

Nodarbība: Veselību veicinoša produkta- priežu čiekuru sīrupa- pagatavošana.

Klase: 1.klase

Nodarbību veidoja: Vircavas pamatskolas pedagogi – Aurika Lemkina, Sarmīte Pavočkina, Inita Buša, Elizabete Amālija Grigorjeva, Alla Grigorjeva

Izziņas process:

Pedagogiem. Pirms nodarbības pedagogi piedalījās SIA “Mītavas Čiekurs” piedāvātajā meistarklasē, tās laikā dalībnieki iepazīstas ar priežu čiekuru sīrupa ārstnieciskajām īpašībām, tā gatavošanas procesu un recepti, kā arī ar pamat sastāvdaļas (priežu čiekuru) ievākšanas procesu. Sadarbojoties ar Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Meža nozares speciālistiem, iegūta informācija par iespējamajām vietām čiekuru vākšanai. Savukārt Latvijas valsts mežu speciālisti tikšanās reizē stāstīja par priedes nozīmi Latvijas mežos. Iegūtās zināšanas pedagogi sakārto informatīvā bukletā, kas tiek piedāvāts skolēnu vecākiem.

Sīrupa pagatavošanas instrukcija (recepte): Priežu čiekuri jāvēc kamēr čiekuri vēl zaļi, mīksti (aprīļa beigas, maija sākums). Tos nedrīkst uzglabāt, sīrups jāgatavo pēc iespējas ātrāk.

Sastāvdaļas: 1kg čiekuru, 1,5kg cukurs, 1,5l ūdens, pēc uzvārīšanas vārīt uz lēnas uguns

1. Noskalo čiekurus aukstā tekošā ūdenī.
2. Liek katlīnā, pielej ūdeni. Vāra zem vāka, no burbuļošanas brīža kādas 10 minūtes pavāra, tad izslēdz. Ļauj 1 stundiņu ievilkties.
3. Pēc tam turpina vārīt un pieber cukuru. Vāra uz mazas uguns zem vāka, ja ir putas noputo.
4. Vāra apmēram 2 stundas līdz sīrups kļuvis sārts un čiekuri mainījuši krāsu.
5. Lej burkā. Var ar visiem čiekuriem, bet var arī laist caur sietiņu, lai nav biežumi. Gatavs.

Skolēniem. Dabas zinību stundā skolēni ieguvuši zināšanas par mežu, kokiem, kas tajā sastopami. Piedalījušies LVM speciālistu organizētajā parauglekcijā mežā, iepazinuši priedi, tās nozīmi cilvēka veselības veicināšanas procesā. Skolēni vēro sīrupa pagatavošanas procesu SIA “Mītavas Čiekurs” piedāvātajā meistarklasē, pieraksta pagatavošanas instrukciju.

Starppriekšmetu saikne: Dabaszinības, matemātika, dizains un tehnoloģijas, latviešu valoda, sociālās zinības.

Ziņa: Zināšanas par priedes nozīmi cilvēka veselībai rosina pašiem pagatavot veselīgu produktu. Vitamīni un minerālvielas, ko satur priežu čiekuri, nostiprina cilvēka imunitāti.

Iepriekšējās zināšanas un prasmes: Sācis iepazīt dabas teritoriju- mežu. Veic novērojumus dabā- atpazīst priedi. Zina mērvienības kilograms un litrs. Prot sadarboties komandā.

Nepieciešamie resursi: Trauks čiekuru lasīšanai, gumijas cimdi, svāri, mērtauks, pavārnīca, šķidruma termometrs, burciņas ar vāku (produkta iepildīšanai), materiāls etiķetes pagatavošanai, papīrs pierakstu veikšanai, krāsu zīmuļi.

1.daļa(40 min) Āra nodarbība- izejvielu ievākšana

Sasniedzamais rezultāts	• Protu atšķirt priedi no pārējiem kokiem. • Pēc parauga pedagoga vadībā ievācu priežu čiekurus. • Zinu drošības noteikumus, atrodoties noteiktā dabas teritorijā.
--------------------------------	--

Nodarbības gaita:

Aktualizācija	Padomā, ko tu zini un vari pastāstīt citiem par priedi. <i>Skolēni veido domu karti, saruna un zināšanu aktualizācija.</i>
Praktiskā darbošanās	Noteiktā teritorijā spēju atrast priedi un noteikt tās sastāvdaļas pēc iepriekš izvirzītajiem kritērijiem.
Praktiskā darbošanās – izejmateriāla ievākšana	Saņemot pedagoga apstiprinājumu un čiekura paraugu, sāku ievākt priežu čiekurus.
Refleksija	Skolēni stāsta par savu pieredzi – kas izdevās, ko paveikt bija grūtāk, kas patika. Salīdzina savu veikumu, sverot čiekurus. Izsaka pieņemumu – ko un kā darīsim nākamajā nodarbībā.

2.daļa (120min) Priežu čiekuru sīrupa pagatavošana

Sasniedzamai rezultāts	• Protu nosvērt kilogramu, nomērīt vienu litru • Izprotu sīrupa pagatavošanas gaitu atbilstoši dotajai instrukcijai (receptei). • Zinu drošības noteikumus darbojoties ar karstām vielām un priekšmetiem.
-------------------------------	---

Nodarbības gaita:

Iespējamās nodarbības norises vietas- skolas mājturības un tehnoloģiju kabineta virtuve; āra klase ar ugunsкура vietu.

Aktualizācija un uzdevuma došana	Tiek aktualizēti drošības noteikumi. Uzdevums - sasvērt un nomērīt nepieciešamās komponentes sīrupa pagatavošanai pēc dotās instrukcijas. Darbība notiek pedagoga vadībā.
Praktiskā darbošanās	Skolēni sver čiekurus un cukuru un mēra nepieciešamo ūdens daudzumu. Nosvērtos produktus un vielas pareizā secībā, atbilstoši instrukcijai, saber un ielej katliņā. (Vārīšanas procesu uzsūnemas un kontrolē pedagogs, iespējama sadarbība arī ar skolēnu vecākiem).
Praktiskā darbošanās II	Kamēr vārās sīrups(ik pa laikam notiek produkta degustācija), skolēni turpina darboties: • izmazgā burciņas un vāciņus, atstāj nožūt; • gatavojoties etiķetes darināšanai, skolēni apskata dažādus paraugus

	(prezentācija vai albums); raksta ieteikumus, kā top etiķete (kas jāuzraksta, ko var uzzīmēt). • bērni darbojas: zīmē, līmē, raksta (top burciņa ar etiķeti); • skolēni novērtē cits cita veikumu (piemēram, uzlīmē mazu uzlīmīti uz burciņas, kuras etiķete patīk vislabāk). <i>Sīrupu salej pedagogs! Liek dzesēties!</i>
Refleksija	• Visi sasēdušies aplī. Vai izdevās pagatavot iecerēto produktu? Kas izdevās vislabāk? Kas sagādāja grūtības? Ko vajadzētu darīt citādi? • Noslēgumā pāru darbs – skolēni reklamē savu produktu, reklāmas informācija tiek apkopota digitālā plakātā (dara pedagogs) un ievietota skolas mājas lapā un sociālajos tīklos.