



ΕΓΩ ΚΑΙ Η ΓΙΑΓΙΑ ΜΟΥ
ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ

| Βιολογία | Τέχνη | Κοινωνικές Επιστήμες | Μητρική Γλώσσα | Ιστορία |



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ:

- Παράκτιοι θαλάσσιοι οργανισμοί
- Ψάρια Benton (παράκτια ψάρια)
- Παραδοσιακά εργαλεία αλιείας
- Παραδοσιακή κουζίνα
- Πολιτισμός ζωής

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ/ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ :

- Λεπτομερής γνώση των συνηθειών/παραδόσεων και εθίμων των λαών στην πατρίδα τους

ΣΤΟΧΕΥΜΕΝΕΣ ΝΕΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ/ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ:

ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ:

- Αναγνωρίσουν τους θαλάσσιους οργανισμούς των ρηχών νερών
- Παρατηρήσουν στη θάλασσα και ταυτοποιήσουν, κοινώς γνωστούς, βρώσιμους θαλάσσιους οργανισμούς.
- Εξηγήσουν τις συνθήκες διαβίωσης και τον πολιτισμό των προγόνων τους.
- Προσδιορίσουν τα παραδοσιακά εργαλεία αλιείας και να εξηγήσουν πώς τα χρησιμοποιούσαν.
- Εκφράσουν λεκτικά τα σημάδια της πολιτιστικής τους ταυτότητας (που σχετίζονται με οικογενειακές αξίες, συνήθειες και παραδόσεις).
- Προσαρμόσουν τον παραδοσιακό τρόπο ζωής στις σύγχρονες συνθήκες.
- Εξηγήσουν τα θετικά και τα αρνητικά στοιχεία του παραδοσιακού τρόπου διαβίωσης.



ME AAND MY
GRANDMA COOK




MED
EDUC




Erasmus+


DESCRIPTION:


ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:


 **#1:** Ο/η εκπαιδευτικός διαβάζει στους μαθητές συνταγές από ένα παλιό παραδοσιακό βιβλίο μαγειρικής, οργανώνει μια συζήτηση σχετικά με τα συστατικά κάθε γεύματος και τον τρόπο προετοιμασίας του. Τους κατευθύνει στη διερεύνηση του τρόπου που ζούσαν οι άνθρωποι στο πρόσφατο παρελθόν, πού έβρισκαν τροφή, πώς συντηρούσαν τις τροφές. Όλα τα ευρήματα πρέπει να συνδέονται με τις συνθήκες διαβίωσης.


ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ:






 **#2:** Οι μαθητές μαζί με τον εκπαιδευτικό τους πηγαίνουν στην ακτή. Περιπατώντας κατά μήκος της ακτής στα ρηγά νερά, είναι επιφορτισμένοι με την παρατήρηση των θαλάσσιων οργανισμών του βυθού καθώς και των ψαριών που κολυμπούν, τα οποία και καταγράφουν. (ανεξάρτητα από το αν γνωρίζουν το όνομα κάθε οργανισμού).




 **#3:** Οι μαθητές αναφέρουν ποιους οργανισμούς έχουν καταχωρήσει, προσδιορίζουν τα ονόματά τους. Συζητούν τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να μαγειρευτούν καθώς και τα αλιευτικά εργαλεία που χρειάζονται για την συλλογή τους. Ο / Η εκπαιδευτικός εμφανίζει φωτογραφίες από διαφορετικά αλιευτικά εργαλεία και οι μαθητές σκέφτονται τα πιο κατάλληλα εργαλεία για την αλίευση του κάθε οργανισμού.

 **#4:** Οι μαθητές έχουν υποχρέωση να επικοινωνήσουν στις οικογένειές τους ό, τι έχουν μάθει και έχουν παρατηρήσει στην παραλία, και να ρωτήσουν την οικογένειά τους πώς να προετοιμάσουν ένα γεύμα με μικρούς θαλάσσιους οργανισμούς.

 **#5:** Οι μαθητές χωρίζονται σε 4 ομάδες για να παρασκευάσουν ενδιαφέροντα και νόστιμα πιάτα από θαλάσσιους οργανισμούς που έμαθαν κατά την επίσκεψή τους στην ακτή. Θα συνδυάσουν μαζί κάποιες συνταγές. Θα σχεδιάσουν ένα πιάτο έτοιμο για σερβίρισμα. Τρεις μαθητές θα επιλεγούν ως κριτική επιτροπή, για να αξιολογήσουν τις συνταγές και την παρουσίαση των πιάτων.

 **#6:** Συμπέρασμα:
Η κριτική επιτροπή ανακοινώνει τον νικητή (την ομάδα που δημιούργησε το πιο ευφάνταστο πιάτο και παρουσίασε το καλύτερο πιάτο σε εμφάνιση και γεύση) και δικαιολογεί την επιλογή της.

Τύπος δραστηριότητας  Συζήτηση, εξερεύνηση της φύσης
Στοχευμένο κοινό  Από 11 ετών
Τόπος διεξαγωγής  Σχολική αίθουσα, εξωτερικός χώρος
Απαιτούμενα υλικά  Παραδοσιακό βιβλίο μαγειρικής, φωτογραφίες εργαλείων αλιείας
Διάρκεια δραστηριότητας  1-2 ώρες

Απαιτούμενη άδεια /Συγγραφή  Ρυζίτσα elementary school
Σύνδεσμοι  κανένα
Σχόλια του συγγραφέα  Μπορεί επίσης να οργανωθεί συνάντηση με τους ψαράδες, ή και μάγειρες προκειμένου να ενθαρρυνθεί η μεταφορά των γνώσεων και εμπειριών μεταξύ των γενεών.



Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient
Consell de Mallorca



MedORO

