



MOJA BAKA I JA
KUHAMO

Biologija | Likovna kultura | Društvene znanosti | Materinski jezik | Povijest



KULTURNA BAŠTINA

PEDAGOŠKI SADRŽAJ (KLJUČNI POJMOVI):

- priobalni morski organizmi
- bentonska riba (priobalna riba)
- tradicionalni ribarski alati
- tradicionalna kuhinja
- kultura življenja

POTREBNO PREDZNANJE :

- Poznavanje navika i običaja ljudi u zavičaju

ISHODI UČENJA/KOMPETENCIJE:

UČENICI ĆE MOĆI:

- Prepoznati morske organizme u plitkom moru
- Zamijetiti u moru i imenovati općepoznate jestive organizme
- Objasniti životne uvjete i kulturu življenja svojih predaka
- Prepoznati tradicionalne ribarske alate i objasniti način njihove uporabe
- Iskazati riječima oznake svoga kulturnoga identiteta (povezano s obiteljskim vrijednostima i navikama)
- Prilagoditi tradicionalnu kulturu življenja suvremenim uvjetima
- Objasniti jake i slabe strane tradicionalne kulture življenja



MOJA BAKA I JA
KUHAMO




MED
EDUC




Erasmus+


OPIS AKTIVNOSTI / NASTAVNI SCENARIJ:


PRIPREMA:


 **#1:** Učitelj čita učenicima recepte iz stare tradicionalne kuharice, organizira raspravu o sastavu svakoga jela i načinu pripremanja. Navodi ih na zaključivanje o tome kako su ljudi živjeli u nedavnoj prošlosti, gdje su nalazili namirnice, kako su ih čuvali. Sve povezuje s uvjetima života.

PROVEDBA:

 **#2:** Učenici s učiteljem izlaze na teren. Šećući uz morsku obalu s plitkim morem, imaju zadatak promatrati morske organizme na dnu mora i ribe koje plivaju uokolo i popisati ih (bez obzira na to znaju li naziv svakog organizma).


 **#3:** Učenici izvještavaju koje su organizme popisali, utvrđuju njihove nazive. Raspravlja se o njihovoj iskoristivosti u kulinarstvu, o ribolovnim alatima kojima se mogu uhvatiti. Učitelj pokazuje fotografije različitih alatki, a učenici razmišljaju koja je najprikladnija za određeni lov.

 **#4:** Učenici imaju zadatak porazgovarati sa svojim ukućanima o svemu što su doznali i uočili, raspitati se kako pripremiti neko jelo od malih morskih organizama.

 **#5:** Učenici podijeljeni u četiri skupine imaju zadatak kreirati zanimljiva i ukusna jela od morskih namirnica koje su upoznali. Sastavit će recepte, naslikati jelo spremno za posluživanje. Istodobno sa skupinama izaberu se tri učenika u žiri koji će ocjenjivati recepte i prezentaciju jela.

 **#6:** Zaključak:
žiri objavljuje pobjednika (skupinu koja je kreirala najmaštovitije jelo i najbolje ga prezentirala) i argumetira izbor.


Vrsta aktivnosti  Rasprava, istraživanje
Ciljana skupina  Od 11 godina
Mjesto izvođenja  Učionica, vanjski prostor

Potrebni materijali  Tradicionalna kuharica, fotografije tradicionalnih ribarskih alata

Trajanje aktivnosti  Priprema - 30'
Provedba 1-2 sata

Autor  OŠ Pučišća

Poveznice  -

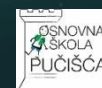
Bilješke autora  Dodatno, može se organizirati i sastanak sa zanatlijama (ribar, kuhar) kako bi se potaknuo međugeneracijski prijenos



Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient
Consell de Mallorca



MedORO



MED
EDUC



Erasmus+