

## ÓRAVÁZLAT 4.

**Szerző:** ACRAACS - CISV

**Ország:** Olaszország

**Cím:** Cseresznyét karácsonyra

**Korcsoport:** 11-14 év

**Téma:** Szezonális termékek fogyasztása

**Hossz:** 10 óra

### **Kompetenciák:**

- anyanyelvi kommunikáció
- matematikai készségek, valamint tudományos és technikai alapkompenciák
- tanulást tanulni
- társadalmi és polgári készségek
- kezdeményezés és vállalkozó kedv

### **Célok:**

- megismerni a szezonális gyümölcsstermelést
- megismerni a különböző élelmiszertartósítási eljárásokat, amiket az idők folyamán használtak
- megismerni az országok különböző éghajlati viszonyait, illetve azt, hogy a Föld különböző féltekén ellenétesek az évszakok
- kutatások, elméletek felállítása, információk begyűjtése, eredmények leszűrése
- felhívni a figyelmet fogyasztási szokásaink negatív hatására

### **Tevékenységek:**

A diákok készítsenek egy listát az általuk ismert gyümölcsökből és válasszák szét a következő szempontrendszer szerint: termelési hely, szüretelési időszak (szezonális gyümölcsnaptár).

Tegyenek sétát a helyi zöldségesnél vagy szupermarketben és nézzék meg, hogy jelenleg milyen gyümölcsöket árusítanak, hasonlítsák össze a szüretelési időszakkal (szezonális gyümölcsnaptár).

A diákok fogalmazzanak meg felvetéseket a gyümölcsök eredetével, szezonon kívüliségével kapcsolatban és ezeket beszéljék meg a kereskedővel, vagy ellenőrizzék le a csomagolást.

Az első felvetéssel kapcsolatban vegyenek kézbe egy olyan gyümölcsöt, amelyik a föld másik féltekéből származik. Számolják ki, hogy a gyümölcsnek hány kilométert kellett utaznia és próbálják megbecsülni, hogy a szállítási költségek miként jelennek meg a termék árában. Olvassanak utána, hogy az export alapú mezőgazdaság általában jelentősen csökkenti a helyi lakosság számára szükséges gabonák termesztésére szolgáló földterületek méretét. Kóstoljanak meg egy szezonon kívüli gyümölcsöt és írják le az ízét.

A második felvetéssel kapcsolatban beszéljenek arról, hogy egy gyümölcsöt milyen módokon lehet tartósítani, mint például a dehidratizálás, konzerválás, vagy mélyfagyasztás. Mutassa be az élelmiszer tartósításának rövid történetét. Kóstoljanak meg egy tartósított gyümölcsöt és beszélgessenek a tartósítás előnyeiről és hátrányairól.

Gondolkozzanak el azon, hogy az emberek miért fogyasztanak szezonon kívüli gyümölcsöket és fogalmazzanak meg egy felhívást, hogy ezt miért ne tegyék.

**Oktatási eszközök:**

- táblázat a hazai termesztésű gyümölcsök szüretelési időszakáról (szezonális gyümölcsnaptár)
- az élelmiszertartósítás különböző technikáinak története