


<b>Data</b>	02.04.2020
<b>Imię i nazwisko nauczyciela</b>	Anna Mikuś
<b>Temat zajęć</b>	<b>Konserwowanie ziół</b>
<b>Cele zajęć:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• poszerzenie wiedzy na temat zasad prowadzenia upraw ziół, zbioru i przetwarzania;</li> <li>• monitoring własnych działań i ocena ich przydatności w życiu;</li> <li>• możliwość prowadzenia bezpiecznych obserwacji i doświadczeń,</li> <li>• rozwijanie zainteresowań przyrodniczych uczniów w danym zakresie,</li> <li>• rozwijanie ciekawości poznawczej uczestników.</li> </ul>	
<b>NaCoBeZu:</b> - na co należy zwrócić uwagę? - co jest najważniejsze? - co należy zapamiętać?	Przypomnij sobie, czynniki biotyczne i abiotyczne, które wpływają na życie organizmów. Postaraj się je zapamiętać. Zwróć uwagę na to, które rośliny można konserwować i w jaki sposób. W dalszym ciągu pamiętaj o zasadach prowadzenia bezpiecznych obserwacji i hodowli w domu. Warto zaprosić do wspólnego działania kogoś dorosłego.
<b>Przebieg zajęć (według programu):</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powitanie uczestników koła.</li> <li>2. Przypomnienie wcześniejszego materiału.</li> <li>3. Rozmowa na temat okazów ziół przyniesionych na zajęcia.</li> <li>4. Przygotowanie oleju smakowego i octu smakowego.</li> <li>5. Informacja na temat konserwacji ziół.</li> <li>6. Posadzenie kolejnej partii roślin <b>(indywidualnie)</b>.</li> <li>7. Podsumowanie i zakończenie zajęć.</li> </ol>	
<p>Dzień dobry,</p> <p>Na dzisiejszych zajęciach przypomnimy sobie, które czynniki środowiska zaliczamy do <b>ożywionych (biotycznych)</b>, a które do <b>nieożywionych (abiotycznych)</b>.</p> <p>Jak myślisz, czynniki takie jak: światło, temperatura, ciśnienie atmosferyczne czy wilgotność to czynniki biotyczne czy abiotyczne? Mała podpowiedź: „<b>bios</b>” <b>znaczy życie</b>. Do jakiej grupy można zaliczyć takie czynniki jak: zależności między roślinami, zwierzętami czy grzybami?</p> <p>Oczywiście, pierwsza grupa czynników zaliczana jest do abiotycznych, a druga do biotycznych. <b>Zapamiętaj te grupy!</b></p>	
<p>Następnym zadaniem będzie „<b>rozmowa</b>” <b>na temat ziół</b> przyniesionych na zajęcia. Z wielu ziół i innych roślin, którymi zajmowaliśmy się na zajęciach warto przypomnieć kilka nazw: mięta, melisa, stevia, lubczyk, rozmaryn, bazylia, sałata, pietruszka, majeranek, tymianek, pomidor, ziemniak, cebula, czosnek, imbir, kurkuma, owies, rzeżucha, słonecznik, rzodkiewka, nasturcja i wiele innych. Niektóre z nich posłużyły nam (poprzedniej grupie z naszego koła) do wykonania smakowego oleju i octu. <b>Sposoby konserwacji ziół</b> to m.in. suszenie, zamrażanie, konserwowanie w occie lub oleju, w postaci masła ziołowego, nalewek. Wiele zakonserwowanych, zasuszonych ziół możesz znaleźć w swojej kuchni. Sprawdź, czy tak jest.</p> <p>(A może przygotujecie sobie z rodzicami jakieś smakowe masło lub smakowy olej? Pamiętaj, jeśli</p>	

zdecydujesz się na wykonanie tego zadania, to tylko z pomocą osoby dorosłej).

**Uwaga!**

Wszystkie poniżej zaprezentowane zdjęcia są wykonane w ramach zajęć Szkolnego Zielarskiego Koła Naukowego (program unijny „Nowoczesna Edukacja”)



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;
- wymienić 2 czynniki biotyczne (ożywione) i 2 czynniki abiotyczne (nieożywione);
- wskazać sposoby konserwowania ziół (co najmniej 3);

Dla chętnych: Polecam ciekawy filmik na temat roślin i zwierząt w ogrodzie w e-podręcznikach <https://epodreczniki.pl/a/film/DbtUgDxN6> (pod koniec filmu znajduje się informacja o hodowli ziół)

**Jak oceniasz dzisiejsze zajęcia? (samoocena)**



Jeśli masz ciekawe zdjęcia ze swojej pracy, wyniki obserwacji czy przemyślenia, podziel się nimi z nami. Możesz napisać do mnie w e-dzienniku lub ewentualnie na adres [anna.mikus@kliniska.edu.pl](mailto:anna.mikus@kliniska.edu.pl)

**UWAGI**

**Czas na wykonanie zadań: miesiąc kwiecień**

*Życzę miłej pracy!*

