



## WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Maria Piotrowska

**Blok tematyczny:** Bezpiecznie na wakacje

### Scenariusz nr 4

**I. Tytuł scenariusza zajęć:** Smaki lata – w warzywnym ogródku.

**II. Czas realizacji:** 2 jednostki lekcyjne.

**III. Edukacje (3 wiodące).**

- polonistyczna
- przyrodnicza
- techniczna

**IV. Realizowane cele podstawy programowej:**

- **edukacja polonistyczna:**
  - tworzy wypowiedzi w formie ustnej lub pisemnej; kilkudzaniową wypowiedź, krótkie opowiadanie i opis – **1.3a**
  - uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji – **1.1a**
- **edukacja przyrodnicza:**
  - wymienia zwierzęta i rośliny typowe dla wybranych regionów Polski, rozpoznaje i nazywa niektóre zwierzęta egzotyczne – **6.4**
  - zna podstawowe zasady racjonalnego odżywiania się; rozumie konieczność kontrolowania stanu zdrowia i stosuje się do zaleceń stomatologa i lekarza – **6.9**
- **edukacja techniczna:**
  - realizuję „drogę” powstania przedmiotów od pomysłu do wytworu – **9.2**
  - utrzymuje ład i porządek w miejscu pracy – **9.3a**
  - właściwie używa narzędzi i urządzeń technicznych – **9.3b**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

### V. Metody:

- Metoda projektowania okazji edukacyjnych
- Doświadczalna
- Praca manualna
- Dyskusja
- Pogadanka
- Burza mózgów

### VI. Środki dydaktyczne:

- **do doświadczenia:** sokowirówka, 1kg obranej marchwi, 2 pietruszki, odrobina cukru, naczynie na sok;
- **inne:** fotografie warzyw (letnich i jesiennych), siatka budowlana, sznurek, flamastry, przybory piśmiennicze.

### VII. Forma zajęć: Indywidualna, zespołowa.

### VIII. Przebieg zajęć:

- **Część wprowadzająca.**
- Oglądanie fotografii różnych warzyw (tzw. letnich i jesiennych). Zadaniem uczniów jest posegregowanie ich na dwa zbiory: warzyw letnich i warzyw, które dojrzewają jesienią, np. buraki, ziemniaki, kapusta to warzywa jesieni, a ogórki, zielony groszek, czy sałata to warzywa, które owocują latem.
- **Pytanie otwarte.**
  - Jak postępujecie z warzywami, które chcecie spożyć?
- **Część warsztatowa.**
  - Praca indywidualna ucznia – napisanie przepisu na ulubioną sałatkę/surówkę warzywną, albo taką, którą chciałby zjeść ze smakiem.
  - Przykład przepisu na surówkę  
*Składniki: kapusta pekińska, marchewka, koperek, cebula, oliwa, sok z cytryny, pieprz i sól.*



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

*Wszystkie składniki należy dokładnie umyć, a marchewkę i cebulę obrać. Następnie składniki drobno siekamy i łączymy ze sobą w dużej misce. Na koniec dodajemy oliwę i spryskujemy kroplami soku z cytryny oraz przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.*

*Smacznego.*

- **E-doświadczenie – załącznik do scenariusza zajęć.**
- **Pytania/ zadania/ inne czynności utrwalające poznane wiadomości**
  - Pisanie zdań na temat warzyw dojrzewających w czasie lata.
  - Dyskusja na temat zagrożeń związanych ze spożywaniem nieumytych warzyw – zatrucia i zakażenia.
  - Próba odpowiedzi na pytanie: Dlaczego nie wszystkie warzywa można spożywać w postaci surowej? (przykład ziemniaka)
  - Wykorzystanie warzyw w przemyśle spożywczym – burza mózgów – Co można zrobić z ....? (ziemniaka, kapusty, marchewki, itp.)
  - Projektowanie tacek kuchennych z motywem warzywnym.
  - Praca manualna – wykonanie tacek kuchennych z siatki (plastikowej) budowlanej i sznurka.
- **Dodatkowe czynności / zadania / pytania dla:**
  - **Ucznia zdolnego** - Opisz walory zdrowotne znanych ci warzyw.
  - **Ucznia ośmioletniego** – Wymień warzywa korzeniowe i liściaste.
  - **Ucznia wymagającego pomocy** – Podaj różnicę między sałatką warzywną, a surówką.
  - **Ucznia dziewięcioletniego** – Napisz notatkę na temat wartości odżywczych warzyw.
- **Podsumowanie zajęć:**
  - Lato to najcieplejszy okres w całym roku kalendarzowym. To wtedy większość owoców i warzyw dojrzewa, a my możemy cieszyć się ich smakami. Warto je jeść na surowo, gotowane i w różnych postaciach, bowiem są bardzo bogate w witaminy i składniki mineralne, które to są nam potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Zanim jednak je spożyjemy, musimy je starannie





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

umyc, aby nie doszło do zatrucia lub też zarażenia się pasożytami. Niektóre z nich musimy również obrać ze skórki, bowiem nie zawsze nadaje się ona do zjedzenia. Polecam zatem jeść wszystkie dostępne warzywa latem i cieszyć się ich smakami.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

### Załącznik do scenariusza e -doświadczenia nr 4

**I. Temat doświadczenia:** Warzywne soki.

**II. Zakres doświadczenia:** Przetwórstwo warzyw.

**III. Cel doświadczenia:** Nauka wykonania soku z warzyw.

**IV. Hipoteza doświadczenia:** Czy z warzyw można zrobić sok?

**V. Spodziewane obserwacje/wnioski ucznia**

Z warzyw można zrobić również smaczny sok do picia, tak jak się to robi z owoców.

Aby zrobić sok warzywny, wybiera się soczyste warzywa, np. marchew czy buraki i za pomocą sokowirówki je przeciera.

**VI. Wnioski z doświadczenia.**

Warzywa to niezbędny składnik naszej diety. Ich walory smakowe i obfitość witamin sprawiły, że znalazły zastosowanie w wielu daniach. Można z nich również robić soki, oczywiście nie wszystkie z nich się nadają na soki, ale część z nich i owszem, chociażby marchew czy buraki.

OBRAZ	DŹWIĘK
Przywitanie dzieci przed telewizorami przez aktora.	Cześć mali Einstein!.  Wiem, że dzisiaj rozmawiacie o walorach odżywczych różnych warzyw. Są one wyjątkowo zdrowe i pożywne, dlatego wiele dań jest przygotowywanych z ich udziałem. Ale czy wiecie, że można z nich robić również soki?  Jeśli nie wiedzieliście tego, to bardzo chętnie pokażę wam, jak zrobić taki smaczny warzywny sok.
Prezentacja środków do doświadczenia	Aby zrobić smaczny sok potrzebne nam będą: sokowirówka, naczynie na sok,

Człowiek - najlepsza inwestycja



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY





## WŁĄCZ MYŚLENIE!

	kilogram obranych i umytych marchewek, 2 pietruszki, odrobinę cukru do smaku.
Aktor prezentuje doświadczenie.	<p>Przygotowujemy sokowirówkę. Warzywa myjemy i obieramy, oraz kroimy na niewielkie kawałki. Pod sokowirówkę podsuwamy naczynie, do którego będzie ściekał sok. Włączamy sokowirówkę i wrzucamy obrane warzywa. Popatrzcie z sokowirówki wypływa sok – najprawdziwszy warzywny sok. Jeśli dodamy do soku odrobinę cukru, będzie on słodszy, a wy lubicie słodkości prawda?</p> <p>Zobaczcie jaki kolor i konsystencję ma taki sok. Zupełnie inny jak ten ze sklepu, prawda? Może nie wygląda tak kolorowo jak te z reklamy, ale zapewniam was, są zdecydowanie zdrowsze i smaczniejsze.</p>
Prezentacja przez aktora wniosków. Aktor pije warzywny sok	<p>Marchewkowo – pietruszkowy sok? Czemu nie? To pyszna i zdrowa alternatywa dla naszej diety. Dzięki takim warzywnym sokom poprawia się nasz stan zdrowia i mamy dużo sił na codzienną naukę i zabawę. Nie spodziewaliście się pewnie, że warzywa mogą zawierać w sobie tyle soku, prawda? A jednak warzywa naprawdę posiadają ich wiele i można bez problemu go wydobyć przy pomocy sokowirówki. A wy kochani z jakich warzyw chcielibyście zrobić sok? A może już go robicie, zatem podzielcie się przepisem z przyjaciółmi.</p> <p>Pozdrawiam was smacznie.</p> <p>Na zdrowie.</p>



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

