



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Małgorzata Marzycka

Blok tematyczny: Jesień z pełnym koszem

Scenariusz nr 6

I. Tytuł scenariusza zajęć : „Poznaj rośliny przyprawowe ”

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

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

IV. Realizowane cele podstawy programowej:

- **Edukacja przyrodnicza:**

- Prowadzi proste obserwacje, analizuje je i wiąże przyczynę ze skutkiem 6.1
- Opisuje życie w wybranych ekosystemach: pole, ogród, sad 6.2
- Wymienia i nazywa rośliny przyprawowe 6.4

- **Edukacja społeczna:**

- Współpracuje z innymi w nauce szkolnej i w sytuacjach życiowych; przestrzega reguł obowiązujących w społeczności dziecięcej 5.2
- Wie, jak ważna jest praca w życiu człowieka , wie czym zajmuje się ogrodnik, kucharz 5.8

- **Edukacja polonistyczna:**

- Uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji 1.1a
- Tworzy wypowiedzi w formie ustnej i pisemnej 1.3a
- Uczestniczy w rozmowach, zadaje pytania, udziela odpowiedzi i prezentuje własne zdanie; poszerza zakres słownictwa 1.3c
- Pisze czytelnie i estetycznie, dba o poprawność gramatyczną i ortograficzną 1.3f



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

V. Metody: metoda projektowanych okazji edukacyjnych, pokaz, stawianych zadań, obserwacja.

VI. Środki dydaktyczne

- **do e-doświadczenia:** rośliny przyprawowe świeże i suszone, np. por, pietruszka, czosnek, koper, majeranek, liść laurowy;
- **inne:** krzyżówka, ilustracje przedstawiające rośliny przyprawowe i okazy tych roślin (kącik przyrody).

VII. Forma zajęć: zbiorowa, indywidualna.

VIII. Przebieg zajęć:

- **Część wprowadzająca – warunki wyjściowe.**
 - Rozwiązanie krzyżówki:



- 1. Buduje kopce.
- 2. Jabłka to
- 3. Jest czerwony i mięsisty.
- 4. Pora zbioru warzyw.
- 5. Przygotowuje smaczne potrawy.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- **Zadanie otwarte.**
 - Co to są rośliny przyprawowe? Jakie znacie rośliny przyprawowe?
 - **E– doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć).**
- **Część warsztatowa:**
 - Rozmowa na temat treści zawartych w filmie.
 - Wymień rośliny, o których była mowa w filmie?
 - Wyjaśnij, dlaczego te rośliny nazywamy przyprawowymi?
 - Które części tych roślin wykorzystujemy?
 - Do czego człowiek wykorzystuje rośliny przyprawowe?
 - Uczniowie oglądają i nazywają zgromadzone rośliny przyprawowe w kąciuku przyrody.
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Samodzielne uzupełnianie zdań i zapisywanie ich w zeszycie.
 - *Rośliny przyprawowe to,, i* . (por, koper, czosnek, cebula)
 - *Uprawia się je ze względu na* . (aromat)
 - *Dodaje się je do* (potraw)
 - *Występują w postaci, i* (świeżej, suszonej)
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:** Czym charakteryzują się rośliny przyprawowe?
 - **ucznia dziewięcioletniego:** Wymień znane ci rośliny przyprawowe.
 - **ucznia wymagającego pomocy:** Sprawdź, jakie przyprawy są w twoim domu i zapisz ich nazwy w zeszycie.
 - **ucznia ośmioletniego:** W jakiej postaci używamy roślin przyprawowych?
- **Podsumowanie zajęć.**
 - Uczniowie kończą zdania:





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Znam różne przyprawy, jak.....
- Wiem, że używa się ich do przyprawiania potraw, bo.....



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik e- doświadczenia do scenariusza nr 6

I. Tytuł e – doświadczenia: „Poznaj rośliny przyprawowe”

II. Zakres doświadczenia: Przyrodniczy - rozpoznawanie i nazywanie roślin przyprawowych.

III. Cel doświadczenia: Poznanie właściwości roślin przyprawowych.

IV. Hipoteza doświadczenia: Dlaczego używa się roślin przyprawowych do przyprawiania potraw?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski ucznia:

Rośliny przyprawowe używa się do przyprawiania potraw, ponieważ ich aromat nadaje potrawom smak.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Poznaliśmy dzisiaj pracę kucharza. Wiemy, że w swojej pracy do przyrządzania potraw używa on roślin przyprawowych. Rośliny te uprawia się ze względu na ich aromat i smak - są to rośliny przyprawowe. Dodaje się je do potraw w postaci świeżej lub suszonej w niewielkiej ilości. Roślinami przyprawowymi są: koper, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, majeranek, bazylia, tymianek. Mięso i zupy przyprawia się, np. cebulą, pietruszką, porem, majerankiem, a sałatki i surówki – szczypiorkiem, koprem.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Materiał edukacyjny współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik do e- doświadczenia

Obraz	Dźwięk
Przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora).	<p>Cześć dzieciaki. Domyślcie się czym dzisiaj się zajmiemy?</p> <p>Zdradziła mnie czapka. Jest to oczywiście czapka kucharza.</p> <p>Jak zapewne wszyscy wiecie, miejscem pracy kucharza jest kuchnia. Praca kucharza polega na przygotowywaniu potraw. Aby były one smaczne, kucharz używa przypraw, które są roślinami przyprawowymi.</p> <p>Zróbmy zatem mały quiz wiedzy. Będę wam pokazywać różne rośliny przyprawowe, których używa kucharz, a wy spróbujcie razem w klasie odgadnąć, jaka to przyprawa.</p>
Aktor prezentuje kolejne przedmioty. Za każdym razem wykonujemy zbliżenia na poszczególne rekwizyty i dajemy stop klatkę lub dajemy kilka sekund, aby dać możliwość dzieciom nazwania rośliny przyprawowej, o której mowa.	Pierwszy przedmiot to ...
1. Aktor pokazuje pietruszkę (naturalny okaz i suszoną natkę).	Tak to jest pietruszka. Uprawia się ją w naszych ogrodach. Kiedy powąchamy natkę, czyli liście pietruszki, to czujemy specyficzny zapach. Używana jest w postaci świeżej i suszonej do przyprawiania różnych potraw, np. zup, sałatek.
2. Aktor pokazuje czosnek (naturalny okaz i suszony)..	To jest czosnek. Jego zapach jest charakterystyczny. Przyprawiamy nim, np. mięso. Używamy go w postaci świeżej lub

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	też suszonej.
3. Aktor pokazuje majeranek (naturalny okaz i suszony).	To jest chyba trudne. Ta roślina to majeranek. Chyba nie ma teraz domu, w którym nie przygotowuje się potraw z użyciem tej przyprawy. Używamy liści w postaci świeżej lub suszonej.
4. Aktor pokazuje bazylię (naturalny okaz i suszoną).	Oczywiście to bazylia. Podobnie jak majeranek przyprawiamy nią różne potrawy. Używamy liści w postaci świeżej lub suszonej.
5. Aktor pokazuje liść laurowy (suszone).	To liść laurowy. Przyprawa, która u nas występuje tylko w postaci suszonych liści. Polska nazwa tej przyprawy to wawrzyn szlachetny. Aromat liści laurowych pobudza apetyt i ułatwia trawienie.
Prezentacja roślin przyprawowych – aktor pokazuje jeszcze raz rośliny i je nazywa (może zaprezentować jeszcze inne przykłady tych roślin np. por, cebulę, koper)	Brawo! Znacie już niektóre rośliny przyprawowe, których używa się do przyprawiania potraw.
Podsumowanie doświadczenia.	Poznaliśmy dzisiaj pracę kucharza. Wiemy, że w swojej pracy do przyrządzania potraw używa on roślin przyprawowych. Rośliny te uprawia się ze względu na ich aromat i smak - są to rośliny przyprawowe. Dodaje się je do potraw w postaci świeżej lub suszonej w niewielkiej ilości. Roślinami przyprawowymi są: koper, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, majeranek, bazylia, tymianek. Mięso i zupy przyprawia się, np. cebulą, pietruszką, porem, majerankiem, a sałatki i surówki – szczypiorkiem, koprem.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

