

Jedlo a varenie

Recepty z divokých rastlín

Použitie divo rastúcich rastlín v projektoch potravinárskych technológií dodáva úlohám rozmer „hľadania potravy“.

Použite dokumenty o rastlinách Pappus Plant ID a Hravé učebné materiály na:

- Identifikáciu vhodných kvetov a listov - môže to byť domáca vzdelávacia úloha so žiakmi, ktorí môžu spoločne so svojimi susedmi a rodinami identifikovať a zbierať vhodné druhy rastlín vo svojej lokalite.
- Navrhnete výskumné otázky založené na faktoch a príbehoch z dokumentov o rastlinách Pappus.
- Zistíte viac o receptoch z bežne nájdených rastlín.

Preskúmajte chémiu, ktorá má na svedomí určitú chuť (jazykové „mapy“ alebo „zóny“ sú zväčša mýtus). Diskutujte o dôležitosti chuti (kyslej, sladkej, slanej, horkej) a o tom, ako to používajú cicavce na detekciu skazenej / nebezpečnej alebo nezrelej potravy

Recepty v Hravých učebných materiáloch zahŕňajú čaje, hranolky, džemy a rôzne nápady, ktoré sa dajú variť vonku na ohni alebo vo vnútri. Niektoré nevyžadujú nijaké varenie.



Zbieranie a následné



využitie

Potravinová bezpečnosť

Potravinová rozmanitosť a pestrá strava

Cieľ: Zvyšovať povedomie žiakov o dôležitosti potravinovej bezpečnosti, udržateľnosti a vyváženej stravy s dostatočným množstvom ovocia a zeleniny.

Využite projekty v oblasti potravinárskych technológií na preskúmanie nasledujúcich myšlienok:

- Úloha potravín pri udržiavaní zdravia a fyzickej i mentálnej pohody: výskum organických látok, chemikálií, pesticídov atď.
- Skúmajte, prečo je dôležité pestro sa stravovať každý deň, a zdokumentujte navrhovanú škálu jedál, napríklad nakreslite, vymalujte alebo vyfotografujte obľúbené ovocie a zeleninu.
- Preskúmajte problémy spojené s uzavretými pestovateľskými systémami - napr. kompostovanie, permakultúra a iné spôsoby pestovania potravín
- Potravinová rozmanitosť, globalizovaná výroba, potravinové kilometre (vzdialenosť, ktorú daná potravinová precestuje, kým sa dostane do obchodu).
- Naša vzájomná závislosť od prírody - všetky prvky ekosystémov zohrávajú úlohu a ľudia na ne majú pozitívny aj negatívny vplyv.

Viac učebných materiálov:

- Hravé učebné materiály TVORIVÉ UMENIA - masky zeleného muža odkazujú na umelca Arcimbolda, ktorý bol známy tým, že vo svojom umení zobrazoval jedlo.

Kritériá úspešnosti:

- ✓ Rozumiem a viem vysvetliť sezónnosť plodín a kde/ako sa pestujú rozličné plodiny a kde sa spracúvajú
- ✓ Chápem a dokážem popísať princípy zdravého a pestrého stravovania
- ✓ Viem postupovať podľa sezónnych receptov, hygienickým spôsobom očistiť a pripraviť rôznorodé plodiny, uvariť ich.

