

Názov: Šošovička, hrášok, fazuľka

Ciele úlohy:

porovnávať jednotlivé časti rastlín, poznať význam niektorých rastlín, predpoklad o klíčení rastlín, triedenie podľa veľkosti, druhu a pod., meranie, jemná motorika...

Pomôcky: rôzne semienka, obaly na vajička, zemina / vata, miska

Popis aktivity:



Šošovička, hrášok, fazuľka....Aj Vám je do spevu, keď počujete tieto slová. Neváhajte a zaspievajte si spoločne známu ľudovú pieseň. Fazuľa bola najbežnejšie pestovaná strukovina v našom regióne. Opýtajte sa starých rodičov, čo najčastejšie varili z fazule. Ako ju pestovali, skladovali.

Zaspievajte si spoločne známu ľudovú pieseň.

Šošovička, hrášok, fazuľa,

kde ste boli tetka Zuzuľa?

[:Bola som ja na vodičku,

budem variť šošovičku.:]

Viete, čo to znamená, že pieseň je ľudová?

Kto je autor piesne?



Vyberte sa do Vašej špajzičky a vyberte strukoviny, ktoré tam nájdete. Šošovica, hrášok, fazuľa...

- Čo všetko semienko potrebuje, aby vyklíčilo?
- V čom sa semienka podobajú, v čom sú odlišné?
- Čo myslíte, ktoré semienko vyklíči prvé, ktoré naopak posledné?
- Ktoré semienka sú najmenšie?
- Aké jedlo z týchto semienok máte najradšej? Poznáte postup, ako jedlo navariť. Zalistujte v kuchárskych knihách a nájdite jedlo, ktoré je varené z nejakej strukoviny.



Vyberte 5 semienok z každého druhu a zmiešajte v jednej miske. Zahráme sa na Popolušku.

- Podľa čoho by sme semienka mohli roztriediť?
- Ktorá z vytvorených skupiniek je najväčšia?
- Koľko máme všetkých semienok?



Pokus

Zasadte semienka do obalov na vajíčka. Môžete použiť zeminu, ale aj vatú. Pravidelne ich polievajte a sledujte ako klíčia. Čo všetko rastlinky potrebujú? Viete pomenovať jednotlivé časti rastlinky? V čom sa rastlinky odlišujú, čo majú rovnaké?

Svoje pozorovanie si poznačte, zakreslite. Počas pokusu môžete merať o koľko každý deň rastlinka vyrástla, aká vysoká je stonka a pod. Vymyslíte svoj vlastný spôsob merania. Palce, špagáty, papiere....Je to úplne na tebe.

Veľa zábavy :)



Zaujímavosť

Vedeli ste? Pravidelnou konzumáciou fazule si vraj predlžujeme život a zabraňujeme rôznym ochoreniam srdiečka.

Poznáte klíčky fazule mungo? Sú výnimočným zdrojom vitamínov a minerálov, podporujú trávenie a imunitu, zvyšujú obranyschopnosť pred infekciami a vírusmi.

Postup klíčenia pri mungo fazuľkách:

- fazuľky pretriedime a vyberieme chybné kúsky, ktoré by začali plesnivieť
- opláchneme ich vo vode a dáme do pohára v ktorom ich zaliate vodou necháme 8 hodín namáčať – po 8 hodinách vodu zlejeme, fazuľky prepláchneme a necháme v pohári alebo na sitku klíčiť
- ráno a večer strukoviny preláchneme vodou, aby nevyschli a klíčenie pokračovalo. Vodu dobre zlejte, aby nezačali fazuľky hniť
- mungo začína klíčiť rýchlo a už na druhý deň ho môžete konzumovať, chutí ako hrášok