

6.5. Włochy – Skąd pochodzi ten „zielony sos”? *Dary natury w kuchni*

KATARZYNA WIESZCZECZYŃSKA-TINI

ORCID: 0009-0004-0806-054X

Szkoła Polonijna w Perugii „Czerwone Maki”

Temat zajęć: Skąd pochodzi ten „zielony sos”? Dary natury w kuchni.

Czas trwania zajęć: 90 minut.

Grupa wiekowa: 7–9 lat.

Cel główny: Poszerzenie wiedzy o florze we Włoszech.

Cele szczegółowe:

Dziecko:

- potrafi rozpoznać drzewo oliwne, sosnę pinię, bazylię;
- wyjaśnia, co to są zioła, z jakiej rośliny pochodzą orzeszki piniowe oraz oliwa z oliwek;
- bada zioła poprzez zmysł węchu, wzroku i dotyku;
- bada poprzez zmysł smaku orzeszki pinii, oliwę z oliwek;
- potrafi przedstawić charakterystyczne cechy trzech popularnych roślin włoskiej flory;
- zna skład pesto z bazylii.

Metody i techniki: podająca: rozmowa, wyjaśnianie, opowiadanie; metoda problemowa; operatywna: ćwiczenia i zajęcia praktyczne.

Materiały dydaktyczne: Szyszki pinii (ewentualnie zdjęcia), gałązki oliwne (ewentualnie zdjęcia), zbiór świeżych lub suszonych ziół (rozmaryn, bazylija, liście laurowe, oregano, szaflwia), załączniki, prezentacja ze zdjęciami (sosna piniowa, szyszki pinii, drzewo oliwne, gałązki oliwne, oliwki, bazylija i inne zioła), składniki na pesto: liście bazylii, orzeszki piniowe, oliwa z oliwek, ser parmezan, sól, blender, rzutnik, komputer, ekran.

Wprowadzenie teoretyczne: Włochy są znane między innymi z pięknych, naturalnych krajobrazów, składa się na to połączenie bogatej flory z urozmaiconą rzeźbą terenu i dostępem do morza. Kraj ten słynie również ze smacznej, zdrowej kuchni, docenianej na całym świecie. Włoskie potrawy często są proste, bogate w lokalne, wysokiej jakości produkty pochodzenia roślinnego. Któż z nas nie zachwyca się

smakiem włoskiej oliwy, wina, pomidorów, owoców itd. Włochy są w światowej czołówce produkcji m.in. wina i oliwy z oliwek.

W trakcie lekcji skupimy się na poznaniu trzech elementów charakterystycznych dla flory zarówno regionu Umbria, jak i całych Włoch, które równocześnie są powszechnie dostępne i często wykorzystywane w kuchni.

Uczniowie, chcąc pomóc Tomkowi z Polski, odkryją, z jakich roślin pochodzi „zielony sos”.

Poznając cechy trzech przedstawicieli włoskiej flory, dzieci nauczą się odróżniać drzewa liściaste od iglastych, poznają kilka przykładów ziół. Wybiorą się na spacer po okolicy w celu odszukania dwóch charakterystycznych dla umbryjskiego i włoskiego krajobrazu drzew – sosny pini i drzewa oliwnego. Odkryją praktyczne wykorzystanie owoców tych roślin, a spośród kilku popularnych ziół będą mieli za zadanie rozpoznać królową na włoskich stołach bazylię.

Podczas zajęć w klasie dzieci poszerzą wiedzę na temat wybranych elementów flory. Wykorzystując poznane dary natury, razem z nauczycielką, przygotują pesto z bazylii. Wspólnie spiszą przepis na proste i bardzo popularne we Włoszech danie, a na koniec zajęć osobiście spróbują pesto genovese. W ten sposób, odkrywając charakterystyczne elementy krajobrazu włoskiej flory, znajdą odpowiedzi na pytania zadane w e-mailu od Tomka z Polski.

Przebieg zajęć:

Przywitanie

Powitanie dzieci. Nauczyciel, wprowadzając dzieci do tematu lekcji, opowiada o wiadomości e-mail od chłopca z Polski, który ma pewien problem i liczy, że uczniowie mogą mu pomóc w jego rozwiązaniu.

Wprowadzenie w tematykę zajęć

Wiadomość e-mail od Tomka

Nauczyciel czyta dzieciom treść e-maila, w którym Tomek z Polski pisze, że chciałby przygotować na urodziny mamy „zielony, gęsty sos” – ulubione danie mamy, które wspólnie jedli, będąc na wakacjach we Włoszech. Tomek jednak nie zna przepisu i martwi się, czy na pewno da radę przygotować to danie razem z siostrą.

Po odczytaniu wiadomości od chłopca z Polski, nauczyciel wyjaśnia dzieciom, że na dzisiejszej lekcji mają poznać kilka popularnych we Włoszech i naszej okolicy roślin, których owoce i liście wykorzystuje się do przygotowania tego „zielonego sosu”, o którym w e-mailu wspomniał Tomek.

W poszukiwaniu składników „zielonego sosu” – spacer po okolicy

Nauczyciel pyta dzieci: „Czy domyślają się, o jakim «zielonym sosie» pisał Tomek, czy być może znają to danie i jego skład?”. Nauczyciel sugeruje, że drzewa, z których pochodzą składniki do tego sosu, łatwo można znaleźć w naszej okolicy.

Nauczyciel zachęca dzieci do wyjścia na zewnątrz w celu odszukania dwóch drzew. Eksplorację okolicy nauczyciel zaczyna od podzielenia dzieci na 2 grupy i każda z nich otrzymuje kartkę (załącznik_2.1 i załącznik_2.2) ze wskazówkami pomocnymi w odszukaniu odpowiedniego drzewa. Jedna grupa ma za zadanie odszukanie drzewa oliwnego, a druga grupa – sosnę pinię.

Uwaga: jeśli wyjście na spacer jest niemożliwe, nauczyciel pokazuje dzieciom zdjęcia różnych drzew i na podstawie wskazówek z kartek dzieci odszukują pinię i drzewo oliwne.

Poznajemy bazylię. Po powrocie z krótkiego spaceru z gałązkami oliwnymi i szyszkami pinii, dzieci otrzymują kolejne zadanie. Nauczyciel pyta dzieci, czy wiedzą, co to są zioła. Spośród przygotowanych wcześniej ziół i z pomocą karty pracy ze wskazówkami (załącznik_2.3) dzieci mają za zadanie rozpoznać bazylię.

Karta pracy – prawda – fałsz. Utrwalenie wiadomości. Nauczyciel rozdaje dzieciom karty pracy (załącznik 3) z informacjami prawdziwymi i fałszywymi. Pokazując prezentację ze zdjęciami (załącznik_5), opowiada dzieciom o trzech elementach flory, ich charakterystycznych cechach, produktach końcowych, jakie otrzymujemy z tych roślin, oraz ich wykorzystaniu w życiu codziennym. Zajęcia mają formę rozmowy, w której dzieci czynnie uczestniczą, zaznaczając na karcie pracy poprawne odpowiedzi.

Przygotowanie pesto – praktyczne wykorzystanie roślin w kuchni

Nauczyciel pokazuje dzieciom oliwę z oliwek, orzeszki piniowe oraz liście bazylii. Do tych trzech elementów pochodzących z poznanych roślin dodaje parmezan i zadaje pytanie, czy wiedzą, co można przygotować z tych produktów. Nauczyciel prowadzi z dziećmi rozmowę na temat „zielonego sosu”, czyli pesto (jak je przyrządzić, z czym można zjeść, jak smakuje).

Następnie wspólnie z dziećmi przygotowują pesto – w blenderze miksują wszystkie składniki.

Przepis na pesto genovese. Nauczyciel rozdaje kartę pracy (załącznik_4.1) – przepis na pesto genovese – na której dzieci wpisują w miejsce obrazka brakujący wyraz (bazylia, oliwa z oliwek lub orzeszki piniowe).

Uwaga: Dzieciom, które nie potrafią jeszcze dobrze pisać, można zaproponować łatwiejszą wersję karty pracy (załącznik_4.2), w której dzieci w odpowiednim miejscu rysują zielony liść, żółty orzeszek lub czarną oliwkę.

Degustacja pesto z grzankami. Dzieci wspólnie z nauczycielem przygotowują grzanki z pesto, które razem spożywają.

Zakończenie

Podsumowanie spotkania – nauczyciel pyta: „Jakie trzy popularne rośliny poznali na lekcji, gdzie rosną i jak je możemy wykorzystać?”

Zadanie domowe: na podstawie przeprowadzonych obserwacji oraz informacji z lekcji narysuj w zeszycie jedną z trzech poznanych roślin oraz podpisz rysunek.

Załączniki:

Załącznik_1 – Treść emaila od Tomka

Załącznik_2.1 – Karta pracy ze wskazówkami pomocnymi w odszukaniu drzewa oliwnego
Załącznik_2.2 – Karta pracy ze wskazówkami pomocnymi w odszukaniu pinii

Załącznik_2.3 – Karta pracy ze wskazówkami pomocnymi w odszukaniu bazylii

Załącznik_3 – Karta pracy z informacjami o sośnie pinii, bazylii i drzewie oliwnym (pytania prawda/fałsz)

Załącznik_4.1 – Karta pracy z przepisem na pesto genovese (poziom trudniejszy)

Załącznik_4.2 – Karta pracy z przepisem na pesto genovese (poziom łatwiejszy)

Załącznik_5 – Prezentacja ze zdjęciami (sosna pinia, szyszki Pini, drzewo oliwne, gałązki oliwne, oliwki, bazylia i inne zioła).



BIBLIOGRAFIA

Zdjęcie oliwki europejskiej <https://www.inaturalist.org/taxa/57140-Olea-europaea>

Zdjęcia oliwki europejskiej https://www.inaturalist.org/taxa/57140-Olea-europaea/browse_photos

Zdjęcie sosny pinii <https://www.inaturalist.org/taxa/63621-Pinus-pinea>

Zdjęcia sosny pinii https://www.inaturalist.org/taxa/63621-Pinus-pinea/browse_photos

Fenologia sosny pinii <https://identify.plantnet.org/pl/k-world-flora/species/Pinus%20pineae%20L./data>

Informacje o bazylii [https://www.izielnik.pl/blog/bazylia-jakie-ma-wlasciwosci-sutki-uboczne-i-do-czego-ja-dodawac](https://www.izielnik.pl/blog/bazylia-jakie-ma-wlasciwosci-skutki-uboczne-i-do-czego-ja-dodawac)

Informacje o ziołach <https://sjp.pwn.pl/slowniki/zio%C5%82a.html>

Informacje o ziołach <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/ziola;4001597.html>

Informacje o bazylii https://pl.wikipedia.org/wiki/Bazylia_pospolita

Informacje o oliwce europejskiej https://pl.wikipedia.org/wiki/Oliwka_europejska

Informacje o sośnie pinii https://pl.wikipedia.org/wiki/Sosna_pinia