

Scenariusz lekcji

Krajobraz tundry i tajgi

Cel ogólny

opisywanie współzależności występujących w krajobrazach tajgi i tundry

Cele operacyjne

- wyjaśnia terminy: tajga, tundra, wieloletnia zmarzlina,
- wymienia przykłady roślin i zwierząt żyjących w tajdze i tundrze,
- wskazuje na mapie krajobrazowej świata zasięg tajgi i tundry,
- porównuje i ocenia warunki życia i działalności człowieka w tundrze oraz tajdze,
- podaje przykłady współzależności między składnikami naturalnymi w krajobrazach tajgi i tundry, odczytuje, interpretuje i porównuje dane z klimatogramu,
- rozumie konieczność aktywnego spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu,

Opis przebiegu lekcji.

Hartowanie dzieci w Norwegii to nieodłączny element wychowania, wynikający prawdopodobnie z warunków pogodowych panujących w tym regionie. W krajach skandynawskich, czyli Norwegii, Danii i Szwecji zdecydowana większość roku jest deszczowa, a zimy śnieżne i mroźne. Jednak pomimo tego ludzie nie rezygnują z przebywania na świeżym powietrzu.

Norweski i szwedzki model wychowania – na czym polegają?

Szwedzi i Norwedzy uważają, że przebywanie w chłodzie ma pozytywny wpływ na organizm. Dlatego już od najmłodszych lat przyzwyczajają się do niskich temperatur, co w efekcie powoduje zwiększenie ich odporności i rzadsze chorowanie. Skandynawowie znacznie lepiej znoszą gwałtowne zmiany pogody. Przebywanie w niższych temperaturach poprawia krążenie i dotlenia ciała, co powoduje wzmocnienie układu odpornościowego. Oczywiście, jeśli robimy to z głową.

Dzieci skandynawskie spędzają mnóstwo czasu na dworze – co najmniej kilka godzin dziennie. To właśnie w Norwegii powstały pierwsze leśne przedszkola, które z czasem podbiły serca mieszkańców innych krajów – także Polski. Placówki te są nastawione na osvajanie maluchów z naturą, mnóstwem ruchu i przebywaniem na świeżym powietrzu w różnych warunkach pogodowych.

W krajach skandynawskich katar lub kaszel nie są uznawane za chorobę, dlatego też dzieci biorą udział w zajęciach szkolnych. Norwescy lekarze rzadko przepisują dzieciom antybiotyki. W Skandynawii dzieci ubiera się trochę lżej, jednak ze względu na występujące niskie temperatury

odzież jest dobra jakościowo. Ubrania przeciwdeszczowe i na śnieg oraz odpowiednie kalosze czy śniegowce są konieczne w czasie codziennych zabaw na dworze.

I.Wprowadzenie.

1. Tajga i tundra – fragment filmu przyrodniczego,
 - cechy krajobrazu tajgi i tundry,

II.Rozwinięcie.

- 1.Artykuł „Skarby natury kuchni lapońskiej”
 - wymień produkty wykorzystywane w kuchni lapońskiej zał.
2. Zapraszamy na kanapki – zajęcia praktyczne, wspólne przygotowanie kanapek, dobranie odpowiednich składników, wyszukanie pomysłu na kolorowe przekąski, estetyczne wykonanie kanapek przy zachowaniu zasad higieny.
 - rozumienie konieczności zdrowego odżywiania,
3. Talerze z gotowymi kanapkami – robimy zdjęcia kolorowym kanapkom, do zdjęć dodajemy krótkie opisy tych przekąsek i tworzymy klasowe „menu” 😊

Praca własna

1. Odszukaj informacje na temat diety nordyckiej i zapisz najważniejsze zasady w notesie.
2. Spróbuj ułożyć nowe wyrazy z liter podanego określenia „ZMARZLINA”.

Karty pracy

1.Zadania

Przygotowanie kanapek

1. Przygotowanie zdrowych produktów, z których zrobione zostaną kanapki:
 - ciemne, ziarniste pieczywo, masło, żółte sery, plastry szynki, tuńczyk,

makrela, jajka, ser mozzarella, sałaty, szczypior, rzodkiewki, kolorowe papryki, pomidorki małe, koper zielony, ogórki, oliwki, różne zioła do smaku,

2. Wyszukanie wzorów kanapek.
3. Przygotowanie dekoracji stołu- zastawa, serwetki, obrus,
4. Przygotowanie kanapek – kolor kanapki, smak, estetyczne wykonanie
5. Wykonanie zdjęć talerzom z kanapkami, krótkie opisy kanapek – potrzebne do menu,
6. Wspólny posiłek – degustacja pięknie zrobionych przekąsek,
7. Opracowanie klasowego menu – na podstawie zdjęć zrobionych kanapek.

- co to menu?

Menu - powinno być przejrzyste, przyjazne dla oka i utrzymywać styl, w którym komunikujemy się z naszymi klientami. Należy podzielić je na sekcje, oddzielnie dla każdego rodzaju potrawy. Pomocnym elementem są oznaczenia graficzne dla potraw wegetariańskich lub wegańskich, pikantnych lub zawierających alergeny.