




<b>Data</b>	02.04.2020
<b>Imię i nazwisko nauczyciela</b>	Anna Mikuś
<b>Temat zajęć</b>	<b>Identyfikacja ziół – zabawa edukacyjna.</b>
<b>Cele zajęć:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• możliwość prowadzenia bezpiecznych obserwacji i doświadczeń, zdobycia umiejętności monitoringu własnych działań i oceny ich przydatności w życiu;</li> <li>• Pozyskiwanie wiedzy o działaniach ziół;</li> <li>• rozwijanie zainteresowań uczniów w danym zakresie,</li> <li>• rozwijanie ich ciekawości poznawczej w oparciu o zdobytą, powtórzoną i utrwaloną wiedzę.</li> </ul>	
<b>NaCoBeZu:</b> - na co należy zwrócić uwagę? - co jest najważniejsze? - co należy zapamiętać?	Przypomnij sobie, co to jest gleba i jak się określa jej jakość; Postaraj się zapamiętać nazwy ziół; Zwróć uwagę na to, które rośliny można wykorzystywać w kuchni jako dodatki do dań lub przyprawy. Zapamiętaj zasady prowadzenia bezpiecznych obserwacji i hodowli w domu.
<b>Przebieg zajęć (według programu):</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przypomnienie, co to jest gleba i jak określić jej jakość.</li> <li>2. Obserwacja wzrostu nasion w kiełkownicy.</li> <li>3. Przegląd torebek z nasionami pospolitych i mało znanych ziół. (prezentacja na zdjęciach)</li> <li>4. Wybór nasion do indywidualnego siewu w miniszklarenkach. (prezentacja na zdjęciach)</li> <li>5. Przygotowanie ziemi pod zasiew. (prezentacja na zdjęciach)</li> <li>6. Siew nasion (indywidualnie).</li> <li>7. Pogadanka na temat pielęgnacji wysianych nasion ziół.</li> </ol>	
<p>Dzień dobry,</p> <p>Na dzisiejszych zajęciach przypomnimy sobie nazwy różnych gatunków ziół i roślin przyprawowych, które służą do poprawy smaku wybranych potraw. Na poprzednich zajęciach mieliście za zadanie przestawić litery i odczytać nazwy takich roślin. Myślę, że Wam się udało. Przypomnijmy sobie, o jakie rośliny chodziło?</p> <p style="text-align: center;">RMOZANRY - ? (<b>ROZMARYN</b>)      MIAĘT - ? (<b>MIĘTA</b>)  NCZARUSZKA - ? (<b>CZARNUSZKA</b>)      AZBYLIA - ? (<b>BAZYLIA</b>)  MAELIS - ? (<b>MELISA</b>)      LUKBCZY - ? (<b>ŁUBCZYK</b>)</p>	
<p>Kolejne zadanie to przypomnienie sobie: <b>Co to jest gleba i jak określić jej jakość?</b></p> <p><b>Gleba</b> to powierzchniowa (górną) warstwa skorupy ziemskiej, w której żyje wiele organizmów żywych. Im większa zawartość próchnicy (humusu), tym gleba jest bardziej żyzna (urodzajna). W glebie znajdują się również powietrze i woda. Im bardziej spulchniona gleba, tym łatwiej korzeniom rosnać i przeciskać się w poszukiwaniu wody i soli mineralnych. Bardzo pożyteczną rolę spełniają w przyrodzie dżdżownice, które wędrując drążą korytarze w glebie (napowietrzają ją i mieszają), a ponadto zjadają szczątki organizmów, które znajdują się w glebie, przez co użyźniają tę glebę. Rośliny mają wtedy dobre warunki do wzrostu i rozwoju.</p>	
  	

Kolejne zadanie to **obserwacja wzrostu nasion w kielkownicy**. Zadanie to wykonaliśmy w szkole. W ramach wspomnień – obejrzyj zdjęcia kielków różnych roślin. Poznajesz te, które były wysiane w naszej klasie?



Czy wiesz, że kielki nasion są zdrowe? Dobrze wpływają na nasz system odpornościowy, zawierają cenne składniki dla organizmu.

**Zapamiętaj!**

*Nasiona, które nadają się do wysiewania na kielki, należy kupić w sklepie. Nie wszystkie nasiona nadają się do prowadzenia hodowli na kielki.*



**Pora teraz na przegląd roślin - zabawa**  
„Jaka to roślina?”

**A.** Roślina przedstawiona na zdjęciu to **czarnuszka**. Jej nasiona używane są m.in. do wypieku chleba. Czarnuszkę udało się nam wyhodować w szkole. Roślina ta może mieć różne kolory kwiatów, np. białe, niebieskie. **Która to roślina?**



1



3

**B.** Pietruszka naciowa to popularna przyprawa w naszej kuchni. Dodaje się ją do zup czy sosów. Używamy do tego celu liści. Niestety, akurat korzeń tej rośliny nie jest jadalny, w przeciwieństwie do jej kuzynki – pietruszki korzeniowej o białym korzeniu palowym. **Która to roślina?**



4

**C.** **Bazyli**a to roślina przyprawowa (używa się liści). Robi się z niej np. pesto, dodaje się ją do sałatek z pomidorami, do makaronów czy pizzy. **Która to roślina?**

**D. Lubczyk** to kolejna roślina przyprawowa i surowiec zielarski. Znany jest jako przyprawa „maggi”. Jak niektórzy z Was mówili – to roślina pachnąca rosołem. **Która to roślina?**



**Zad. Dobierz w pary: A - ..... B - ..... C - ..... D - .....**

Odpowiedź tylko na to jedno zadanie prześlij do mnie (proszę) w dzienniku elektronicznym (ewentualnie na mój adres e-mail: [anna.mikus@kliniska.edu.pl](mailto:anna.mikus@kliniska.edu.pl))

Nadszedł czas na podsumowanie naszej dzisiejszej pracy podczas tych zajęć.

**Ewaluacja (informacja zwrotna) - Sprawdź, czy wiesz lub czy potrafisz:**

- wymienić co najmniej 5 gatunków ziół;
- wyjaśnić, co to jest gleba;
- rozpoznawać zioła i rośliny przyprawowe na rysunkach;
- wyjaśnić, jak prowadzi się uprawę roślin z nasion w kielkownicy (uprawa hydroponiczna, czyli bez ziemi, w wodzie z dodatkiem składników mineralnych);

**Jak oceniasz dzisiejsze zajęcia? Oceń swoje zaangażowanie w skali 1 – 10.**

Dziękuję za spotkanie. Pozdrawiam Ciebie.



**UWAGI**

**Czas na wykonanie zadań:** miesiąc kwiecień

*Życzę miłej pracy!*