



VALORILE MEDIULUI



3-6



1-10 copii



30~45 de minute



DURABILITATE - ALIMENTELE PE CARE LE MÂNCĂM



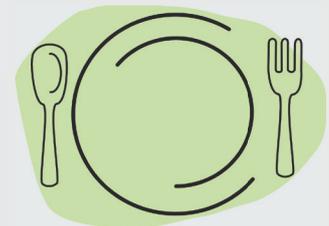
Obiectivele de învățare ale acestei activități sunt:

- Dezvoltarea abilităților motorii fine prin tăierea legumelor în bucăți.
- Dezvoltarea abilităților de dialog prin descrierea propriilor impresii și prin împărtășirea propriilor idei cu perechea din grup.
- Înțelegerea valorii alimentelor din viața noastră.
- Dezvoltarea pregătirii și curiozității copiilor de a gusta alimente noi.



Materiale necesare pentru activitate:

- 2-3 legume diferite necesare pentru prepararea unei supe;



- cuțit și curpător pentru fiecare copil, ca să poată tăia legumele. (Aveți grijă, este posibil ca elevii să aibă nevoie de asistență. Este foarte important să vă asigurați că fiecare copil este în siguranță atunci când lucrează cu cuțitele!).

- o oală pentru supă (și un aragaz/plită).





La început copiii cu care veți găti trebuie să fie în același grup.

1)
Profesorul începe activitatea cu următoarea explicație: „Bucătarul, care pregătește de obicei masa de prânz, nu este aici astăzi. Deci, va trebui să vă pregătiți prânzul”.

2)
Invitați copiii în bucătărie (sau locul în care vor găti) și explicați rolurile lor: cine va pregăti legumele, cine va umple oala cu apă și cine colectează legumele? (Rolurile depind de dimensiunea grupului dvs.).

3)
Arătați-le legumele pe care le-ați adus cu dumneavoastră. Întrebați-i pe copii dacă recunosc legumele și dacă cunosc deja denumirea acestora. Întrebați-i ce s-ar putea pregăti din aceste legume (pe lângă supă). Explicați puțin mai mult decât numele legumelor (origine, producție etc.).



+++

Faceți o scurtă excursie imaginară și spuneți copiilor o poveste despre alți copii, care trăiesc în condiții nefavorabile, care în unele zile nu au ce să mănânce. Subliniați faptul că faptul că a avea suficientă hrană este un privilegiu pe care ar trebui să îl cunoaștem cu toții. Spuneți-le că risipirea alimentelor este o mare greșeală, astfel încât aceștia ar trebui să țină cont de valoarea alimentelor din mediul lor personal.

Ex. Ați putea introduce această excursie cu următoarea frază: „Acum imaginați-vă că nu avem aceste legume aici, imaginați-vă că nu vom avea nimic astăzi la prânz, cum v-ați simți?” ...

4)
Dați-i fiecărui copil câte un curpător, cuțit și alte instrumente de care au nevoie pentru pregătirea legumelor.

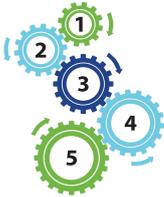
+++

Observație remarcabilă: Asigurați-vă că elevii care vor folosi cuțitele pentru tăierea legumelor o vor face într-un mod sigur! Dacă nu sunteți siguri că puteți da cuțite grupului dvs., ați putea să le pregătiți și să tăiați legumele în bucăți înainte de activitate. În acest caz, ați putea să duceți și legume întregi pentru a le arăta copiilor cum arată acestea (dacă este posibil cu frunze, coajă, rădăcini etc.).

5)
Împărțiți legumele copiilor și cereți-le să le spele înainte de a începe să le taie. Dați un exemplu cu privire la modul în care ar trebui să le pregătească (de exemplu, cuburi mici).



6)
Cereți-le copiilor responsabili pentru oală să colecteze legumele pregătite într-o oală (mare) de supă și să o umple cu apă pentru gătit.



7)
Așezați oala pe o plită pentru a găti supa.

8)
În timp ce supa se află pe aragaz, sfătuiți-i pe copii să-și curețe locul unde au lucrat și să pregătească masa pentru prânz (câte o farfurie pentru supă și o lingură). De asemenea, în funcție de mărimea grupului, această activitate poate fi datorată unuia, sau a mai multor copii).

9)
După ce supa este gata, lăsați-o să se răcească înainte de servire.

Poftă bună!



Sfat:

Este posibil să repetați această activitate de grup în anotimpuri diferite, utilizând legume sezoniere. Copiii se vor bucura de ea și este posibil, să se formeze echipe reale care din când în când vor găti reciproc!

Această activitate a fost creată pentru proiectul AVAL de către ILI-FAU.

Imaginile inserate în acest material au fost preluate de pe www.pixabay.com, unde au fost publicate sub licența CC0.