

LOKALNIE, ZDROWO, PYSZNIE!

scenariusze zajęć



MIEJSKIE OGRODNICTWO

KORZYŚCI

SPOŁECZNE

- › wzrost świadomości ekologicznej mieszkańców
- › aktywizacja i rozwój społeczności lokalnej
- › edukacja dzieci i młodzieży
- › dostęp do lokalnej żywności
- › satysfakcja i odpowiedzialność za dobro wspólne

EKOLOGICZNE

- › rozwój bioróżnorodności w mieście
- › poprawa jakości gleby
- › odporność na susze i wzrost wilgotności
- › pochłanianie zanieczyszczeń i CO₂

EKONOMICZNE

- › rozwój gospodarczy
- › wzrost zatrudnienia
- › popyt na żywność lokalną
- › generowanie oszczędności dzięki usługom ekosystemowym (np. ochrona przed suszą)

FARMA MIEJSKA

(miejsce uprawiania roślin jadalnych przez mieszkańców miast w celu pozyskania żywności)



(ogródki na terenie miast należące do osób prywatnych lub przez nie dzierżawione)

OGRÓDEK DZIAŁKOWY



MIEJSKI KOMPOSTOWNIK

(miejsce, do którego każdy może nieodpłatnie przynosić odpadki kuchenne w celu ograniczenia ilości odpadów na wysypiskach i wytworzenia wartościowej gleby)



ZIELONY DACH

(przedłużenie funkcji terenów zielonych, które pochłaniają CO₂, zatrzymują kurz, magazynują wodę opadową i nawilżają powietrze)



OGRÓD SPOŁECZNOŚCIOWY

(prowadzone przez mieszkańców miejsce odpoczynku, edukacji i pozyskiwania żywności)



JEDZ LOKALNIE, MYŚL GLOBALNIE!

TYTUŁ:	Lokalnie, zdrowo, pysznie
WIEK UCZNIÓW/ENNIC:	9-12 lat
PRZEDMIOT:	Dowolny
CZAS:	Część I: 45-60 min Część II: 45-60 min

Cele:

Uczniowie/uczennice:

- ▶ analizują i weryfikują informacje dotyczące wybranych aspektów zrównoważonej konsumpcji żywności, tj. produkcji, transportu i dystrybucji
- ▶ potrafią odnieść informacje dot. zrównoważonej konsumpcji żywności do sytuacji dnia codziennego
- ▶ wyznaczają cele i planują swoje działania

Metody:

praca w grupie, prezentacja

Materiały:

Część I: papier do flipchartu, tablica/flipchart
Część II: rzutnik, laptop, flipchart

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

cz. I 1	<p>Zapowiedz uczniom i uczennicom, że urządzicie klasowy konkurs na to, która grupa przygotuje najbardziej przyjazny ludziom, zwierzętom i środowisku posiłek, a do tego zdrowy i smaczny. Niech to będzie menu rodzinnego obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i deseru.</p>
2	<p>Połącz uczniów i uczennice w grupy max. 4-osobowe i poproś, żeby zastanowili się nad tym, jakie kryteria powinno spełniać ich menu, biorąc pod uwagę idee konkursu (posiłek jak najbardziej przyjazny ludziom, zwierzętom i środowisku) oraz wcześniejsze tematy zajęć (z pakietu scenariuszy). Daj im na to pięć minut. Niech zapiszą swoje pomysły na kartce. Monitoruj ich pracę i w razie potrzeby pomagaj.</p>
3	<p>Następnie poproś grupy, żeby przedstawiły swoje kryteria punktacji. Zapisuj odpowiedzi uczniów i uczennic na tablicy lub flipcharcie, tak żeby powstała lista.</p> <p>Sprawdźcie wyniki pracy grup z następującymi kryteriami:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ lokalność obiadu (z jak daleka przybyły wszystkie użyte do obiadu produkty – im dalszą drogę przebyły, tym mniej punktów; do obliczeń mogą użyć kalkulatora żywnościokilometrów – linki do kalkulatorów znajdują się w scenariuszu na stronie 85); ▶ sezonowość obiadu (im więcej użytych sezonowych produktów lub własnych/domowych przetworów, tym więcej punktów); ▶ ekologiczność składników (skąd pochodzą składniki obiadu – najwyższą liczbę punktów można przyznać nie tylko tym z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych, ale również tym od znanych producentów, o których wiadomo, że produkują ekologicznie); ▶ cena obiadu (cena wszystkich produktów użytych do przygotowania obiadu – im niższa cena, tym więcej punktów); ▶ wykorzystanie wszystkich składników (takie zaplanowanie porcji i składników, żeby ich jak najmniejsza ilość została zmarnowana; pomysły na wykorzystanie resztek po obiedzie); ▶ smakowitość obiadu (im smaczniejszy się wydaje i bardziej zachęcający do spróbowania, tym więcej punktów – kategoria całkowicie subiektywna). <p>Przedyskutujcie wspólnie, czy kryteria uczniów i uczennic pokrywały się z podaną listą – czym się różniły, a co było wspólne.</p> <p>Jeśli uczniowie i uczennice mają pomysły na dodatkowe kategorie, możecie dołączyć je do już zaproponowanych.</p>
4	<p>Następnie przejdźcie do konkretyzacji planów związanych z tworzeniem Waszego menu. Plan powinien się składać z trzech elementów (możesz zapisać je na tablicy/flipcharcie):</p> <ol style="list-style-type: none"> a) jakie potrawy grupy chcą przygotować – jakie produkty należy kupić lub zdobyć (przygotowanie listy produktów); b) gdzie kupić lub zdobyć produkty potrzebne do przygotowania tego posiłku (do każdego produktu należy dopisać miejsce); c) czym się będą kierować, wybierając produkty i miejsca, gdzie można je kupić lub zdobyć (co jest ważne dla uczniów i uczennic przy wyborze). <p>Aby zachować zasadę fair play, z każdą grupą omów plan oddzielnie. Wy tłumacz, że na następne zajęcia powinni przygotować plakat lub prezentację multimedialną, na których dokładnie pokażą i opiszą, w jaki sposób będą starali się spełnić przyjęte kryteria oceny <i>najbardziej przyjaznego posiłku</i>. W swoich prezentacjach grupy mają omówić menu z uwzględnieniem wszystkich podanych wcześniej kryteriów. Szukając lokalnych, sezonowych i ekologicznych produktów, mogą skorzystać z pomysłów inicjatyw, które już poznali. Im bardziej realistyczna będzie ich praca – oparta na rzetelnych, sprawdzonych informacjach i cenach, tym większa szansa na zdobycie kompletu punktów. Zapowiedz, że na następnych zajęciach odbędzie się klasowy konkurs na najlepsze menu.</p>

cz. II

Na następnych zajęciach przystąpcie do konkursu – prezentacji planów na positek najbardziej przyjazny ludziom, zwierzętom i środowisku. Zwróćcie uwagę na kryteria punktacji, jakie przyjęliście na poprzednich zajęciach (możesz je wypisać na tablicy/flipcharcie). Ustal prostą formę punktacji za spełnienie poszczególnych kryteriów. Dyskutując, wybierzcie menu, które najlepiej spełnia kryteria konkursu.

Podsumujcie wspólnie pracę nad projektami:

- Czy tworzenie menu było proste czy trudne?
- Czy udało się Wam spełnić wszystkie kryteria?
- Z którymi mieliście największy problem?
- Czy chcielibyście Wasze menu przygotowywać w domu?

Jeśli macie odpowiednie warunki w szkole, możecie dodatkowo na kolejnych zajęciach przygotować menu albo jeden z jego elementów, np. deser.

PODSUMOWANIE:

Podziękuj uczniom i uczennicom za pracę, jaką wykonali w czasie realizacji scenariuszy w ramach pakietu. Zapytaj, co im się szczególnie podobało i w jakim zakresie chcieliby dalej pogłębiać swoją wiedzę i umiejętności.