

Znaki, które znajdują się na opakowaniach ułatwiają dokonanie właściwego zakwalifikowania odpadu do segregacji. Patrząc na znak umieszczony na opakowaniu wiemy czy dane opakowanie jest przyjazne dla środowiska, czy można je powtórnie wykorzystać, czy nie będzie miało negatywnego wpływu na nasze otoczenie.

Uczestnicy warsztatów otrzymują obrazki ekoznaków pocięte na pół. Zadaniem każdego dziecka jest odnalezienie właściwej połowy konkretnego znaku. Po odnalezieniu właściwej połówki dzieci starają się opowiedzieć o czym informuje nas dany ekoznak.

### **Zabawa ruchowa dla dzieci:**

W sali gdzie prowadzone są warsztaty rozmieszczone zostały różne znaki (znaki drogowe, informacyjne, ekoznaki). Dzieci biegają po sali przy muzyce, a gdy muzyka cichnie dzieci stają pod najbliższym znakiem. Zadaniem dziecka jest rozpoznanie ekoznaku i próba odszyfrowania jego znaczenia. Z zabawy odpadają dzieci, które udzielią błędnych odpowiedzi. Wygrywa osoba, która wytrwa najdłużej (czyli bezbłędnie odgadnie ekoznaki).

### **Ekopytania:**

- Co to jest recykling?
- Gdzie spotykamy ekoznaki?
- Do czego służą ekoznaki?
- Idąc do sklepu na zakupy na co zwracamy uwagę?
- Czy ważne jest opakowanie produktu?
- Co mogę zrobić dla środowiska z pustymi opakowaniami po produktach?

12.09.2009

**Scenariusz do zajęć pt. Sianokosy, czyli od ziarenka do bułeczki (rozpoznawanie zbóż oraz ich roli), pieczenie bułeczek, wykonywanie bukietów.**

## Scenariusz 1

### Cele:

Uczeń po spotkaniu potrafi:

- rozróżnia rośliny zbożowe po pokroju i nasionach; zna budowę rośliny zbożowej;
- wie jakie produkty otrzymujemy z poszczególnych zbóż;
- docenia pracę rolnika;
- nazwie różne rodzaje pieczywa i pogrupuje pieczywo ze względu na rodzaj mąki użytej o wypieku;
- wskaże, jakie surowce są potrzebne do wyrobu chleba.

### Forma pracy:

podające: rozmowa kierowana, pogadanka, pokaz;

poszukujące: praca z tekstem, m. problemowe, dyskusja;

ekspresyjne: taniec, ekspresja plastyczna;

praktycznego działania: ćwiczenia praktyczne aktywizujące: zabawa integracyjna, puzzle dydaktyczne.

**1. Zapoznanie z historią chleba,** dawnymi sposobami wypieku oraz sprzętami i urządzeniami służącymi do tego celu, uświadomienie doniosłej roli chleba w życiu człowieka.

**2. Oglądanie naturalnych okazów roślin zbożowych** (praca w grupach).

**3. Budowa rośliny zbożowej.**

- a. porównywanie roślin, wyszukiwanie różnic i podobieństw; zauważenie podobieństwa zbóż do traw (zboża należą do rodziny traw)
- b. nazywanie poszczególnych części rośliny zbożowej: część nadziemna: źdźbło (łodyga), liście, kwiatostan (skupienie kwiatów w kłosach, wiechach lub kolbach).
- c. część podziemna: korzenie (wiązkowe)

**4. Zabawa taneczna: Trojak**

Zapraszam dzieci do tańca ludowego, tańczonego dawniej przez wiejskie dzieci w okresie zbiorów zbóż.

Dzieci stają w kole, twarzą do środka. Podczas zwrotek kołyszą się krokiem balansowym w prawo podnosząc nogę lewą i w lewo podnosząc nogę prawą. Ręce trzymają na biodrach. W czasie refrenu dobierają się parami i wykonują haczyk w prawo i haczyk w lewo. Następnie wracają do pozycji wyjściowej i podskokami obracają się wokół własnej osi (1-8). W ostatniej części wykonują 4 podskoki do środka koła i na zewnątrz.

**5. Oglądanie naturalnych okazów nasion, rozpoznawanie gatunków zbóż po nasionach.**

Dzieci otrzymują miseczki z nasionami, próbują porównać je z całymi okazami zbóż, rozpoznać i nadać im nazwy.

## **6. Oglądanie produktów otrzymanych z roślin zbożowych.**

Dobieranie produktów do zbóż z których powstały.

pszenica: mąka pszenna, makaron, pieczywo pszenne, kasza manna

owies: płatki owsiane

żyto: mąka żytni, chleb żytni

jęczmień: kasza jęczmienne, płatki jęczmienne

kukurydza: mąka kukurydziana, płatki kukurydziane, kasza kukurydziana

## **7. Jak postaje chleb?**

Wśród dawnych sprzętów i narzędzi związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego jedno z najważniejszych miejsc zajmowały przedmioty i urządzenia służące do pozyskiwania mąki z ziarna oraz wypieku chleba. Dawniej zboże ścinano sierpem, później koszono kosą. Skoszone i rozrzucone na klepisku zboże uderzano cepami – młócono, wybijano ziarna z kłosów. Tak pozyskane ziarno ucierano pomiędzy dwoma ciężkimi kamiennymi kołami – w żarnach. W późniejszych czasach zboże mielono na mąkę w młynach. Mąka była i jest bardzo cennym produktem, ponieważ stanowi ona podstawowy składnik ciasta chlebowego – bez mąki nie ma chleba!

W tradycyjnej wsi polskiej gospodynie same wypiekały chleb. Zaczyn i ciasto przygotowywały w specjalnym drewnianym naczyniu zwanym dzieżą. Dzieża wykonana była ze spojonych obręczą klepek. Miała ona charakterystyczny kształt – była nieco szersza u dołu niż u góry. Dzieże miewały drewniane lub słomiane wieko. Gospodynie zwracały szczególną uwagę na sposób postępowania z tym naczyniem, ponieważ wierzyły, że od niego zależy udany wypiek. W całej Polsce powszechne było przekonanie, że jeżeli weźmie się drzewo rażone piorunem i wykona całą dzieżę w ciągu jednego dnia, to chleb będzie w niej rósł tak szybko, że gospodyni nie zdąży napalić w piecu. Niechętnie pożyczano dzieżę sąsiadom, uważano bowiem, że bardzo łatwo ją „popsuć” i wyrabiane w niej ciasto nie uda się. Do dziś znane jest powiedzenie „dzieża boi się cudzych progów”. Oczywiście najlepsze były dzieże stare, „po ojcach, bo przyzwyczajone do chleba” - jak mawiały gospodynie. Jeśli jednak ktoś sprawił sobie nową dzieżę, to należało ją zakwasić. W tym celu rozrabiano w niej mąkę żytnią z wodą i zostawiano na kilka dni w ciepłym miejscu, aby zrobił się zakwas.

Z wyrośniętego ciasta formowano bochenki. Układano je w glinianych donicach, na lipowych krążkach, bądź w słomianych koszykach nazywanych słomionkami. Chleb pieczono w piecach chlebowych. Ogień w palenisku przegarniano za pomocą długiego kija zwanego ożogiem, popiół zaś usuwano kosiorem składającym się z drążka i pionowej deseczki. Do gruntownego oczyszczania pieca używano pomiotła, to jest wiechcia ze słomy, szmat lub gałęzi sosnowych osadzonych na długim drążku. Bochenki chleba wkładano do pieca na specjalnych drewnianych łopatach chlebowych.

Wg najdawniejszych wierzeń przedmioty i urządzenia służące do wypieku chleba miały moc magiczną, a dotyczy to zwłaszcza dzieży i pieca chlebowego. W tej chwili macie okazję przyjrzeć się im wszystkim z bliska.

## **8. Jak powstaje mąka – dawniej i dziś? Próba rozcierania ziaren kamieniami.**

## **9. Drama: Wiem, jak szanować chleb.**

Widzisz, że Twój kolega wyrzuca niezjedzone śniadanie do kosza. Co zrobisz?

## **10. Dzieci wykonują bukiet z przygotowanych zbóż (Proso, pszenica, jęczmień, żyto, rzepak, len itp.)**

## **Scenariusz 2**

### POZNAJEMY ROŚLINY

#### **Cele:**

- pogłębianie i poszerzanie wiedzy dotyczącej roślin i zwierząt
- kształtowanie nawyku do podejmowania działań proekologicznych
- nabywanie umiejętności współdziałania w zespole
- uczenie się tzw. zdrowej rywalizacji

#### **Pomoce:**

Zabrane rośliny, nici, sznurek, kartki papieru, pisaki, pastele

#### **Przebieg zajęć:**

Dzieci poznają kwiaty polne i rośliny, które zostały wcześniej zebrane. Następnie tworzą z trawy, kwiatków i liści biżuterie, a następnie prezentują ją podczas pokazu na placu zabaw.

Publiczność wybiera najładniejszą kolekcję naturalnej biżuterii.

Dzieci zostają podzielone na grupy, a zadaniem każdej z nich jest wymyślenie trzech haseł związanych z roślinami i trzech ze zwierzętami, po czym następuje prezentacja haseł. Wspólnie wymyślane hasła zostają zapisane i zaprezentowane na zakończenie spotkania.

Na kartkach dzieci tworzą z wcześniej przygotowanych roślin zebranych z okolicznych pól mały zielnik. Następnie dokonują opisu znanych im roślinek. Na zakończenie grupa zostaje zapoznana z szatą roślinną okolicy.

Każde z dzieci wypisuje na kartce nazwę zwierzęcia, które żyje w lesie. Następnie pokazuje dane zwierze, a zadaniem pozostałych jest odgadnięcie nazwy zwierzęcia. Osoba, która odgadnie najwięcej nazw zwierząt wygrywa konkurencję.