



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Barbara Lentowczyk

Blok tematyczny: Jesień w polu w sadzie i ogrodzie

Scenariusz zajęć nr 3

I. Tytuł scenariusza: Kisimy warzywa.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne

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

IV. Realizowany cel podstawy programowej:

- **Edukacja przyrodnicza:**
 - Zna podstawowe zasady racjonalnego odżywiania się 6.9
- **Edukacja matematyczna:**
 - dodaje i odejmuje liczby 7.4
- **Edukacja polonistyczna**
 - tworzy wypowiedzi w formie ustnej i pisemnej 1.3a

V. Metody: objaśnienia i instrukcje, metoda kierowania własną aktywnością dzieci

VI. Środki dydaktyczne

- **do doświadczenia:** 2 buraki, kalafior, papryka – zielona, żółta, czerwona, pomarańczowa, cukinia, marchew, czarna rzepa, świeży imbir, 4 ząbki czosnku. 2 łyżeczki gorczycy, korzeń chrzanu, 1 ostra papryczka, 1 cebula czerwona, biała i żółta, słój 3l,
- **inne:** karty pracy dla uczniów

VII. Formy zajęć: zbiorowa, indywidualna, grupowa.

VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca – warunki wyjściowe.**



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Podziel pionowymi kreskami wyrazy na sylaby w pierwszej i drugiej kolumnie. Wpisz w okienka poszczególnych kolumn liczbę sylab tworzących wyraz. Do diagramu przepisz pierwsze litery wyrazów zaczynając od tego z najmniejszą ilością sylab do tego z największą liczbą sylab.

	SAKIEWKA		WYKORZYSTANY
	KOT		ASTER
	IGŁA		ZAWIADOWCA
	INTELIGENCJA		WÓZ
	MATEMATYKA		ROPUCHA
			ANTROPOLOGICZNY

					Y				
Y									

- **Zadanie otwarte.**
 - Jakie warzywa możemy kusić?
- **Część warsztatowa.**
 - Wielozdaniowe wypowiedzi na temat innych sposobów przechowywania warzyw na zimę. Drama „Warzywa” -dzieci wcielają się w rolę warzyw i prowadzą rozmowę w parch na temat ich jadalnych części.
- **Doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - W jaki sposób możemy kroić warzywa?
 - W co zostają przetworzone cukry proste zawarte w warzywach?
 - Dlaczego warzywa w słoiku muszą być dokładnie zakryte wodą?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**





WŁĄCZ MYŚLENIE!

o **ucznia zdolnego:**

Ułóż kilka zdań na temat słoika z warzywami przetworzonymi na zimę. Użyj swojej wyobraźni.



o **ucznia ośmioletniego:**

Z sylab ułóż wyrazy i uzupełnij zdanie.

Czerwone buraki są



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

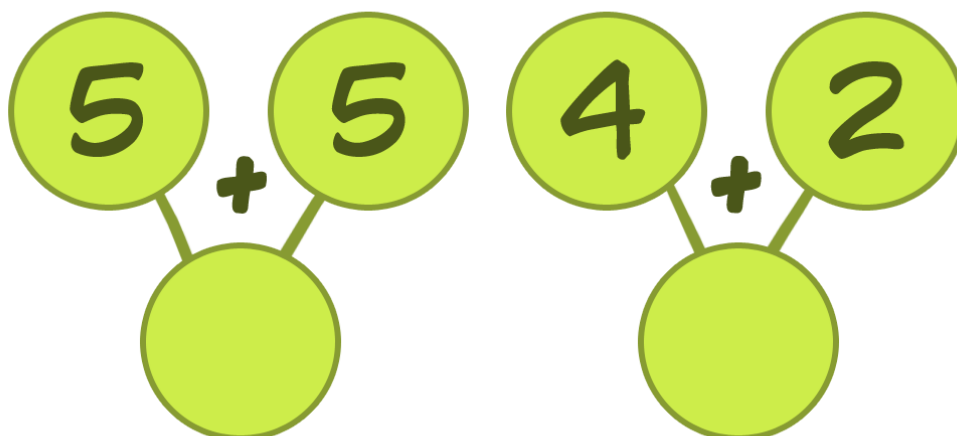




WŁĄCZ MYŚLENIE!

- o **ucznia wymagającego pomocy:**

Wykonaj obliczenia i uzupełnij drzewka.



- o **ucznia siedmioletniego:**

Rozwiązuje zadanie matematyczne.

Mama kupiła w sklepie 3kg ziemniaków, 2 kg buraków, 1kg marchwi i 1 kg cebuli. Ile kilogramów warzyw kupiła mama ?

- **Podsumowanie zajęć.**

- o Kiszonki są źródłem witamin i minerałów wspierających naszą odporność kiedy zimą brak nam świeżych warzyw. Jak zachęciłibyście swoje koleżanki i kolegów do spożywania kiszonych warzyw.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik do scenariusza nr 3

I. Temat doświadczenia: Tęcza w słoiku.

II. Zakres doświadczenia: Proces kiszenia.

III. Cel doświadczenia: Pokazanie uczniom, że warzywa możemy przechowywać przez zimę poddając je procesowi kiszenia.

IV. Miejsce przeprowadzenia doświadczenia: Sala lekcyjna.

V. Hipoteza doświadczenia: Dlaczego kisimy warzywa?

VI. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:

Warzywa zebrane jesienią możemy przechowywać przez zimę kisząc je w naczyniu. Takie ukiszone warzywa są źródłem witamin potrzebnych nam w czasie zimy. Warto z mamą wykonać takie kiszonki na zimę.

VII. Opis przebiegu doświadczenia.

VIII. Sposób wykonania. Warzywa wybieramy dowolnie.

- Warzywa dokładnie myjemy i suszymy na ręczniku papierowym.
- Warzywa obieramy ze skórki(cebulę, marchew i rzepę) i kroimy w plastry, słupki, niektóre w kostkę, a jeszcze inne w piórka np. cebulkę- kształty według własnego pomysłu.
- Przygotowane warzywa układamy ciasno w słoju, komponując „TEJCZĘ W SŁOIKU”.
- Gdy warzywa są już ułożone przygotowujemy odpowiednią zalewę.
- Do 2 litrów przegotowanej gorącej wody wsypujemy 2 duże łyżki soli kamiennej i mieszamy do rozpuszczenia się soli.
- Zalewamy warzywa tak, aby były przykryte w całości wodą z solą.
- Obciążamy od góry kamieniem, który uprzednio należy wyparzyć.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Słój z warzywami przechowujemy w temperaturze 15-20 stopni 2-3 dni, a następnie w temperaturze 8-12 stopni(okres przejściowy- dojrzewanie kiszonki).
- Gotową kiszonkę przechowujemy w temperaturze 4-8 stopni.
- Musimy pamiętać, aby kiszonka była cały czas przykryta wodą, bo inaczej może dojść do pleśnienia.

IX. Wnioski (podsumowanie):

Kiszenie to najzdrowszy i łatwy sposób na przygotowanie wartościowych warzyw na zimę. Proces kiszenia polega na przetworzeniu cukrów prostych zawartych w warzywach w kwas mlekowy . Jeżeli spełnimy warunki kiszenia czyli odpowiednią temperaturę pomieszczenia i warunki higieniczne to warzywa nam się ukiszą. Kiszonki są źródłem wielu naturalnych witamin, które wspierających naszą odporność zimową porą.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

