



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS

Funded by
the European Union



Scenarij učenja

Scenarij učenja 5 – 6



Mr. Goodfish je gladan!

Ovaj je scenarij prijedlog za poticanje razumijevanja odgovorne konzumacije morskih plodova kod djece u dobi od 5 do 6 godina.

Ciljevi:

- Polaznici otkrivaju osnove sustava morskih plodova.
- Polaznici razumiju neke elemente odgovorne konzumacije morskih plodova
- Polaznici pripremaju i jedu morske plodove uz nadzor odrasle osobe.

Opće informacije

Dob: 5 do 6 godina

Predmeti: prirodoslovlje, prehrana, likovna umjetnost

Ključne riječi: morski plodovi, riba, hrana, ocean, kuhanje, ribolov

Za koga je ovo namijenjeno? Učitelji, vodiči u znanstvenim muzejima/centrima, knjižničari i pripovjedači

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
• Vrednovanje održivosti • Podupiranje pravednosti • Promicanje prirode	• Sustavsko mišljenje • Uokvirivanje problema	• Pismenost o budućnosti	• Individualne inicijative

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 1 – Vrijeme za priču

Trajanje: 15–20 min za priču, zatim 20–30 min aktivnosti

Materijal:

- Scenarij priče
- Projektor
- Slajdovi koji ilustriraju priču

Priprema:

- Pripremite udoban prostor u kojem će djeca sjediti tijekom priče.
- Pripremite projektor za prikazivanje slika.

Priča:

- Mr. Goodfish je danas jako gladan. Otvara hladnjak... o ne! Prazan je!
- Mr. Goodfish voli ribu i morske plodove. „Otići ću na more i uloviti nešto za jelo”, kaže. Oblači žutu kabanicu, obuva čizme i odlazi.
- Na plaži ugleda dagnju na stijeni. „Volim dagnje”, kaže, „ali ima samo jedna. Ako je pojedem, neće ostati nijedna da naraste.”
 - o *Zastanite i pitajte djecu: „Što mislite? Treba li Mr. Goodfish pojesti dagnju ili je ostaviti na stijeni?”*
- Ostavlja dagnju na njezinoj stijeni i nastavlja dalje.
- U luci ulazi u čamac i isplovjava na more. Baca ribičku uzicu u vodu. Odjednom — trz, trz! Pažljivo izvlači uzicu. To je mala riba.
- „Ova je riba premala”, kaže Mr. Goodfish. „Treba joj još vremena da naraste.”
 - o *Zastanite i pitajte djecu: „Što bi trebao učiniti s malom ribom? Zadržati je ili vratiti u vodu?”*
- Pljus! Vraća se natrag u more.
- Ponovno baca uzicu. Ovaj put — fijuk! Uzica se snažno napela. „Ajme, kako je teško!” Napokon izvlači veliku, sjajnu ribu.
- „Kakav lijep ulov!” kaže Mr. Goodfish. „Ova je baš prava. Odnijet ću je kući.”
 - o *Zastanite i pitajte djecu: „A sada? Misli li da bi trebao zadržati ribu? Zašto?”*

- Kad se vrati u kuhinju, Mr. Goodfish priprema ribu. „Mmm, miriše slasno“, kaže. Stavlja tanjur na stol i smiješi se. Bon appétit, Mr. Goodfish!

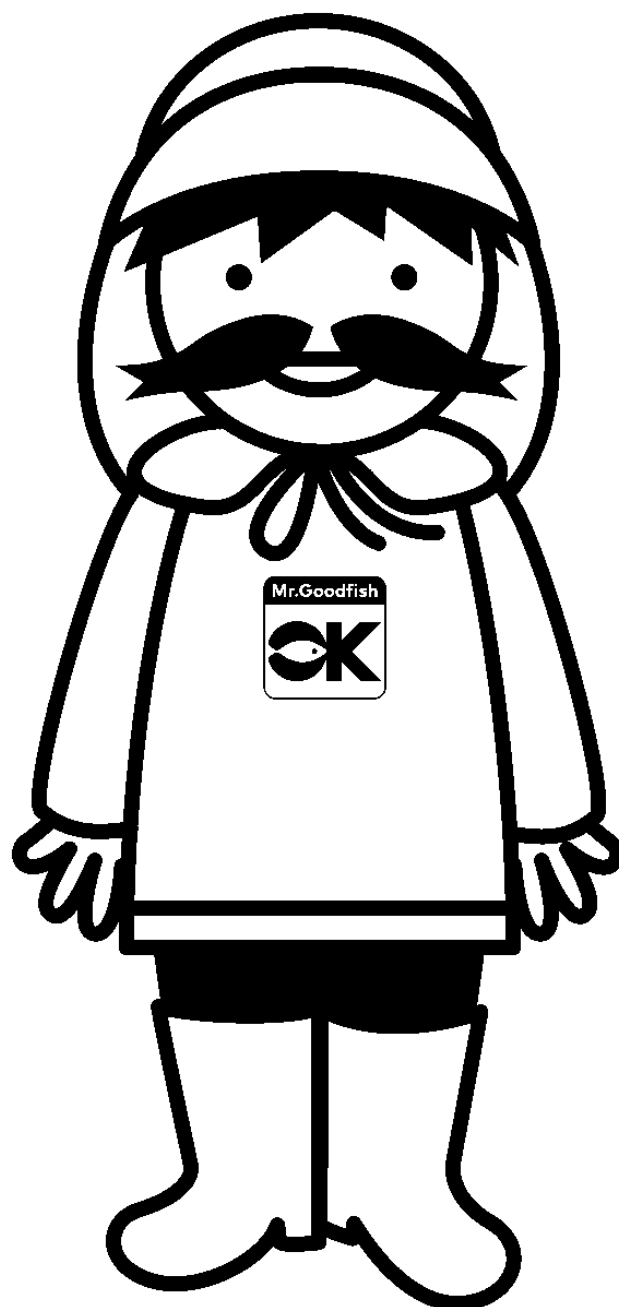
Za produblјivanje: pozovite ribara, prodavača ribe ili uzgajivača ribe u razred da ispriča priču.

Nakon vremena za priču:

Evo nekoliko aktivnosti koje djeca mogu slobodno izvoditi. Možete ih odabrati ovisno o materijalima dostupnima u vašim prostorima.

- Bojanje lika Mr. Goodfish u žutoj kabanici i čizmama (vidi predložak u nastavku)
- Igra kuhanja s hranom–igračkom, uključujući nekoliko morskih plodova
- Igra ribolova s dječjim ribičkim štapovima

Vrijeme za kuhanje: Zajedničko kuhanje i kušanje morskih plodova izvrstan je način za uvođenje osjetilne aktivnosti. Ako je izvedivo, možete organizirati kuharsku radionicu u svojoj školi, znanstvenom centru ili muzeju. Odaberite jednostavan recept od morskih plodova ili ribe za pripremu s djecom (npr. namaz od srdela ili skuše, riblji kolač, 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 iskoristiti ovu alternativu, najprije provjerite lokalne propise o zdravlju i sigurnosti hrane povezane s kuhanjem s djecom. Kako biste pronašli kuhara ili prodavača ribe, možete se obratiti članovima Mr. Goodfish u svojoj zemlji na web-mjestu ili u aplikaciji.





„Odaberite pravu ribu u pravoj sezoni!”

Pratite nas

Web stranica: www.mrgoodfish.com

