

**cím:** A GOMBA FELDOLGOZÁSA

**korosztály:** 12+

**tantárgy:** életvitel

**időtartam:** 45 perc

**kulcsszavak:** önellátás, a természet körforgása

**ideális létszám:** –

**fejlesztendő kompetenciák:** megfigyelés, tapasztalati készségek fejlesztése

**tanulási cél:** A tanulók személyes foglalkoztatása, személyes tapasztalatok szerzése a gomba növény termesztésében, felhasználásában. A tanulók részesei lehetnek a termesztési, feldolgozási folyamatnak. Élményszerzés, saját magunk által termesztett termék feldolgozása, elfogyasztása által. Élményalapú oktatási folyamat.

**kapcsolódó területek:** biológia, erkölcsstan

**témakör:** a gomba

**módszerek:** szemléltetés, megbeszélés, gyakorlati feladatok

**Munkaformák:** –

**a modul anyaga:** A gomba feldolgozása

**eszközök:** gombatermesztő láda, locsolóeszközök, kés, főzőedények, fűszerek, főzéshez szükséges eszközök; szemléltető eszközök: gombatermesztő láda, a gombát bemutató prospektusok, a termesztésről szóló anyagok

**ajánlott előzetes tudás:** az előző óra: A gomba termesztése

<b>Idő</b>	<b>Tevékenység</b>	<b>Módszer, tartalom, instrukciók</b>	<b>Kapcsolódási pontok</b>	<b>Szemléltetés</b>	<b>Reflexiók, tapasztalatok</b>
5 perc (05)	a gombáról tanultak átisméltése, növényteni besorolása	megbeszélés kérdés-felelet formában, rövid állítások, igaz-hamis állítások	természetórai ismeretek	a gombát bemutató képek, gombafajták, ehető-nem ehető	A gyerekek visszajelzése fontos, lehet mozgásos tevékenységet beiktatni. Ehető-nem ehető gombafajták csoportjába osztjuk szét a tanulókat, akik a megfelelő csoportba állnak be a képek felmutatásakor.
10 perc (15)	a gomba leszedése a ládából	minden tanuló lehetőséget kap a „szüretelésre” a szép, fejlett, egészséges példányok óvatos leszedése, tisztítása	természetóra	a gomba mely része ehető, hogyan kell megtisztítani	
10 perc (25)	a gomba megtisztítása – a gombapaprikáshoz való egyéb hozzávalók	egy tanuló felírja a receptet a táblára, miközben a többiek a nekik kijelölt feladatot végzik – csoportokban, hagymapucolás, gomba pucolása, feldarabolása, főzőeszközök előkészítése, zsiradék melegítése		projektorral a tanár a feldolgozás egyes lépéseit kivetítheti	A tanulókat hatékonyan kell szervezni, hogy mindenki időre elvégezze a neki kijelölt feladatot – a konyhatechnológiai szabályok betartásával
10 perc	a főzési	közben további receptek gyűjtése szakácskönyvből,			

(35)	folyamat	esetleg internet felhasználásával – mi mindent lehet még készíteni a gombából, miért egészséges étel a gomba, csoportos megbeszélés			
10 perc (45)	a kész étel tálalása, közös elfogyasztása	Feladat: Milyen ételeket készíthetsz még gombából? Otthon szülői segítséggel készítsd el az egyik könnyű ételt.			A tanulók visszajelzései, a közös feldolgozás, a tapasztalatok, élmények megbeszélése.

szerző: Csürke Gyöngyvér, Magyarország