

MINDENNAPI KENYERÜNK

ÉN ÉS A VILÁG

A modul szerzője:
Wagner Éva

SZOCIÁLIS, ÉLETVITELI
ÉS KÖRNYEZETI KOMPETENCIÁK

4. ÉVFOLYAM



MODULVÁZLAT

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/mellékletek	
				Diák	Pedagógus
I. Ráhangelés, a feldolgozás előkészítése					
I/a Miért fontos a kenyér?					
A	A gyerekek párokban kenyérrrel kapcsolatos szólásokat és mondásokat gyűjtenek írásban a könyvekből. Ezeket a csoporton belül értelmezik, és magyarázatot írnak hozzá. A gyűjtött munkát bemutatják a társaiknak. 20 perc	Szövegértés Információszerzés	Páros munka – kutatás Csoportmunka – megbeszélés Kooperatív tanulás – csoportszóforgó	könyvek, csomagolópapír, íróeszköz	P1 (Kutatás)
B	A csoportok a munkafüzetben található kenyérrrel kapcsolatos szólásokat és mondásokat értelmezik, a magyarázatot írásban rögzítik, és társaikkal ismertetik. 20 perc	Szövegértés Szókincsbővítés	Csoportmunka – megbeszélés Kooperatív tanulás – csoportszóforgó	D1 (Szólások, közmondások) könyvek, csomagolópapír, íróeszköz	P2 (Magyarázat)
C	A tanulók elolvassák a kenyérrrel kapcsolatos mesét, és illusztrációt készítenek hozzá. 20 perc	Szövegértés Kreativitás Képalkotás	Egyéni munka – olvasás – rajzolás	a választott technikához szükséges eszközök és anyagok, a választott mese szövege	P3 (Meseillusztráció)

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/melléletek	
				Diák	Pedagógus
I/b Mivel szeretnék foglalkozni?					
A	A tanító ismerteti a gyerekekkel a II/a-ban leírt feladatokat. A tanulók kiválasztják azt a feladatot, amivel a kenyér készítése alatt foglalkoznak. Majd a választásukat jelzik a tevékenységtáblán. 25 perc	Önismeret Figyelem Döntési képesség	Frontális munka – megbeszélés önálló munka – rajzolás	D2 – D13 (Feladatok) névjegykártya méretű papír, rajzeszköz	P4 (Feladatok) tevékenységszervező tábla, a mellékletben leírtak szerint
II. Új tartalom feldolgozása					
II/ a Kenyérsütés 1.					
A	Csoportokban összeállítják a kenyértésztát, majd elvégzik az első dagasztást. A tanulók munkáját segíti a munkafüzetben található leírás. 15 perc	Utasítások követése Segítségkérés Együttműködés	Csoportmunka – leírás alapján	D13 (Kenyérsütés) szükséges alapanyagok: liszt, élesztő, langyos víz, só, cukor, nyújtódeszka, tál	P5 (Kenyérsütés)
II/b Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 1.					
A	A csoport térkép segítségével plakátot készít, amelyen bemutatja a hazai gabonatermő helyeket. 55 perc	Információgyűjtés és feldolgozás Rendszerezés	Kooperatív tanulás – megbeszélés – információgyűjtés – plakátkészítés	D2 (Hol termelnek hazánkban gabonát?) atlasz, írószer, csomagolópapír	P6 (Hol termelnek hazánkban gabonát?)
B	A csoport tagjai kenyérrecepteket gyűjtenek, és receptkönyvet állítanak össze könyvtár vagy internet felhasználásával. 55 perc	Információgyűjtés és feldolgozás Rendszerezés	Kooperatív tanulás – mozaik	D3 (Kenyérreceptek gyűjtése) könyvek és/vagy internet, papír, írószer	

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/mellékletek	
				Diák	Pedagógus
C	A csoport tagjai történeteket, meséket, zenét, verseket gyűjtenek a kenyérről, s ezekből tematikus, ajánló füzetet állítanak össze. 55 perc	Információgyűjtés és feldolgozás Rendszerezés	Kooperatív tanulás – mozaik	D4 (Történetek a kenyérről) könyvek, papírok, írószer	P7 (Történetek a kenyérről)
D	Leírás alapján kísérletet végeznek az élesztő működésének megfigyelésével kapcsolatban. 55 perc	A mindennapi élet és a tudomány kapcsolatának Megfigyelés Összefüggések felismerése Következtetés	Kooperatív tanulás – mozaik, kísérlet	D5 (Hogyan működik az élesztő?) egyforma tálkák, 1 dkg élesztő, egy kanál cukor, ¼ dl víz 1 műanyag palack, 5 dkg élesztő, kis pohár cukor, 1 dl langyos víz, 1 léggömb	P8 (Kísérlet)
E	A csoportok leírás alapján kísérleteket végeznek a gabonaszemekben lévő anyagok megismerésére. 55 perc	A mindennapi élet és a tudomány kapcsolata Megfigyelés Összefüggések felismerése Következtetés	Kooperatív tanulás – mozaik, kísérlet	D6 (Mi van a gabonaszemekben?) mozsár, 1 pohár búzaszem, víz, tál	P8 (Kísérlet)
F	A tanulók képregényformában folyamatábrát, magyarázó rajtot készítenek a kenyérsütésről. 55 perc	A rendszerben való gondolkodás fejlesztése Összefüggések felismerése	Kooperatív tanulás – megbeszélés Egyéni munka – rajzolás	D7 (Hogyan készül?) csomagolópapír, A/4-es papírok, rajzeszközök	P9 (Hogyan készül?)

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/mellékletek	
				Diák	Pedagógus
G	A tanulók az előzetesen ismerőseiktől gyűjtött személyes történeteket dolgozzák fel a könyv méretére vágott papírlapokon. Először megfogalmazzák a történetet, aztán illusztrációt készítenek hozzá. 55 perc	Kapcsolatfelvétel, ezzel összefüggő ismeretek és képességek mozgósítása	Kooperatív tanulás – csoportmegbeszélés Egyéni munka – fogalmazás – rajzolás	D8 (Nagyiék mesélték) papírlapok, írószer, rajzeszközök	P10 (Nagyiék mesélték)
H	A csoport plakátot és/vagy időszalagot készít a kenyér történetéről. 55 perc	A globális problémák gyökereinek megismerése Történelemszemlélet	Kooperatív tanulás – mozaik – kerekasztal	könyvek, csomagolópapír, rajzeszközök	P11 (A kenyér története)
I	A csoportok információt gyűjtenek arról, hogy a világ különböző részein milyen gabonaféléket vagy más alapélelmiszereket fogyasztanak. Az ismeretek alapján információs térképet készítenek a „Kenyer, vagy ami helyette mindennap az asztalra kerül” címmel. A egyes élelmiszerek termőhelyeit megjelölik a térképen. 55 perc	Információgyűjtés Rendszerezés Térképismeret	Kooperatív tanulás – mozaik kerekasztal	D9 (Kenyer, vagy ami helyette mindennap az asztalra kerül) könyvek, atlasz, gyurmaragasztó, filctollak	P12 (Kenyer, vagy ami helyette mindennap az asztalra kerül)
J	A csoportok az előzetes anyaggyűjtés alapján tablót készítenek „Akinék nem jut kenyér az asztalára” címmel, melynek tartalma az éhezés, betegségek, éhségövezetek a világban. 55 perc	Globális problémák azonosítása, lokális megoldási lehetőségek Felelősség Érzékenység mások problémái iránt	Kooperatív tanulás – mozaik – kerekasztal	D10 (Akinék nem jut kenyér az asztalára) előzetesen gyűjtött újságcikkek, csomagolópapír, filctollak	P13 (Akinék nem jut kenyér az asztalára)

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/mellékletek	
				Diák	Pedagógus
K	Leírás alapján megfigyeléseket és egyszerű kísérleteket végeznek a gabonatermesztés és a környezet lehetséges összefüggéseiről. 55 perc	Globális problémák azonosítása a megoldási lehetőségek kereséséhez Megfigyelés Következtetés	Csoportmunka – kísérlet	D11 (A gabonatermesztés és a környezet) műanyagtálca, föld, hajszáritó, öntözőkanna, magvak	P14 (A gabonatermesztés és a környezet)
L	A tanulók olyan művészeti alkotásokat keresnek a könyvekben, folyóiratokban és albumokban, amelyek kapcsolatban vannak a kenyérral. A megismert alkotásokat reprodukálják, vagy önálló képet alkotnak a témával kapcsolatban. A lemásolt alkotások adatait feljegyzik. Az elkészült művekből kiállítást szerveznek. 55 perc	A hagyományok tisztelete és a szolidaritás érzésének erősítése a mindennapi élelem fontosságának művészi kifejezési példáin keresztül	Egyéni munka – kutatás – képalpalkotás Kooperatív tanulás – képtárlátogatás	D12 (A kenyér a művészetben) művészeti albumok, rajzlapok a választott technikához szükséges eszközök	P15 (A kenyér a művészetben)
II/c Kenyérsütés 2.					
A	A kenyérsütés második lépéseként leengedik és újradagasztják a tésztát, a II/a A-nak megfelelő csoportokban. 5 perc	Együttműködés Megfigyelés	Csoportmunka – kenyérdagasztás	D13 (Kenyérsütés) a kelesztett kenyértészta	P16 (Folytatás)
II/d Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 2. (Az II/b feladatok folytatása, vagy más feladat választása a részletes tanári útmutatóban leírtak alapján)					
A	A tanulók folytatják az előzőekben elkezdett munkát. Amennyiben valamivel már végeztek, új feladatot választanak a II/c feladatok közül, azt jelölik a szervezőtáblán, és ennek megfelelően folytatják a munkát. Kb. 40 perc		A fent leírtak alapján	A fent leírtak alapján	A fent leírtak alapján

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/melléletek	
				Diák	Pedagógus
II/e Kenyérsütés 3.					
A	A kenyérsütés harmadik lépéseként ismét leengedik, és újradagasztják a tésztát, a II/a A-nak megfelelő csoportokban. 5 perc	Együttműködés Megfigyelés	Kooperatív tanulás – csoport	D13 (Kenyérsütés) csoportonként egy forma a kenyérhez	
II/f Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 3. A feldolgozott anyagok bemutatása, kiállítása					
A	Az elkészített anyagokat bemutatják, kiállítást rendeznek, majd tárlatlátogatással megtekintik egymás munkáját. 20 perc	Tolerancia Másokra való figyelés Mások szempontjainak figyelembevétele	Csoportmunka – kiállítás szervezése Kooperatív tanulás – képtárlátogatás	a csoportok által készített munkák	P17 (Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 3.)
III. Az új tartalom összefoglalása, ellenőrzés és értékelés					
III/a Kenyérsütés 4.					
A	A kelesztett és formába rakott tésztát a sütőbe teszik. 10 perc	Együttműködés	Csoportmunka - sütés	D13 (Kenyérsütés) előmelegített sütő (180 °C)	sütő előmelegítése
III/b Mindennapi kenyérünk (Interaktív kiállítás a csoportok által feldolgozott anyagokból)					
A	Csoportbeszámolókat, tájékoztatókat szerveznek konferencia módszerrel. 20 perc	Mások véleményének figyelembevétele Beleélés Véleményalkotás	Kooperatív tanulás – konferencia Frontális munka – beszélgetőkör	a csoportok által elkészített anyagok és ezek bemutatásához szükséges eszközök, gyurma- ragasztó	P18 (Interaktív kiállítás)

Tevékenységek – időmegjelöléssel		Tevékenység célja/ fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök/mellékletek	
				Diák	Pedagógus
III/c Kenyérlakoma					
A	A tanulók megterítnek. Az elkészített kenyeret közösen elfogyasztják. 5 perc	Mások munkájának tisztelete a folyamat sajátélményű feldolgozásával	Étkezés	kenyerek, terítéshez választott eszközök és anyagok	P19 (Kenyérlakoma)
B	Elkezdett mondat befejezésével megfogalmazzák a személyes érzéseiket. A kenyér nekem azt jelenti, hogy... 5 perc	Személyes reflexiók megfogalmazása a végzett munkával kapcsolatban	Egyéni munka – beszélgetés		

MELLÉKLETEK

A TEVÉKENYSÉGEK MEGSZERVEZÉSÉHEZ FONTOS INFORMÁCIÓK, TANÁCSOK A PEDAGÓGUS SZÁMÁRA

A tevékenység előkészítése során fontos, hogy felmérjük a rendelkezésünkre álló lehetőségeket és higiénés körülményeket. A modul megvalósításának minimális feltétele az, hogy az iskolában legyen legalább egy sütő, amelyben a megdagasztott kenyereket kisüthetjük. Ez azért fontos, mert mindenfajta feldolgozási módnak a keretét a kenyér tényleges elkészítése adja. A kenyérreceptet úgy adtuk meg, hogy egyszerű háztartási tűzhely sütőjében is gond nélkül elkészíthető, mert az egy adagból készülő cipó viszonylag könnyen átsül.

A munka szervezéséhez most is alapvetően két utat ajánlunk. Az egyik út a projekt, a másik pedig a modulban megadott időkeretekhez alkalmazkodó feldolgozás. Mindkét esetben egy órát kell szánni a ráhangolásra és a feladatok előkészítésére, elosztására.

A sokféle feladatból igyekezzünk a lehető legtöbb utat feldolgozni, bízzuk a gyerekekre a választást. A csoportok érdeklődés szerint alakulnak, vagyis a feladatok mentén szerveződnek. Ezért a csoportok létszámát nehéz előre meghatározni. Ha néhány gyereknek nehézséget okozna a választás, olyan feladatok felé orientáljuk őket, amelyekről úgy gondoljuk, a gyerekek számára a legnagyobb sikerélményt biztosíthatja. Projektkeretű feldolgozásnál többféle feladat közös megoldására is van lehetőség.

Miután a tevékenységrendszer bonyolult, érdemes a módszertani ajánlásban megadott táblázat alapján egy *tevékenység-szervező lapot* készíteni. A célra egy csomagolópapír a legmegfelelőbb, mert ezen megfelelő méretben tudjuk elkészíteni a munka ritmusának megfelelő táblázatot. A papírra készítsük el a választott feldolgozási út ütemezését, és a gyerekek erre jelöljék, hogy aktuálisan milyen feladattal foglalkoznak éppen. Amikor egy-egy feladat megoldásával végeztek, a rendelkezésükre álló időben másik feladat megoldásába kapcsolódhatnak bele. Ha valaki egy vállalt feladattal végezett, jelzi a szervezőlapon, és jelét az újabb, választott feladathoz teszi. Adjuk meg a lehetőséget arra is, hogy valaki egy területen mélyedjen el alaposabban. A szervező tábla használatával a tanár számára is áttekinthetővé válik, hogy melyik gyerek mivel foglalkozik éppen. A szervezőlapot úgy kell elkészíteni, hogy a módszertani ajánlásban megadott táblázatot egy nagyméretű csomagolópapírra elkészítjük, felírjuk rá a választható feladatokat. A gyerekek névjegykártyát készítenek, és a táblázat megfelelő helyére teszik.

A projektkeretű feldolgozás során a megadott feladatokból a gyerekekkel közösen kiválaszthatunk olyanokat, amelyekkel hosszabb időn át szeretnénk foglalkozni. Jól illeszkedik a modulhoz helytörténeti kiállítás vagy múzeumlátogatás is. Ha lehetőségünk van rá, látogassunk el egy tájházba, és tekintsük meg a kenyérsütés régi eszközeit, de kipróbálhatjuk azt is, hogyan működik a kemence. Minden más, a témához társítható, helyi lehetőségeket kihasználó tevékenység jól illeszthető a projekthez.

A téma feldolgozása során támaszkodhatunk a szülőkre, esetleg nagyszülőkre segítségére is. Erre különösen a kenyérsütés során lesz szükségünk, de a munkát használhatjuk arra is, hogy a szülőkre bízást nyerjenek abba, hogyan tanulnak a gyerekek a tevékenység során. Ha kérjük a szülőkre segítséget, mindenképpen hívjuk meg őket a záró eseményre, ahol bemutatjuk a témához kapcsolódó munkákat.

P1 KUTATÁS

A feladat megoldásával elsősorban azoknak érdemes foglalkozni, akik viszonylag gyorsan olvasnak, és már van némi jártasságuk a válogató olvasásban. Sok könyvben található szólások, ezek közül bármelyik megfelel a munkára. A vállalkozó gyerekek létszámától függően szervezzük a munkát, de azt vegyük figyelembe, hogy egy könyvet legfeljebb két gyerek használhat egyszerre. Kérjük meg a feladaton dolgozó gyerekeket, hogy egy-egy szólást csak egy alkalommal értelmezzenek, de ha többféle értelmezést is találnak, akkor mindegyik felkerülhet a közösen készítendő plakátra. Plakát céljára használhatunk egy csomagolópapírt, amelyre a gyerekek felragasztják a megtalált és megmagyarázott szólásokat.

P2 MAGYARÁZAT

Ennek a feladatnak a megoldására elsősorban azok a gyerekek vállalkozzanak, akik még lassabban olvasnak. A munka csoportban folyhat, ha több mint négy jelentkező van, akkor akár több csoport is dolgozhat egyidejűleg. Ha egy szólás magyarázatát elkészítették, kerüljön ki a magyarázat a táblára. Egy szóláshoz több magyarázat is felkerülhet.

Ha projektben dolgozunk, akkor az A és B feladatot magyarázókon az egész osztály feldolgozhatja. Kerestethetünk olyan történet, mese-részleteket, amelyek a kenyérrrel vagy annak elkészítésével kapcsolatosak.

P3 MESEILLUSZTRÁCIÓ

A gyerekekkel közösen válasszunk ki egy vagy több olyan mesét vagy történetet, amelyben a kenyérnek fontos szerepe van. Ehhez készítsenek illusztrációt azok, akik a feladat megoldására vállalkoznak.

Ha projektben dolgozunk, akkor az illusztrációkat a rajzórán is elkészíthetjük. Ekkor többféle technikát is kipróbálhatunk, de akár az egész történetet is feldolgozhatjuk képregény formájában.

P4 FELADATOK

Ez a tevékenység a modul és a projekt szervezése szempontjából egyaránt nagyon fontos. Azért, mert itt ismerik meg a gyerekek azokat a feladatokat, amelyeket a munka során megoldanak majd. Azt is meg kell velük értetni, hogy a munka szervezése majd elsősorban a kenyér téstájának „fejlődésétől”, vagyis a keléstől függ, amelyet nem tudunk egészen pontosan meghatározni. Ezért is kell most különösen nagy gondot fordítani arra, hogy mindenki számára világos legyen az összes lehetséges feladat.

Készítsük el a bevezetőben megadott tevékenység-szervező lapot, és a feladatok ismertetése után kérjük meg a gyerekeket, hogy mindenki gondolja át, melyik feladat megoldásával foglalkozna a legszívesebben. Ezek után a gyerekek helyezték el névcéduláikat a választott feladat alatti helyen, és olvassák el részletesen a megfelelő feladatokat.

Ha egy-egy feladatra négynél többen jelentkeztek, akkor két csoport is foglalkozhat a megoldásával. A szervezési szakaszban arra kérjük meg az azonos feladatot választó gyerekeket, hogy beszéljék meg, kinek milyen ötlete, anyaga van a közös feladat minél sikeresebb megoldásához. Tervezzék meg a feladat végrehajtását, és gyűjtsék össze az ahhoz szükséges anyagok és eszközök listáját, ha ezt a feladat leírása nem adta volna meg előre.

P5 KENYÉRSÜTÉS 1.

Senkit ne riasszon el a modul megvalósításától az, hogy még korábban esetleg nem süttött kenyeret. Természetesen ilyenkor érdemes egy fél kg lisztből előre kipróbálni, hogy mit is jelentenek a szövegben szereplő utasítások, mennyire „ragad” a tészta, és mikortól lesz rugalmas stb. Ekkor ki lehet próbálni, hogy a rendelkezésünkre álló lisztből dolgozva pontosan mennyi vízre lesz szükség, mert ehhez kell némi tapasztalat. A leírás alapján azonban a feladat könnyen megoldható, és semmilyen rendkívüli felszerelést nem igényel.

Az alábbiakban olyan receptet adunk meg, amelyet gyerekekkel már kipróbáltunk, és a kenyér kiválóan sikerült. Javasoljuk, hogy a munkához kenyérlisztet vegyünk, ez nagyobb üzletekben általában kapható. Ha ilyen nem tudunk beszerezni, a közönséges réteslisztből is jó kenyér készíthető. A leírást a <http://www.profeciak.hu/taplal3.htm> oldalon található recept felhasználásával készítettük el.

A kenyérsütéshez adjuk a gyerekek kezébe a legfontosabb lépéseket bemutató „szakácskönyvecskét”. A munkafüzetben a modul feladatai végén megtalálható a kenyérsütés teljes leírása a gyerekek számára (D13). Ha úgy könnyebb, ezt ki is vehetjük, és más formában is használhatjuk. Ennek elolvasása és a lépések folyamatos önálló követése mentesíti a pedagógust attól, hogy állandóan ismétlje az aktuális teendőket. Természetesen a csoportoknak ekkor is kell segíteni, mert nem tudják megítélni, hogy a tészta mikor jó, hogyan oldják meg, hogy ne ragadjon az egész anyag a kezükre stb. De akkor csak segíteni kell, és mindig ott, ahol arra éppen szükség van. A kis könyvecske ráadásul eltehető, és később otthon is elővehető, így a kenyérsütést elvileg bármelyik család kipróbálhatja otthon is.

A megadott mennyiségből egy kis cipó lesz. Egy ilyen adag elkészítésén négy gyerek dolgozzon együtt, akik minden egyes művelet sor végzése közben váltják egymást.

A munkához szükséges mennyiséget az osztály létszáma határozza meg. Annyiszor fél kg kell, ahány csoportban fognak dolgozni a gyerekek. Egy kg liszttel vegyünk ennél a mennyiségnél többet, mert a gyúródeszka, vagy asztallap és a dagasztótál lisztezésére is kell gondolnunk. Természetesen nagy gondot kell fordítani arra, hogy a munkakörnyezet tiszta legyen, és minden munkafolyamat előtt a gyerekek alaposan megmossák a kezüket! Az a gyerek, akinek kézbőrén seb vagy kiütés van, ne érintse a tésztát, hanem más munkafázisban vegyen részt! Kiemelten gondoskodjunk a folyamat higiénés feltételeiről, az edények és a tésztával érintkező eszközök tisztaságáról. Említsük meg a pékek és cukrászok hatósági egészségi vizsgálatának fontosságát.

Szükséges anyagok (egy csoportnak)

0,5 kg liszt,

1,5 dkg élesztő,

6 evőkanál langyos víz az élesztőhöz,

1 teáskanál só,

1 csésze (kb. 1–1,5 dl) langyos víz

1 kanál cukor az élesztő felfuttatásához

Szükséges eszközök (egy csoportnak)

Dagasztótál, lehetőleg rossz hővezető anyagból (például műanyag).

Gyúródeszka a dagasztáshoz. Ha nagyobb dagasztótálban dolgozunk, akkor a dagasztást ebben is végezhetjük, de az asztal tiszta lapja is megfelel.

Kenyérsütőforma. Olcsó alufólia tepsit javaslunk, mert ebből beszerezhető egyforma méretű. A sülés akkor lesz egyenletes, ha minden edény anyaga egyforma.

Konyharuha.

A kenyérsütés folyamata

1. Az élesztő előkészítése

Öblítsünk ki meleg vízzel egy csészét, majd töltsünk bele 6 evőkanálnyi, a testhőmérsékletünknel kissé melegebb, körülbelül 40 °C-os vizet. Morzsoljuk bele az élesztőt, és adjuk hozzá a cukrot, majd óvatosan keverjük össze. Az élesztő hamarosan dagadni kezd.

2. Az alapanyagok összekeverése

Tegyük a lisztet és a sót a dagasztótálba, és keverjük össze. Készítsünk egy mélyedést a liszt közepébe, tegyük bele a felfuttatott élesztőt és a langyos vizet. Fakanállal vagy kézzel keverjük össze belülről kifelé haladva a tésztát. Az alapos keverés után a tészta ragacsos lesz.

3. Mikor jó a tészta a kenyérsütéshez?

A jó kenyér tésztája sem nem túl lágy, sem nem túl kemény. A tészta akkor jó, ha megnedvesített kezünket beledugva ujjainkat viszonylag könnyen össze tudjuk zárni. A tészta nedves és ragacsos, de nem nehéz összenyomni. Ha túl híg a tészta, adjunk hozzá kevés lisztet, ha túl kemény, vízzel lazítsuk!

4. Dagasztás

A dagasztás a tésztát rugalmassá és nyújthatóvá teszi. A tészta rugalmasságát a lisztben lévő sikértartalomnak köszönheti, amelyet az egyik kísérletben meg is próbálunk kioldani a gabonaszemekből.

Amikor egy családnak készítettek kenyeret, a dagasztás két kézzel történt. Most viszonylag kis mennyiségből dolgozunk, tehát egy kézzel is boldogulunk. Mivel a gyerekek keze kisebb, ők jobb, ha két kézzel dolgoznak a dagasztás során. Ügyeljünk a kéz és a körmök tisztaságára!

Először is liztezzük be a gyúródeszkát. A kenyér tésztáját borítsuk a deszkára, hajtsuk félbe, majd az egyik végét nyomjuk a közepébe határozott, de könnyed mozdulattal. Fordítsunk egy kicsit a tésztán, és ismételjük meg az előbbi mozdulatsort.

A tészta a dagasztás során egyre rugalmasabbá válik, és egyre kevésbé ragad a kezünkhöz.

A felszíne ilyenkor még nem egyenletes, ha meghúzzuk, már nyúlik, viszont még könnyen elszakad.

A dagasztással akkor készültünk el, amikor a tészta már jól nyújtható.

Az adott mennyiséghez 200–300 gyúró mozdulat kell.

5. Kelesztés

Az első kelesztés időtartama 1,5–2 óra, 26–28 °C-on.

A dagasztótálat lisztezzük be, helyezük bele a tésztát, és takarjuk le egy tiszta konyharuhával, hogy ki ne száradjon. A jól kidolgozott tészta kétszeres-háromszoros méretűre is megkelhet.

A letakart tálakat egymás mellé, huzatmentes helyre tegyük, így a tészta egyszerre kel meg.

A tészta kelésének ideje alatt zajlanak a különböző csoportmunkák.

6. A tészta „leeresztése”

„Ujjhegypróbával” dönthetjük el, hogy a tészta megkelt-e. A dagasztás után a tészta tömör és enyhén ragacsos.

Ha a tészta szivacsos, és megnedvesített ujjunkat belenyomva keletkező lyuk egyáltalán nem tömődik vissza, az első kelés befejeződött. Ilyenkor a tésztában az élesztő szaporodása miatt apró gázbuborékok keletkeztek. Ezeket le kell engedni, hogy a kenyér minél szebb legyen.

Ez a folyamat már csak 2-3 percet vesz igénybe. Most is minden gyerek dolgozzon rajta egy kicsit, majd a tálakat fedjük le, és a tésztát kelesszük újra.

7. Másodszori kelesztés

A másodszori kelesztés már gyorsabban végbemegy. A hőmérséklettől függően ez kb. 45 perc

A tészta most már nem ragad. Most is vizsgáljuk meg, hogy megkelt-e a tészta.

8. Gömbölyítés, formálás

Mielőtt a tésztát a formába beletennénk, ismét le kell eresztetni. Kb. 10 perc pihentetés után alakítsuk a tésztát a sütőformához, és tegyük bele.

9. Végso kelesztés

Ez a korábbiaknál 5–6 fokkal melegebb környezetben történik, és kb. 30–40 percig tart. A tésztát le kell takarni, hogy ki ne száradjon.

A kelés befejezés előtt már be kell kapcsolni a sütőt. A sütő hőmérsékletét 180–200°C-ra állítsuk be.

10. Sütés

A sütőformákat a sütő közepétől a szélei felé haladva kell elhelyezni. A sütőforma mérete kb. 15 x 40 cm legyen.

Fél óra után nézzük meg, milyen a kenyér. Ha máris barna lenne, kicsit csökkentjük a hőmérsékletet (kb. 10 °C-kal), és negyedóra múlva nézzük meg, hogy megsült-e. Ha viszont a kenyér halvány, rózsaszínes, növeljük a sütő hőmérsékletét, és hagyjuk még sülni.

Ha a sütő nem melegít egyenletesen, a formák helyét gyorsan cseréljük meg, de e közben ne vegyük ki azokat a sütőből.

11. Mikor kész a kenyér?

A sült kenyér illata mással nehezen összetéveszthető. A kenyérhéj színe alapján eldönthetjük, hogy a kenyér megsült-e már.

Ha nincs még elég gyakorlatunk a kenyérsütésben, akkor ellenőrizzük a következőket:

- Borítsuk ki a kenyeret a sütőformából. Ha könnyen kicsúszik, az jó jel, mert ha a kenyér megsült, kicsit összezsugorodik.
- Nyomjuk be ujjunkkal a kenyér oldalát, rugalmas-e? Ha a kenyér megsült, visszarugózik, ha sületlen, benyomódik.
- Kopogtassuk meg a kenyér alját. Ha mély és tompa hangot ad, még sületlen, ha üreges hangot ad, akkor jó.

– Ha még mindig bizonytalanok volnánk, nagyon éles késsel vágjunk egy szeletet a kenyérből. Ujjunkkal bökjük meg a belsejét, ha viszarugózik: jó; ha ott marad az ujjunk nyoma, mehet vissza a sütőbe tíz-tizenöt percre.

Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain (mozaik) 1.

A következő feladatok megoldásán dolgoznak a gyerekek akkor, amikor a tészta éppen kel. A munka időtartamát csak hozzávetőlegesen tudjuk megadni, mert függ attól, hogy a tészta milyen gyorsan kel. Erre hívjuk fel a gyerekek figyelmét, és beszéljük meg velük, hogy amikor jelzünk, rövid időre vissza kell térni a tésztához, majd újra foglalkozhatnak a feladattal. Az első ilyen időszak a leghosszabb, tehát ez alatt kell a munka dandárját elvégezni. Ha egy csoport végez a választott feladattal, a gyerekek tegyék névkártyájukat egy másikhoz. Segítsük őket abban, hogy olyan feladatot válasszanak, amely elvégzésre a „maradék” idő elegendő lesz. (Ilyen például a kenyérreceptek gyűjtése.)

P6 HOL TERMELNEK HAZÁNKBAN GABONÁT?

A feladat megoldásához bármilyen forrást felhasználhatunk. Az általános iskolai földrajzatlasz tematikus térképeit, az internetet vagy az iskolai könyvtár könyveit. Ha az iskola könyvtárban van könyvtáros, akkor a témával foglalkozó gyerekek dolgozhatnak ott is. Ezt a könyvtárossal előre egyeztetni kell, és ismertessük vele a feladat leírását is.

P7 TÖRTÉNETEK A KENYÉRRŐL

A munka során egy tematikus, ajánló füzetet állítanak össze a gyerekek. Ehhez az iskolakönyvtárat, saját könyveket, zeneszámokat stb. használhatnak.

Ez a feladat sokféle információhordozó felhasználásával készülhet. Noha itt a keresés egyénileg vagy párban zajlik, mégis fontos, hogy a gyerek megbeszéljék, ki melyik receptet írja le, mert a Kenyeres könyvben minden recept csak egyszer szerepelhet. Érdekes ehhez a feladathoz az internetet felhasználni, mert könnyű a keresőprogramban megfelelő kulcsszavat találni.

P8 KÍSÉRLET

Ezek a feladatok elsősorban azokat a gyerekeket vonzzák majd, akik szívesen kísérleteznek, vizsgálódnak környezetükben. A kísérleteket önállóan végzik a leírás alapján, csak a szén-dioxid próbánál kell segítenünk.

Ha olyan gyerekek is vannak az osztályban, akik szívesen próbálkoznának kísérletek tervezésével, akkor őket kérjük meg arra, hogy tervezzenek olyan kísérleteket, hogy mitől függ a kenyértészta kelése. Ezek a kísérletek nem veszélyesek, és a szükséges anyagok könnyen beszerezhetők. Ez a feladat különösen a projekt-keretű feldolgozásban lehet sikeres, mert itt a tervezett kísérleteket el tudják végezni a gyerekek, és a végén elmondhatják a többieknek, hogy milyen környezeti feltételek mellett kel meg a kenyértészta a legjobban.

P9 HOGYAN KÉSZÜL?

A leírás alapján készülő képregény lényegében egy folyamatábra. Azért a képregény kifejezést használtuk, mert ezt a gyerekek jobban ismerik. Az elkészült lapokat rakjuk egymás mellé a falra vagy táblára, és a közéjük kitett nyilakkal, melyek a sorrendiséget jelzik, mindjárt el is készítettük a rajzos folyamatábrát. Ha a gyerekek nem ismerték ezt a fogalmat, most nyugodtan megnevezhetjük, mert később még sokszor fognak találkozni vele.

P10 NAGYIÉK MESÉLTÉK

Ezt a feladatot a projekt keretei között lehet igazán izgalmasan feldolgozni. Ekkor minden gyerek gyűjthet ilyen történetet, ezekből készülhet fogalmazás, a történetekhez illusztráció, ez maga is egy kisebb projekt.

A készülő anyagokat egyforma méretű lapokra írva, könnyen bővíthető, saját elbeszélő kötetet írhat az osztály közösen. Kérjük meg a gyerekeket, hogy minden egyes történethez írják fel a riportalány és a saját adataikat.

Ha nem projektben dolgozunk, akkor is hasonló a munka, csak nyilván kevesebb történet gyűlik majd össze benne. Ez a feladat előzetes gyűjtőmunkát igényel, az órán csak a fogalmazás, az illusztráció készítése és az összefűzés zajlik. A könyv a későbbiek során tetszés szerint bővíthető.

P11 A KENYÉR TÖRTÉNETE

A gyűjtőmunka ismét az iskolai könyvtár vagy a gyerekek saját könyveire alapozva indulhat meg. Itt is jól használható az internet.

Ne várjuk a gyerekektől, hogy egy minden tekintetben pontos, időrendileg is korrekt anyagot állítsanak össze. Arra azonban kérjük meg őket, hogy az egyes állomásokat próbálják meg időrendben egymás után illeszteni, és minden estben adják meg azt a forrást, ahonnan az információjuk származik. Ez a feladat nagyon hasznos az időfogalom és a történelemszemlélet fejlesztéséhez.

P12 KENYÉR, VAGY AMI HELYETTE MINDENNAP AZ ASZTALRA KERÜL

Az adatgyűjtéshez használhatjuk az általános iskolai atlasz tematikus térképet, vagy bármely más, e témával foglalkozó atlaszt is. Ez segít abban, hogy a gyűjtött információkat egy világtérképen el tudják helyezni a gyerekek. Erre a célra az a legjobb, ha egy Föld felszínét ábrázoló fólia és írásvetítő segítségével felnagyítjuk a világtérképet egy csomagolópapírra. (Ezt a feladatot előzetesen egy délután néhány vállalkozó gyerek is elkészítheti.) Ekkor több gyerek tud egy térképen dolgozni, és az elkészült munka az egész osztálynak bemutatatható.

Kérjük meg a gyerekeket, hogy a különböző gabonaféléket (vagy más alapélelmiszereket) különböző módon jelöljék a térképen, és ennek megfelelően készítsenek jel- vagy színmagyarazatot is.

P13 AKINEK NEM JUT KENYÉR AZ ASZTALÁRA

Az éhezés kérdése és a világelelmezés problémája a környezeti problémák mellett a másik nagy globális probléma. Az éhínségek és éhségövezetek kialakulásának nagyon összetett természeti és társadalmi okai vannak. Napjainkban a világ minden országában vannak alultáplált emberek, és sajnos naponta sokan halnak éhen is. Az éhínség főleg a gyerekek és az idős emberek közül szedi áldozatait. A tevékenység során nem célunk a gyerekek sokkolása, de az igen, hogy felhívjuk figyelmüket a problémára. Ezzel egyidejűleg azt helyezzük a feldolgozás középpontjába, hogy kik és hogyan próbálnak meg segíteni a rászorulókon. Számtalan szervezet és rendezvény célja az éhezők megsegítése. A „LIVE 8” koncertek, a „Fiatalok az éhezőkért” mozgalom és számos más rendezvény célja, hogy gyorssegélyt küldjenek a rászorulóknak.

A feladat megoldására az aktuális események közül kell válogatni, ezért itt mindenképpen sajtófigyelést és/vagy internet hozzáférést javasolunk.

A tevékenység megszervezése során nagy figyelmet kell fordítani a gyerekek és családjaik érzékenységére. Az éhezés szinte mindig a szegénységgel párosul, így az, hogy ki éhezik, nagymértékben a család anyagi helyzetétől függ. Ezért is fontos, hogy a tevékenység szolidaritásra és a segítségadás aktuális módjaira koncentráljon.

Ha projektben dolgozunk, szervezhetünk folyamatos sajtófigyelő szolgálatot, de akár be is kapcsolódhatunk egy helyi akcióba.

P14 GABONATERMESZTÉS ÉS A KÖRNYEZET

A mezőgazdasági termelés megkezdésével az emberiség is megkezdte a természeti környezet átalakítását. A tevékenységnek az a célja, hogy megértesse a gyerekekkel, az élelmiszerek termelése már a kezdetektől fogva környezeti változásokat okozott. A termőtalaj eróziója, amelyet a szél és a víz munkáját modellező kísérletben megfigyelhetünk, felgyorsul a növényzet kiirtásával, hiszen nincs, ami a talajt megtartsa. A modellkísérletben természeti jelenségeket modellezünk, ezért fontos, hogy a gyerekek pontosan értsék, mi minek felel meg a kísérletben és a valóságban. Ha van az iskolaudvaron homokozó, dolgozhatunk ott is. A terepasztal is megfelelő, de ezek hiányában egy műanyag tálca is megteszi. Mivel a magvak csírázásához és a gyökerek megerősödéséhez 2–3 hét szükséges, érdemes a munka megkezdése előtt két héttel egy tálcán előre elvetni a magokat, hogy a feladat mindkét része elvégezhető legyen.

P15 KENYÉR A MŰVÉSZETBEN

A feladatban különböző képzőművészeti alkotásokon (festmény, fotó, grafika stb.) látható kenyérábrázolásokat, illetve azok adatait (alkotó neve, a mű készítésének időpontja, jelenlegi fellelhetősége stb.) keresik meg a gyerekek. Ha van elegendő reprodukciónk, akkor ezekből állíthatnak össze egy kis kiállítást.

Ha nem rendelkezünk megfelelő reprodukciókkal, akkor a gyerekek maguk készítsenek csendéletet, amelyeken az általuk beállított min-tákat ábrázolják a választott technikával.

Ekkor a kiállítást is ezekből állítjuk össze.

P16 FOLYTATÁS

A továbbiakban a kenyértészta kelésének idejéhez alkalmazkodva, váltakozva folytatjuk a gyerekekkel a munkát.

Ha úgy ítéljük meg, hogy a csoportok már megfelelően előre haladtak a munkájukban, akkor a záróeseményt, az interaktív kiállítást már egy korábbi szakaszban is elkezdhetjük. Ekkor több időnk marad az egyes csoportok által elvégzett munkák megbeszélésére.

A munka ajánlott ritmusa a következő:

II/c Kenyérésütés 2.

II/d Mindennapi kenyérünk itthon és a világ más tájain 2.

II/e Kenyérésütés 3.

P17 MINDENNAPI KENYERÜNK ITTHON ÉS A VILÁG MÁS TÁJAIN 3.

Itt már érdemes elkezdni a csoportokban végzett munka közzétételét. Azokat a munkákat vegyül előre, amelyekből kiállítás szervezhető, vagy amelyeket olvasni kell. Készítsük el a kiállítást, helyezzük el az olvasnivalókat. Az egyes helyszínekre kerüljenek az ott megtekinthető feladatokat ismertető feliratok. Tegyük ki értékelő lapokat, és a gyerekek kezdjék meg a többiek által készített munkával való ismerkedést. Az értékelés történjen vendégkönyv módszerrel. Ebbe csoportba javasoljuk a II A, B, C, F, G, H, I, L feladatok feldolgozásait, ezek közül azokat, amelyeket a csoportmunkák során kiválasztottunk és feldolgoztunk.

Ha projektben dolgozunk, akkor a kenyértészta összeállítása utáni 60 percben rendszerezzük az egyes csoportok, illetve az osztály által előzetesen elkészített anyagokat, és ez után osszuk be a rendelkezésünkre álló időt arra, hogy az egyes feladattal foglalkozó csoportok bemutassák munkájuk eredményeit.

P18 INTERAKTÍV KIÁLLÍTÁS

Itt folytatódik a csoportmunkák bemutatása. Azokat a feladatokat tegyük ide, amelyek olyan eredményeket hoztak, amikről szóban kell beszámolni vagy közös megbeszélést igénylenek. A II.D, E, F, J, K feladatok tartoznak ide. Természetesen azok, amelyek feldolgozása mellett döntöttünk.

P19 KENYÉRLAKOMA

Ha a kenyér megsült, és már fogyaszthatóra hűlt, terítsünk meg, és fogyasszuk el közösen.

E közben érdemes visszaidézni, hogy mennyi munkát kellett végezni ahhoz, hogy a kenyér elkészüljön.

A kenyér elfogyasztásával egyidejűleg rögzíthetjük azokat a gondolatokat, amelyeket a gyerekek a munka zárásaként fogalmaznak meg.