

# A BÚZA ÚTJA A MAGTÓL A KENYÉRIG

Készítette: Vásárhelyi Judit  
Zágon Bertalanné

SZOCIÁLIS, ÉLETVITELI  
ÉS KÖRNYEZETI KOMPETENCIÁK

**A 5. ÉVFOLYAM**



## MODULVÁZLAT

	Tevékenységek – időmegjelöléssel	A tevékenység célja, fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök, mellékletek	
				Diák	Pedagógus
<b>I. RÁHANGOLÁS, A FELDOLGOZÁS ELŐKÉSZÍTÉSE</b>					
<b>I. a) Kenyérsütés</b>					
A)	Dagasztás a kiválasztott recept szerint. – A lehetőségek szerint minden csoport süt egy kenyeret. A kenyérsütéshez szükséges eszközöket, nyersanyagokat csoportokban gyűjtik össze a tanulók. Lehet mozaikszerűen elosztani a feladatokat: mai eszközök, a helyi népi kenyérsütés szokásainak eszközei, szükséges nyersanyagok. 25 perc	Megfigyelőkészség, pozitív életszemlélet	Frontális osztálymunka – megbeszélés, a munka megszervezése		Kenyérsütéshez szükséges eszközök, nyersanyagok

	Tevékenységek – időmegjelöléssel	A tevékenység célja, fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök, mellékletek	
				Diák	Pedagógus
<b>I. b) A búza útja: a magtól a termésig</b>					
A)	<p>A búzatermesztés menetével kapcsolatban két részre osztjuk az osztályt:</p> <p>1. Népi szokások, hagyomány szerinti folyamat és eszközei – a rendelkezésre álló források alapján gyűjtik össze a diákok.</p> <p>2. A mai kor szerinti folyamat és eszközök összegyűjtése források alapján, majd a munkafüzet D1 feladatához hasonlóan a mai kornak megfelelően elkészítik a táblázatot.</p> <p style="text-align: right;">15 perc</p>	Rendszerszemlélet, forráskutatás, információgyűjtés és feldolgozás	<p>Frontális osztálymunka – csoportalakítás</p> <p>Csoportmunka – információ, anyag és eszközbeszerzés</p>	D1 (A búzatermesztés folyamata, eszközei)	Néprajzi lexikon, néprajzi kiadványok, internet
<b>I. c) A búza útja: a terméstől a kenyérig</b>					
A)	<p>1. A csoportok között a történeti koroknak megfelelően lehet felosztani a feladatot: összegyűjtik a termés feldolgozásához általuk ismert eszközöket, gépeket, módszereket az őskortól napjainkig. Készítsenek posztereket, montázsokat, fotógyűjteményeket.</p> <p>2. Az összegyűjtött anyag bemutatása.</p> <p style="text-align: right;">15 perc</p>	Megfigyelőkészség, pozitív életszemlélet, önbizalom, egészségmegőrzés	Kooperatív tanulás – csoportmunka – feladatmegosztás – csoportszóforgó	D2 (A kemencében sült kenyér)	Lexikonok, internet stb.

	Tevékenységek – időmegjelöléssel	A tevékenység célja, fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök, mellékletek	
				Diák	Pedagógus
<b>I. d) A búza útja: az őrlés módjai, készítmények</b>					
A)	<p>Az előző csoportok folytatják a munkát, és megkeresik a különböző őrlési módszereknek megfelelő termékeket. Beszámolót készítenek.</p> <p>Az előzetesen összegyűjtött készítményeket az őrlés finomsága szerint vizsgálják (Búzadara, rétes és kenyérliszt, fehérlist, korpa, teljes kiőrlésű liszt, stb.).</p> <p>Melyikből mi készül? Melyik egészségesebb, miért?</p> <p>Boltban kapható kenyérféle termékek gyűjtése.</p> <p>Gondolják végig és indokolják, melyik miért (és mennyire) egészséges.</p> <p style="text-align: right;">15 perc</p>	Megfigyelőkészség, minőség felismerése, egészségmegőrzés	Kooperatív tanulás – csoportmozaik – feladatmegosztás, csoportszóforgó	Képek, képes magazinok, lexikonok, internet stb.	
<b>II. ÚJ TARTALOM FELDOLGOZÁSA</b>					
<b>II. a) A kenyér – kenyérsütés</b>					
A)	<p>A kenyérsütés folytatása: a diákok átgyúrák a tésztát, magokat adnak hozzá, megformázzák – vékában vagy tepsiben újrakelesztik.</p> <p>Egy ökölnyi tésztát a dagasztótálban hagynak kovásznak.</p> <p style="text-align: right;">10 perc</p>	Megfigyelőkészség, megadni igényeink árát, a minőség felismerése, pozitív életszemlélet, önbizalom, egészségmegőrzés, rendszerszemlélet	Csoportmunka		

	Tevékenységek – időmegjelöléssel	A tevékenység célja, fejlesztendő készségek	Munkaformák és módszerek	Eszközök, mellékletek	
				Diák	Pedagógus
B)	Látogatás a pékségben Összehasonlítás: a sütés kellékei régen és most. A pékek munkája. A lisztek. Kóstolás. Kovással kelesztenek, avagy mitől magas itt a kenyér? 80 perc	Megfigyelőkészség, pozitív életszemlélet, önbizalom, egészségmegőrzés, rendszer szemlélet	Frontális osztálymunka – megfigyelés		
<b>II. b) Kovász készítése</b>					
A)	1. A diákok kovászt készítenek. A dagasztótálban maradt tésztát meglisztezve, kendőbe csavarva kovászként nevezzük meg. 2. Beszélgetés a kovászról. A soha el nem fogyó kovász, szárazon „morzsóka”. Otthon sütésre készülők között az osztály kovászának megosztása. A tanulók megbeszélik a kovász használatát. A kovász képletesen: a dolgok leglelke. 10 perc	Megfigyelőkészség, a minőség felismerése, pozitív életszemlélet, egészségmegőrzés	Csoportmunka  Frontális osztálymunka – beszélgetőkör		
<b>II. c) A búzafeldolgozás „melléktermékei”</b>					
A)	Összegyűjtik a diákok a búzafeldolgozás melléktermékeit (törek, korpa, szalma. stb.). Melyiket mire lehet még használni? (Szalmazsák: fekvőhely, bioágy, építőanyag: múltban a tetőn, ma szalmabálaház.) 5 perc	Rendszer szemlélet	Frontális osztálymunka – beszélgetőkör		