

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ Τρόποι συντήρησης των τροφίμων.

ΗΛΙΚΙΑ 7-10.

ΕΠΟΧΗ Φ, Χ, Α, Κ.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ 1 ώρα.

ΥΛΙΚΑ

Μολύβια, σημειωματάρια.

ΣΤΟΧΟΙ

- * Ενημέρωση και απόκτηση γνώσεων σχετικά με τους τρόπους που υιοθετούνται για τη συντήρηση των τροφίμων.
- * Ανάπτυξη της πρωτοβουλίας, της φαντασίας και της κριτικής σκέψης.
- * Δημιουργία κλίματος φιλίας, συνεργασίας και επικοινωνιακής συζήτησης μεταξύ δασκάλου και μαθητών και μεταξύ των ίδιων των μαθητών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι μαθητές ψάχνουν να βρουν τρόπους με τους οποίους μπορεί να συντηρηθεί μια τροφή. Μερικοί τρόποι είναι: προσθήκη ζάχαρης (μαρμελάδες), ή ξυδιού (τουρσιά), ή αλατιού (παστά), κάπνισμα, κατάψυξη, συσκευασία σε κενό (καφές), ακτινοβοληση, ξήρανση ή αφυδάτωση (σταφίδες), παστερίωση (γάλα).

Ο δάσκαλος κινεί τη σκέψη, την περιέργεια και τη φαντασία των μαθητών με ερωτήσεις όπως: «τι ρόλο παίζει το ψυγείο και ο καταψύκτης στο σπίτι σήμερα;», «πώς θα ήταν η ζωή μας αν δεν είχαμε ψυγεία;», «τι συμβαίνει στο γάλα και στο βούτυρο αν μείνουν έξω από το ψυγείο;», «τι κάνουν οι άνθρωποι σε περιοχές που δεν υπάρχουν ψυγεία;», «πώς συντηρούν τα φαγητά τους;».

ΘΕΜΑΤΑ ΓΙΑ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

- Αρνητικές επιπτώσεις ορισμένων συντηρητικών ουσιών στον ανθρώπινο οργανισμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Οι μαθητές μπορούν επίσης να αναζητήσουν πληροφορίες για τους τρόπους συντήρησης των τροφίμων σε διάφορα βιβλία.