



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Barbara Lentowczyk

Blok tematyczny: Lato żegna nas darami

Scenariusz zajęć nr 7

I. Tytuł scenariusza: Chowamy lato do słoików.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III. Edukacje (3 wiodące): Polonistyczna, matematyczna, przyrodnicza.

IV. Realizowany cel podstawy programowej:

- **Edukacja polonistyczna**
 - uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji- 1.1a
- **Edukacja matematyczna**
 - dodaje i odejmuje w zakresie 20- 7.4
- **Edukacja przyrodnicza**
 - obserwuje i prowadzi proste doświadczenia przyrodnicze- 6.1

V. Metody: Metoda obserwacji i pokazu, metoda zadań stawianych dzieciom.

VI. Środki dydaktyczne

- **do e – doświadczenia:** słoiki, nakrętki, garnek, cukier, woda, jabłka, goździki, nóż, deska, miska;
- **inne:** karty pracy.

VII. Formy zajęć: Zbiorowa, indywidualna.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca- warunki wyjściowe.**
 - Ćwiczenia z elementami kinezylogii edukacyjnej: picie wody, „kapturek myśliciela”.
 - Wysłuchanie wiersza o tematyce związanej z robieniem przetworów.
- **Zadanie otwarte.**
 - Jakie przetwory można robić z owoców?
- **Część warsztatowa.**
 - Rozmowa z dziećmi na temat metod zatrzymania na dłużej jesiennych smaków z naszych sadów i ogrodów.
- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Jakie przetwory można robić z owoców i warzyw?
 - Dlaczego robimy przetwory na zimę?
 - Wymieńcie sposoby robienia przetworów.
 - Do czego możemy je wykorzystać?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:**
 - Zaprojektuj etykiety na słoiki i naklej odpowiednie napisy.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!



- Ułóż zdania z wyrazami: *grzyby, warzywa, przetwory* (wyjaśnij ich pisownię).
- **ucznia ośmioletniego:**
 - Policz litery w wyrazach i oblicz ich sumę.
 - marchew + cebula =
 - jabłko + gruszka =
 - kalarepa + pomidor =
 - czereśnia + malina =
- **ucznia wymagającego pomocy:**
 - Zamaluj kolorem niebieskim liczby parzyste, a zielonym liczby nieparzyste.

6	5	0	8	3	1	9	10	4	2
---	---	---	---	---	---	---	----	---	---



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **ucznia siedmioletniego:**
 - Podane wyrazy podziel na sylaby, napisz ile mają liter i głosek: przecier, marmolada, mus, kompot.
- **Podsumowanie zajęć.**
 - Podczas pasteryzacji produktów w zamkniętych szklanych słoikach giną wszelkie drobnoustroje, które powodują psucie się przetworów. Przetwory pasteryzowane zachowują swoje wartości odżywcze. Do czego użylibyście musu jabłkowego?

Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 7

I. Tytuł e-doświadczenia: Mus jabłkowy.

II. Zakres doświadczenia: Przetwory owocowe.

III. Cel doświadczenia: Pokazanie jednego ze sposobów przetwarzania owoców.

IV. Hipoteza doświadczenia: Czy z jabłek powstanie smaczny mus?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski ucznia:

Z tartych jabłek i cukru po ugotowaniu powstał mus. Trzeba go w słoikach pasteryzować, by mógł się przechować na dłużej.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Zadaniem pasteryzacji jest przedłużenie trwałości produktów, która polega na ogrzewaniu produktu do temperatury powyżej 70 °C, jednak nie większej niż 100 °C. Podczas pasteryzacji produktów w zamkniętych, szklanych słoikach giną wszelkie drobnoustroje, które powodują psucie się przetworów. Przetwory pasteryzowane zachowują swoje wartości odżywcze. Mus jabłkowy jest pysznym i zdrowym dodatkiem do różnych ciast, deserów i lodów. Zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym, gdy brakuje świeżych owoców.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Obraz	Dźwięk
Przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witam Was. Dzisiaj zobaczycie w jaki sposób możemy zatrzymać na dłużej jesienne smaki z naszych sadów i ogrodów. Zrobimy pyszny mus z jabłek.
Aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia (wykonujemy zbliżenia na poszczególne rekwizyty)	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi dzisiaj potrzebne: słoiki, nakrętki, garnek, cukier, woda, jabłka, nóż, deska i miska.
Przygotowanie owoców, dokładne ich umycie, obranie ze skórki, wydrążenie gniazd nasiennych i pestek, pokrojenie w gruba kostkę. Wlanie wody na spód garnka i doprowadzenie do wrzenia. Włożenie owoców, wsypanie cukru. Gotowanie na małym ogniu pod przykryciem. Mieszanie musu drewnianą łyżką. Nałożenie musu do słoików, zakręcenie i pasteryzacja.	Najpierw myjemy słoiki w gorącej wodzie, potem dokładnie suszymy i dobieramy odpowiednie zakrętki. Przygotujemy garnek z przykrywką w rozmiarze adekwatnym do ilości jabłek. Teraz zabierzemy się za jabłka, wybieramy te najładniejsze, pachnące tylko z polskiego sadu, niepryskane i niewoskowane. Jabłka dokładnie myjemy, obieramy i kroimy na desce w grubą kostkę. Uwaga na pracę z nożem! Wlewamy na spód garnka trochę wody, tak, aby przykryła spód na ok 1,5 cm. Stawiamy garnek na najmniejszy ogień i doprowadzamy wodę do wrzenia. Obrane i pokrojone jabłka wrzucamy do garnka dodajemy cukier i pozwalamy aby jabłka się dusiły. Pamiętajmy, aby co kilka chwil mieszać mus drewnianą łyżką. Gdy powstanie jednolita masa, odstawiamy garnek na deseczkę, przekładamy go do czystych, wyprażonych słoików, zostawiając 2-3 cm od górnej krawędzi, nakładamy zakrętki i je zakręcamy. Następnie, do dużego garnka, wkładamy na dno drewnianą kratkę lub ściereczkę, wstawiamy słoiki z musem jabłkowym i wlewamy zimną wodę do $\frac{3}{4}$ wysokości słoików i przykrywamy garnek.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	<p>Zaczynamy go podgrzewać, od momentu zagotowania utrzymujemy go w stanie delikatnego wrzenia, na możliwie najmniejszym ogniu przez 20-30 minut. Po zakończeniu pasteryzowania wyjmujemy słoiki ostrożnie przez ściereczkę, bo są gorące i odstawiamy do wystygnięcia.</p>
Wniosek/ wyjaśnienie/ podsumowanie	<p>Zadaniem pasteryzacji jest przedłużenie trwałości produktów, która polega na ogrzewaniu produktu do temperatury powyżej 70 °C, jednak nie większej niż 100 °C. Podczas pasteryzacji produktów w zamkniętych szklanych, słoikach giną wszelkie drobnoustroje, które powodują psucie się przetworów. Przetwory pasteryzowane zachowują swoje wartości odżywcze. Mus jabłkowy jest bardzo pysznym dodatkiem do ciast, naleśników i deserów. Zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym, gdy brakuje świeżych owoców.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

