέτα.
11. Τα μπαστούνακια ψαριού παραδίδονται σε ένα σουπερμάρκετ.
12. Κάποιος αγοράζει τα μπαστούνακια ψαριού και τα φέρνει σπίτι.
13. Κάποιος μαγειρεύει τα μπαστούνακια ψαριού.
14. Κάποιος τρώει τα μπαστούνακια ψαριού.

Σειρά των καρτών για τον «Τόνο σε κονσέρβα»:

1. Ο ψαράς πιάνει τόνο πολύ μακριά από την ακτή.
2. Ο τόνος εκφορτώνεται στο λιμάνι.
3. Ο τόνος ελέγχεται από τις υγειονομικές αρχές.
 - ο Σημείωση: μερικές φορές οι έλεγχοι γίνονται στη θάλασσα. Αν οι μαθητές τοποθετήσουν αυτή την κάρτα πιο πριν, η απάντηση είναι αποδεκτή.
4. Ο τόνος μεταφέρεται σε μονάδα μεταποίησης ή σε εργοστάσιο.
5. Ο τόνος κόβεται σε κομμάτια.
6. Ο τόνος μαγειρεύεται.
7. Ο τόνος καθαρίζεται από τα κόκαλα και το δέρμα.
8. Ο τόνος μπαίνει σε κονσέρβα με λάδι ή νερό και η κονσέρβα σφραγίζεται.
9. Η κονσέρβα αποστειρώνεται με ατμό.
10. Η κονσέρβα συσκευάζεται, ζυγίζεται και επισημαίνεται με ετικέτα.
11. Η κονσέρβα παραδίδεται σε ένα σουπερμάρκετ.
12. Κάποιος αγοράζει τον τόνο σε κονσέρβα και τον φέρνει σπίτι.
13. Κάποιος μαγειρεύει με τον τόνο σε κονσέρβα.



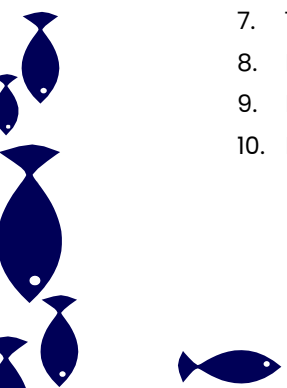
14. Κάποιος τρώει τον τόνο.

Σειρά των καρτών για τις «Κατεψυγμένες γαρίδες»:

1. Ο καλλιεργητής γαρίδων συλλέγει τις γαρίδες από τη μονάδα του.
 - ο Σημείωση: οι γαρίδες μπορούν επίσης να αλιεύονται από ψαράδες στη θάλασσα.
2. Οι γαρίδες ελέγχονται για να διασφαλιστεί η ποιότητά τους.
 - ο Σημείωση: οι έλεγχοι στις μονάδες γαριδοκαλλιέργειας μπορούν να γίνονται και πριν από τη συλλογή. Οι έλεγχοι στις μονάδες αυτές περιλαμβάνουν συνήθως, μεταξύ άλλων, τον έλεγχο της ποιότητας του νερού, των επιμολυντών (φυτοφάρμακα, μέταλλα, βακτήρια), της υγιεινής και των ζωοτροφών.
3. Οι γαρίδες μεταφέρονται σε μονάδα μεταποίησης ή σε εργοστάσιο.
4. Οι γαρίδες καθαρίζονται σχολαστικά.
5. Οι γαρίδες διαβαθμίζονται (ταξινομούνται κατά μέγεθος).
6. Οι γαρίδες αποφλοιώνονται.
 - ο Σημείωση: μερικές φορές οι γαρίδες δεν αποφλοιώνονται στη μονάδα μεταποίησης και πωλούνται ολόκληρες, με το κέλυφός τους. Οι μαθητές μπορεί να τοποθετήσουν αυτή την κάρτα ανάμεσα στην αγορά των κατεψυγμένων γαρίδων και στο μαγείρεμά τους. Και αυτό θα ήταν σωστό.
7. Οι γαρίδες καταψύχονται.
8. Οι κατεψυγμένες γαρίδες συσκευάζονται, ζυγίζονται και επισημαίνονται με ετικέτα.
9. Οι κατεψυγμένες γαρίδες παραδίδονται σε ένα σουπερμάρκετ.
10. Κάποιος αγοράζει τις κατεψυγμένες γαρίδες και τις φέρνει σπίτι.
11. Κάποιος μαγειρεύει τις γαρίδες.
12. Κάποιος τρώει τις γαρίδες.

Σειρά των καρτών για τα «Φρέσκα μύδια»:

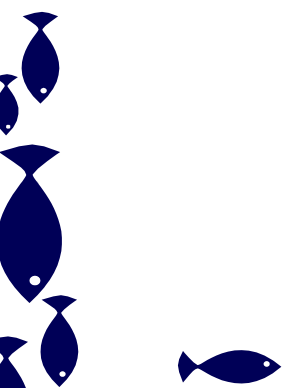
1. Ο καλλιεργητής συλλέγει τα μύδια από τη μονάδα του.
 - ο Σημείωση: τα μύδια μπορούν επίσης να συλλέγονται από ψαράδες στη φύση, στη θάλασσα ή στην ακτή.
2. Τα μύδια ελέγχονται για να διασφαλιστεί η ποιότητά τους.
 - ο Σημείωση: οι έλεγχοι στις μονάδες μυδοκαλλιέργειας μπορούν να γίνονται και πριν από τη συλλογή. Οι έλεγχοι στις μονάδες αυτές περιλαμβάνουν συνήθως, μεταξύ άλλων, τον έλεγχο της ποιότητας του νερού, των επιμολυντών (φυτοφάρμακα, μέταλλα, βακτήρια), της υγιεινής και των ζωοτροφών.
3. Τα μύδια μεταφέρονται σε μονάδα μεταποίησης ή σε εργοστάσιο.
4. Τα μύδια καθαρίζονται σχολαστικά.
5. Τα μύδια διαβαθμίζονται (ταξινομούνται κατά μέγεθος).
6. Τα μύδια συσκευάζονται, ζυγίζονται και επισημαίνονται με ετικέτα.
7. Τα μύδια παραδίδονται σε ένα ιχθυοπωλείο.
8. Κάποιος αγοράζει τα μύδια και τα φέρνει σπίτι.
9. Κάποιος μαγειρεύει τα μύδια.
10. Κάποιος τρώει τα μύδια.



11. Κάποιος πετάει τα κελύφη των μυδιών.
 - ο Σημείωση: αυτό ισχύει αν τα μύδια πουλήθηκαν με το κέλυφός τους. Μερικές φορές τα κελύφη αφαιρούνται στη μονάδα μεταποίησης (π.χ. για κατεψυγμένα μύδια, μαγειρεμένα μύδια σε άλμη...)

Σειρά των καρτών για τον «Καπνιστό σολομό»:

1. Ο ιχθυοκαλλιεργητής πιάνει τον σολομό στη μονάδα του.
 - ο Σημείωση: ο σολομός μπορεί επίσης να αλιεύεται από ψαράδες στη θάλασσα ή στα ποτάμια.
2. Ο σολομός ελέγχεται για να διασφαλιστεί η ποιότητά του.
 - ο Σημείωση: οι έλεγχοι στις μονάδες εκτροφής σολομού μπορούν να γίνονται και πριν από τη συλλογή. Οι έλεγχοι στις μονάδες αυτές περιλαμβάνουν συνήθως, μεταξύ άλλων, τον έλεγχο της ποιότητας του νερού, των επιμολυντών (φυτοφάρμακα, μέταλλα, βακτήρια), της υγιεινής και των ζωοτροφών.
3. Ο σολομός μεταφέρεται σε μονάδα μεταποίησης ή σε εργοστάσιο.
4. Ο σολομός καθαρίζεται από τα εντόσθια και φιλετοποιείται.
5. Ο σολομός παστώνεται σε μείγμα αλατιού και ζάχαρης, για να χάσει την υγρασία του.
6. Ο σολομός ξεπλένεται και στεγνώνει.
7. Ο σολομός καπνίζεται.
8. Ο καπνιστός σολομός κόβεται σε φέτες.
9. Ο καπνιστός σολομός συσκευάζεται, ζυγίζεται και επισημαίνεται με ετικέτα.
10. Ο καπνιστός σολομός παραδίδεται σε ένα σουπερμάρκετ.
11. Κάποιος αγοράζει καπνιστό σολομό και τον φέρνει σπίτι.
12. Κάποιος μαγειρεύει τον καπνιστό σολομό.
13. Κάποιος τρώει τον καπνιστό σολομό.



Θαλασσινά στο πιάτο μου

Το όνομά μου:

Αυτή την εβδομάδα μαγείρεψα θαλασσινά/ψάρι με την οικογένειά μου.

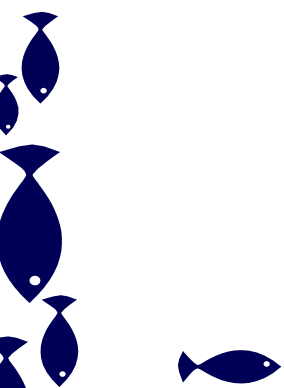
Το όνομα της συνταγής είναι

Τα υλικά αυτής της συνταγής είναι:

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

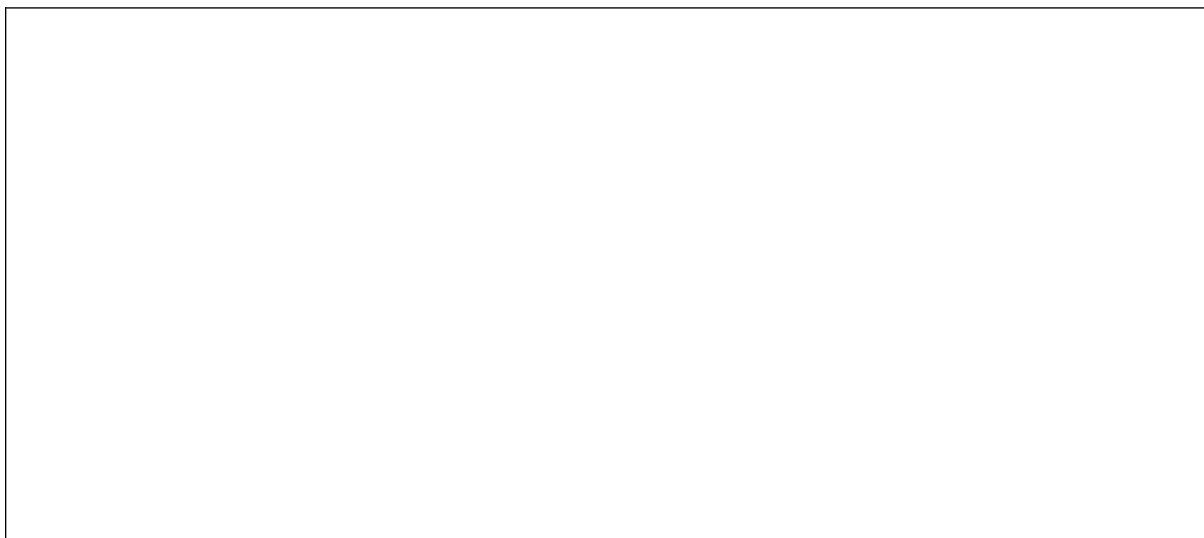
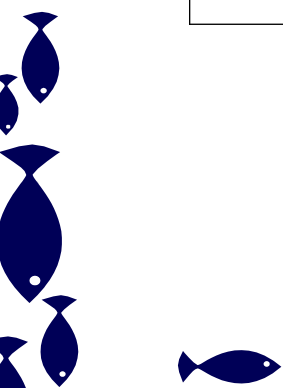
Αυτά είναι τα βήματα για να φτιάξω τη συνταγή:

1.
.....
.....
2.
.....
.....
3.
.....
.....
4.
.....
.....



5.
.....
.....
6.
.....
.....
7.
.....
.....
8.
.....
.....
9.
.....
.....
10.
.....
.....

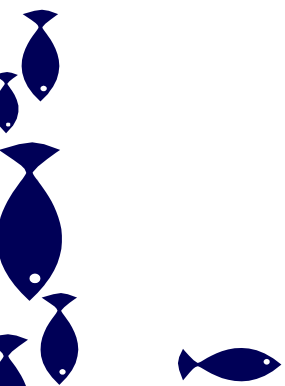
Εδώ κολλάω μια φωτογραφία του φαγητού ή το ζωγραφίζω:

Καταγράψτε την ψαριά σας στον παρακάτω πίνακα

	Η θάλασσα	Παίκτης 1:	Παίκτης 2:	Παίκτης 3:	Παίκτης 4:
Χειμώνας	Μετά από αυτή την εποχή, στη θάλασσα έμειναν ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.
Άνοιξη	Μετά από αυτή την εποχή, στη θάλασσα έμειναν ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.
Καλοκαίρι	Μετά από αυτή την εποχή, στη θάλασσα έμειναν ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.
Φθινόπωρο	Μετά από αυτή την εποχή, στη θάλασσα	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά	Αυτή την εποχή έπιασα ... θηλυκά

	έμειναν ... θηλυκά ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.	ψάρια και ... αρσενικά ψάρια.
--	--	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------





«Διάλεξε το σωστό ψάρι τη σωστή εποχή!»

Ακολουθήστε μας

Ιστότοπος: www.mrgoodfish.com

