

Hagymalapbook

Titkosírás:

Ha hagymalével írunk egy lapra, az száradás után szinte láthatatlan lesz (sárgás színű lapon teljesen eltűnik). Az íráshoz használhatunk ecsetet vagy fültisztító pálcikát. Ahhoz, hogy elolvashassuk, egy (nem gőzölős!) vasalóval kell kivasalni a papírokat. Vigyázat, csak szülői felügyelettel!

Cél: Tanulási módszerek gyakorlati alkalmazása.

Egy téma kapcsán felmerülő ismeretek rendszerezése.

Fejlesztési területek: gondolkodás, emlékezet, finommotorika és szociális kompetencia. A hagymavers megtanulása a memóriát is fejleszti, a hagymatípusok ismerete pedig büszkeséggel fogja eltölteni gyermekünket, ha bevásárlás közben el fogja tudni mondani, milyeneket is lát maga körül.

Időigény: A lapbook elkészítése összesen 5-8 órát vesz igénybe, az alapok elkészítését tervezzük 2 hetes folyamatnak. Ennek a lapbooknak a fő célja a közös tevékenység, miközben használjuk és gyakoroljuk a módszerkockát. Ez segíti a különböző tanulási módszerek készséggé válását.

Segítséget a gyerek a kivágásnál, és magának az elhelyezésnek a megtervezésénél igényel. Tervezzük meg előre, mikor fogunk vele foglalkozni, s mi lesz önálló tevékenység a gyermek számára.

HAGYMA LAPBOOK

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
-------	------	--------	-----------	--------	---------	----------

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
-------	------	--------	-----------	--------	---------	----------

Módszerkocka szerinti feldolgozás

Elkészítés lépései:

**A lapbook elkészítése egy projektmunka,
így kövessük a pillangót!**

LÉPÉSEK:

1. Tervezés

Szerezzük be a szükséges eszközöket!

Szükséges eszközök: 1 db A/3 és 2 db A/4 méretű karton, színes lapok, olló, ragasztó, 1 db Milton kapocs, ceruza, zsírkréta. Műanyag tartótasak.

Tekintsük át a Hagymalapbook sablonjait!

2. Kidolgozás

Ráhangelődésként rajzoljuk meg, mi jut eszünkbe a hagymaformáról, hogyan lehet kiegészíteni az alakzatot! Nincs jó-rossz megoldás, a gyakorlat a kreativitásról szól.

Olvassuk el a Hagymaverset! Beszéljünk róla!

Készítsük elő a lapbookba helyezendő összes elemet! Amíg nem kerülnek beragasztásra, addig a műanyag tartótasakban tároljuk mindent!

Minden esetben használjuk a Módszerkockát, lehetőleg minden résznél szerepeljen a piktogram.

Hagymalapbook	
<i>Módszerkocka szerinti feldolgozás</i>	

3. Kivitelezés

Helyezzük el a lapbookban tetszőlegesen az előkészített elemeket.

Segítsük gyermekünknek ennek megtervezését, hagyjuk azonban, hogy ő maga rendezze el!

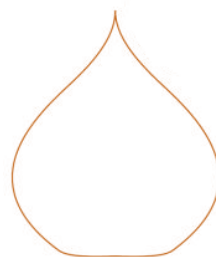
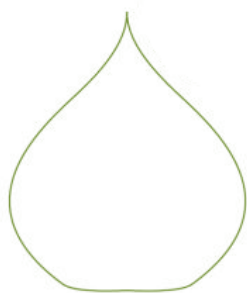
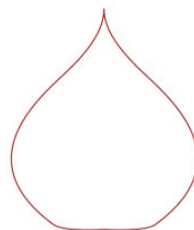
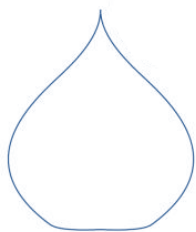
4. Megvalósítás

Használjuk minél többet a lapbookot 😊

Jó munkát!

4

Ráhangelő: Egészítsd ki a formát! Mi jut róla eszedbe?



Hagymavers

Vöröshagyma sok étel eleme,
tőle piros minden szakács szeme;

Mindig előkerül a fokhagyma,
Mely az ételt megbolondítja;

Lilahagyma kicsit édes,
Zsíros kenyérrel igen fenséges.

Mogyoróhagymának nincsen párja -
A francia ételekben vagy a lekvárban.

Gyöngyhagyma sok kis apró fehér golyó,
Legtöbbször savanyúságlében lubickoló;

Sonkahagyma, na, mit gondolsz mire jó?
Salátába keverve olyan, mint a torpedó!

Póréhagyma hosszú szakállas uraság,
Vele lesz a leves, mártás pompás fogás.

Fehérhagyma édes, salátába való,
De mexikói kajákban is használható

Újhagyma a reggelihez igazán mennyei,
Bár a szád egy ideig illatát leheli.

Metélőhagyma min a fű, kis pohárban sok terem,
Ő a snidling, amitől az étel nem lesz dísztelen.

Az amerikai édes hagyma nálunk ritka,
De ott ő az igazi hamburger titka.

Cippolini, az olasz vörös gyöngyhagyma,
Lapos hasú korong, pont mint a csészealjja.

Medvehagyma levele finom és ízletes,
Nem csoda, hogy a lábáról mindenkit levesz
Vigyázz, hasonlít a gyöngyvirágra -
A különbséget ismerd fel hamarjában!

Sütve, főzve, nyersen vagy párolva,
Egyedül vagy magában választva
Tedd bármelyik hagymát ételedbe
Tested-lelked meghálálja egész életedbe'.







ÚJHAGYMA

VÖRÖS
HAGYMA

LILA
HAGYMA

MOGYORÓH
AGYMA

SALÁTA-
HAGYMA

FOK-
HAGYMA

CIPOLLINI

GYÖNGY-
HAGYMA

MEDVE-
HAGYMA

FEHÉR

HAGYMA

PÓRÉ-

HAGYMA

MÉTÉLO-

HAGYMA



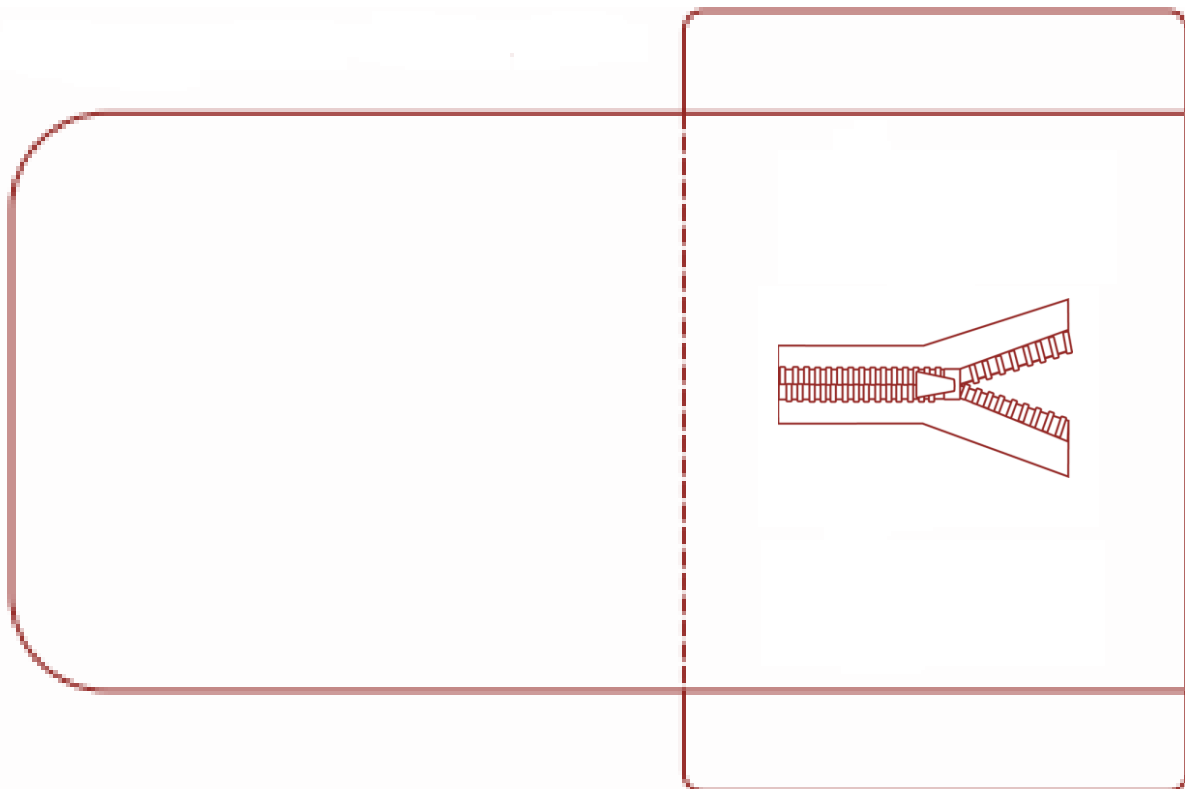
SONKA
HAGYMA

GYAKORLATOK A KÁRTYÁKHOZ

1. MEMÓRIAKÁRTYA

Ugye tudod, hogy rajtad kívül senki másnak nincsenek ilyen szuper hagyma memória-kártyái?

Vágd ki ezt a tartót, és helyezd el benne a képeket!

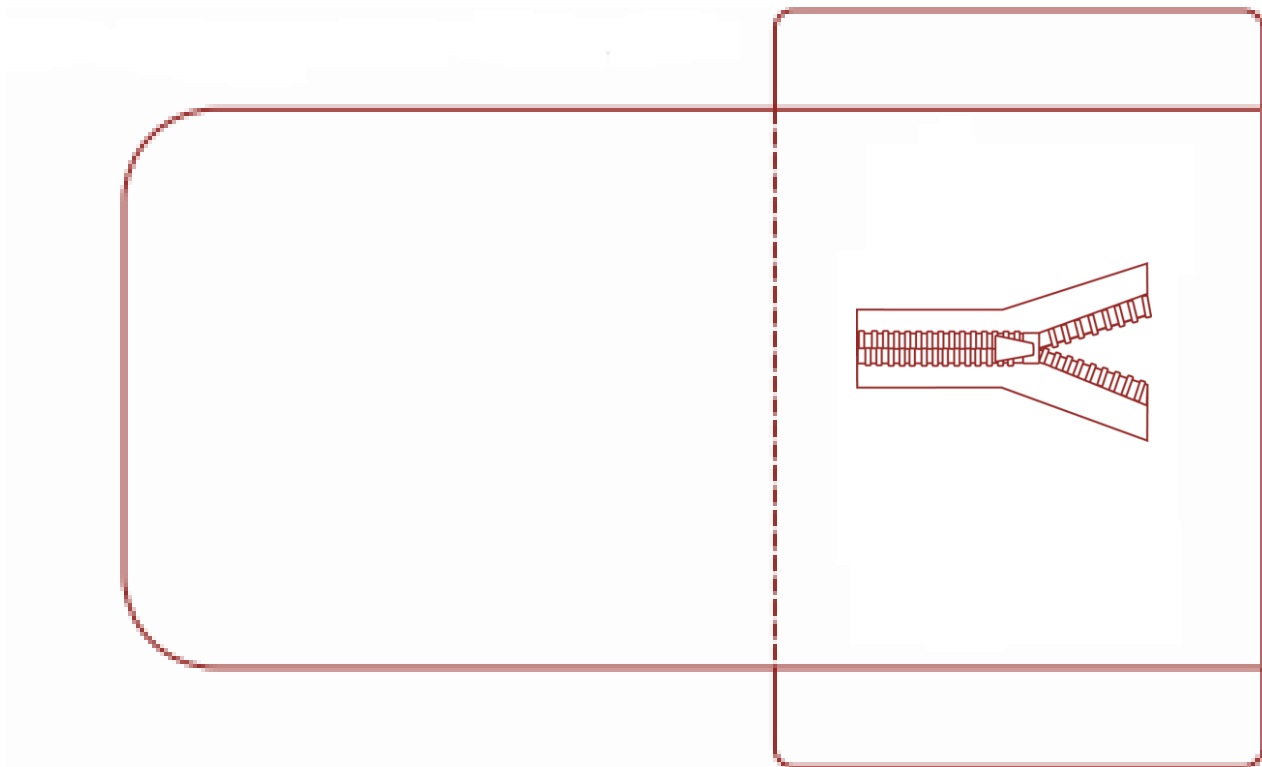


2. KÉP-SZÓ PÁROSÍTÓ

Párosítsd a képeket és a megnevezést!



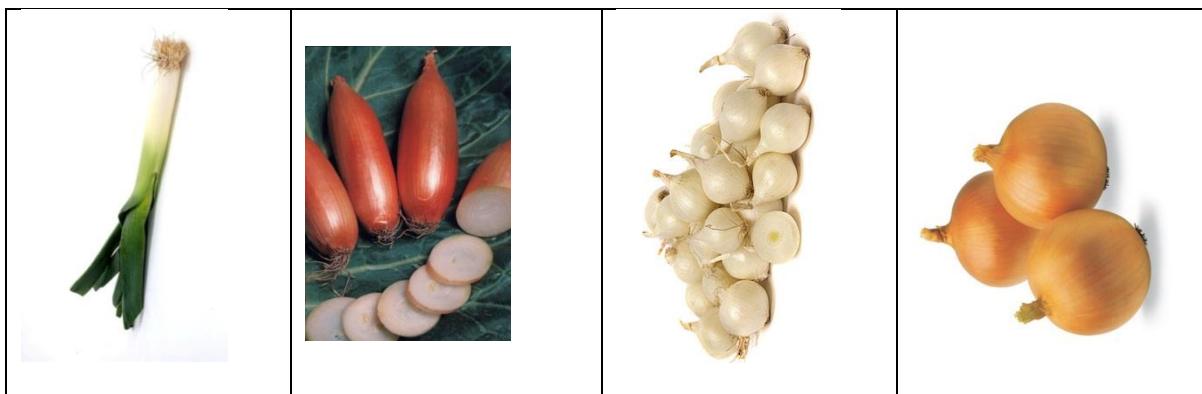
Készíts külön tartót a szókártyáknak, amiket ki is színezhetsz!



3. KAKUKKTOJÁS

Melyik a kakukktojás? Rakj ki négyet vagy ötöt, melyek közül egy nem illik oda...

PL: levelet-gyökeret fogyasztjuk, nyersen-főzve fogyasztjuk, színe alapján, stb.





4. PÁROSÍTÓ

Felismered a képen a hagymákat? Párosítsd a kártyákat a képen szereplőkkel!

Sorszám	Megnevezés	Mikor terem?
1	vöröshagyma	NYÁR, TÉLÁLLÓ
2	mogyoróhagyma	NYÁR
3	fehérhagyma	NYÁR
4	fokhagyma	NYÁR, TÉLÁLLÓ
5	gyöngyhagyma	NYÁR
6	lilahagyma	NYÁR, TÉLÁLLÓ
7	édeshagyma	NYÁR
8	medvehagyma	TAVASZ
9	újhagyma	TAVASZ
10	cipollini	NYÁR
-	metélőhagyma	EGÉSZ ÉVBEN
-	sonkahagyma	NYÁR
-	póréhagyma	EGÉSZ ÉVBEN

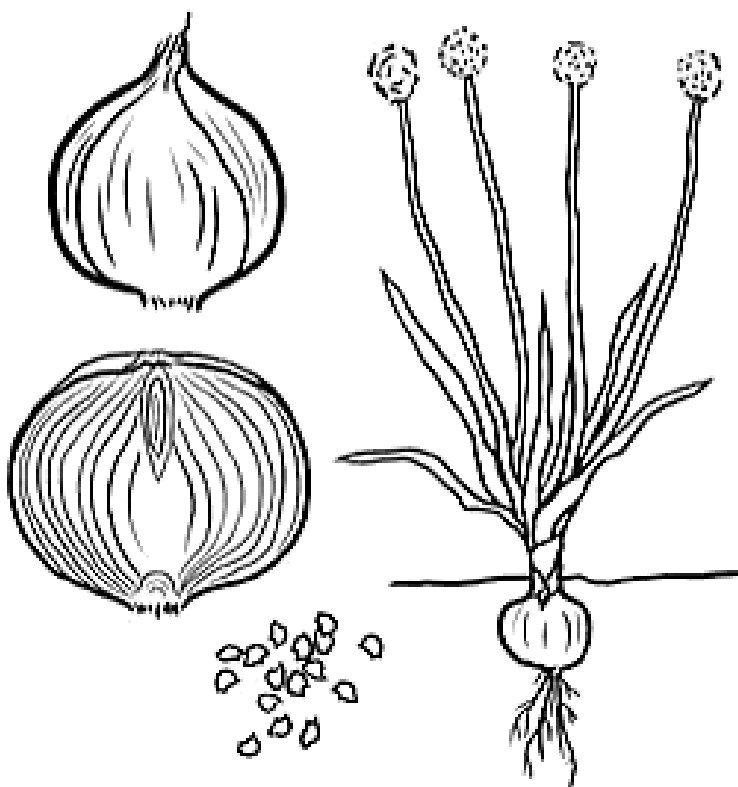
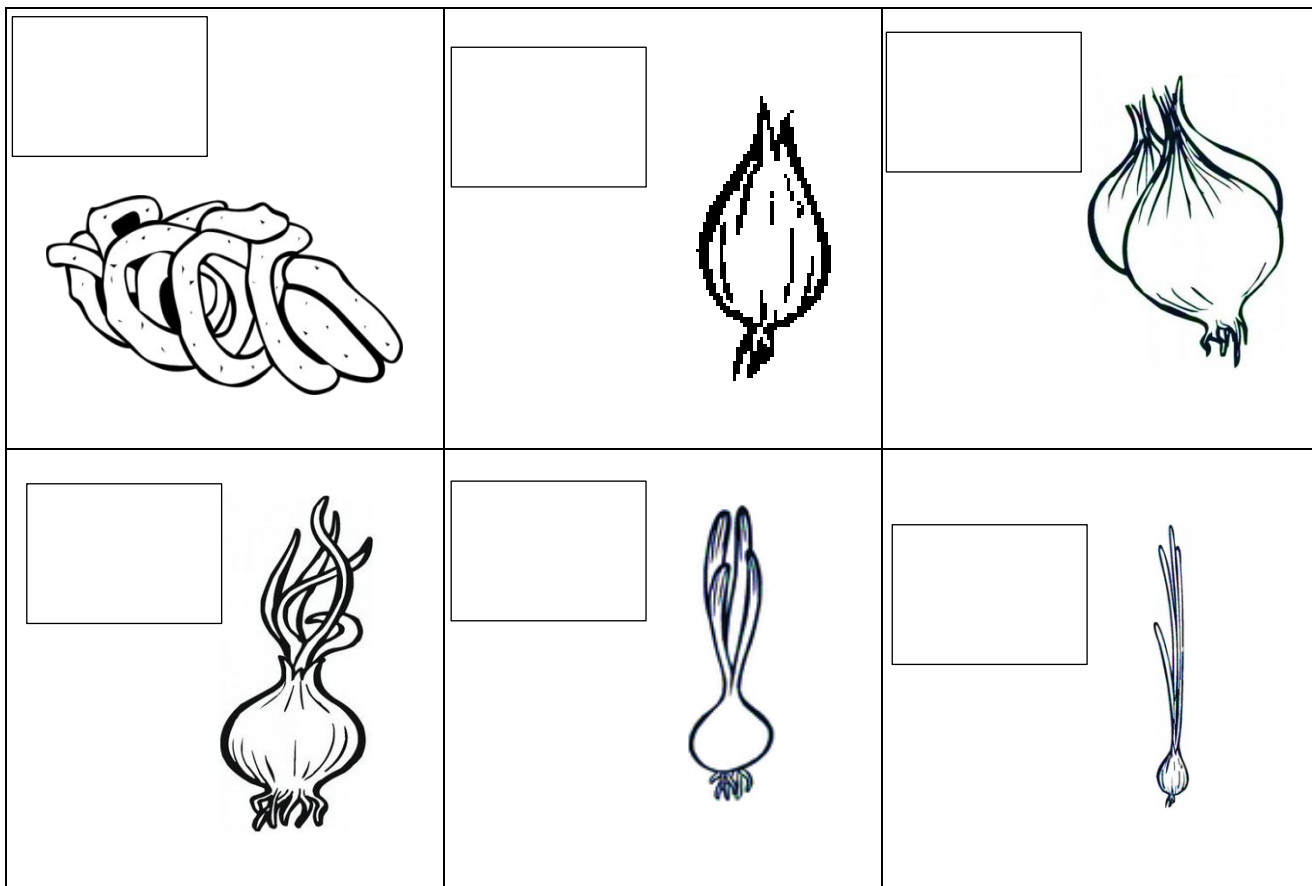
Hagymakönyvecske



5. CSOPORTOSÍTÁS Melyiknek fogyasztjuk a gyökerét, melyiknek a levelét?

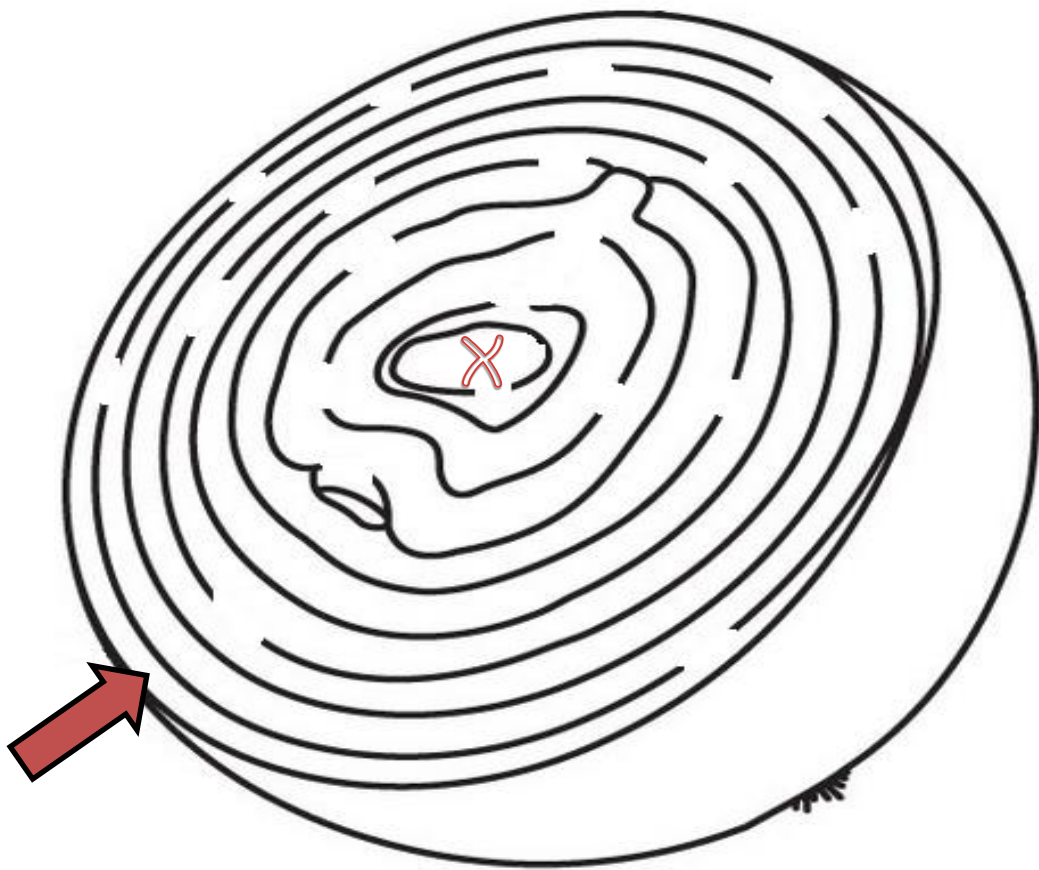
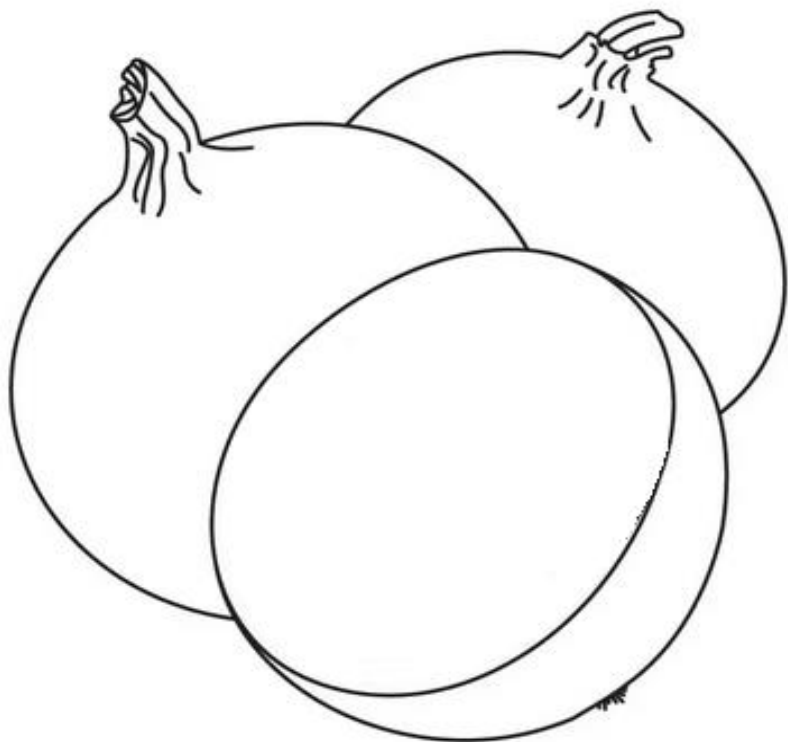


6. SORRENDISÉG Hogyan fejlődik a hagyma? A dughagymától a rántott hagymakarikáig jelöld a sorrendet számokkal vagy pöttyökkel!

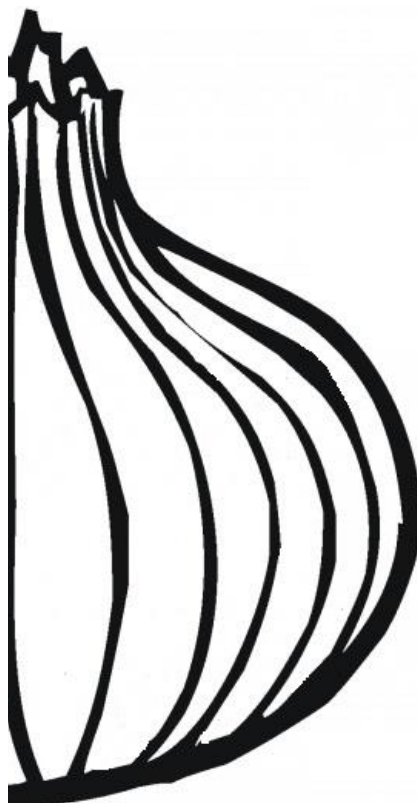
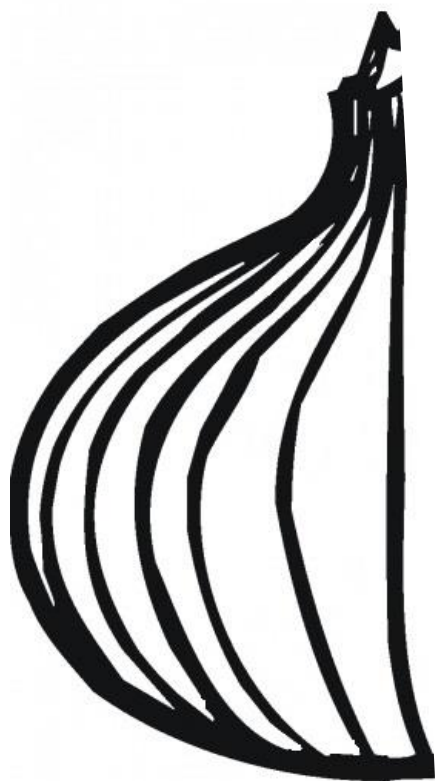


7. Színezd ki a képet!

8. Rajzold meg
a
hagymakarikákat!



9. Vezesd végig a ceruzád a hagymalabirintuson!

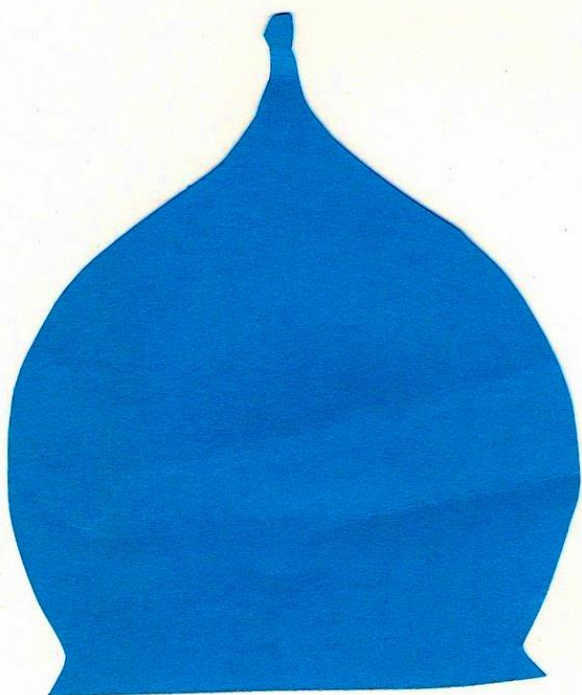
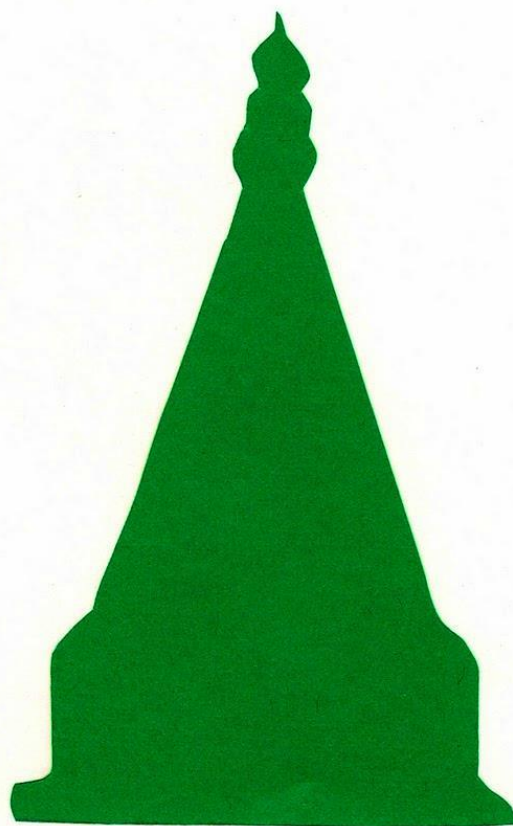
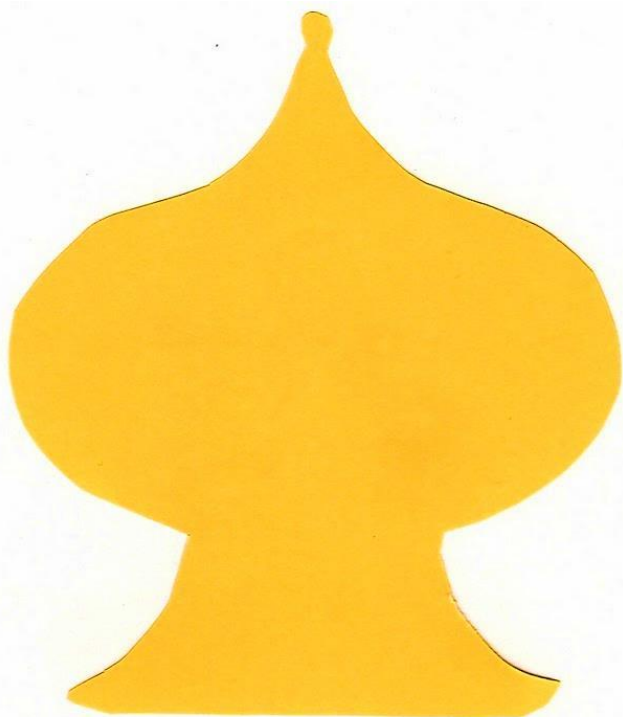
10. Egészítsd ki a hagymákat!

17 11. Hagymaforma az építészetben! Színezd ki a képet!

Keress lexikonban, interneten hasonlót!



12. Vágd ki az alábbi formákat, és építs TE magad is orosz dómokat!



Néhány ötlet

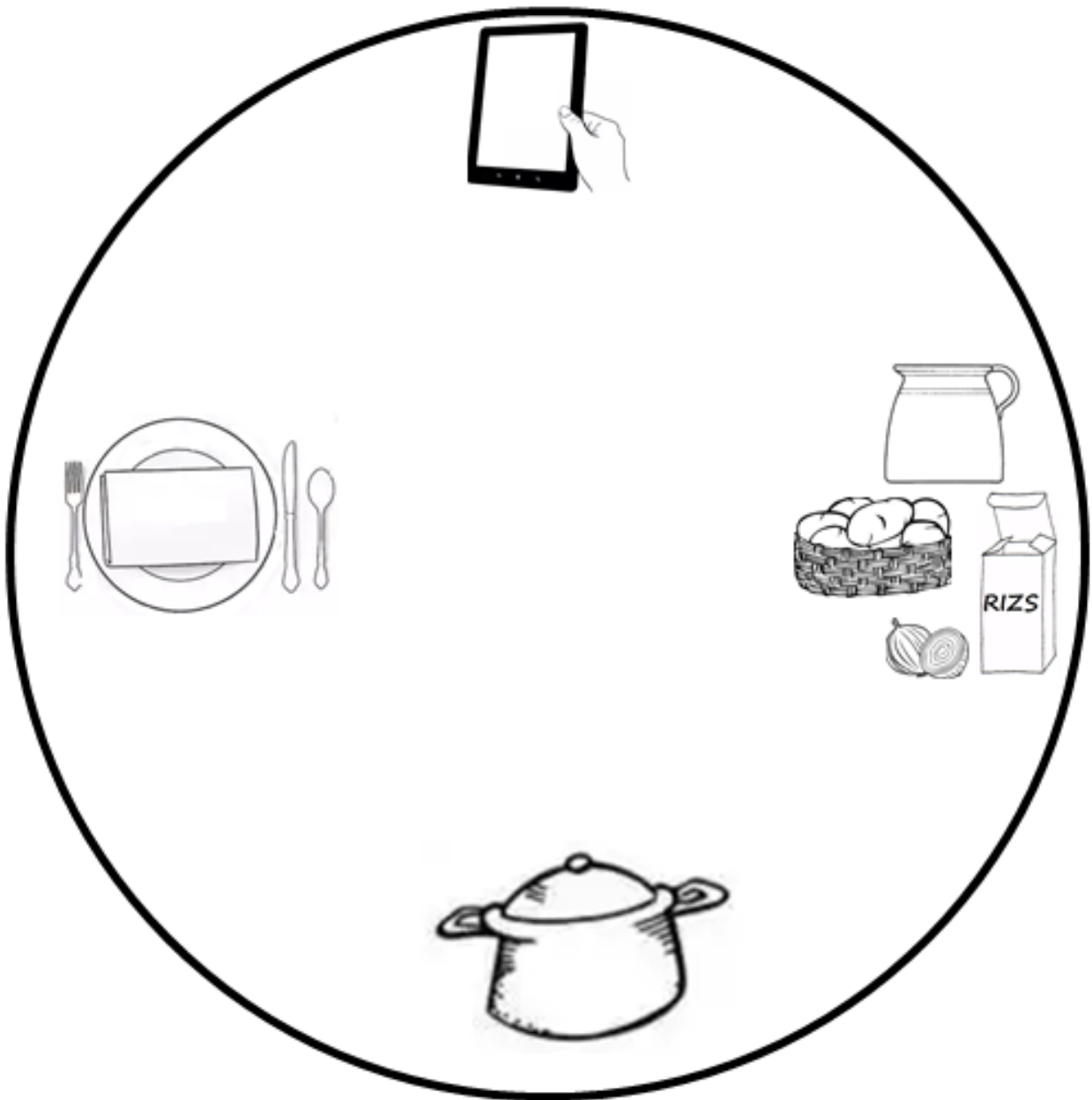
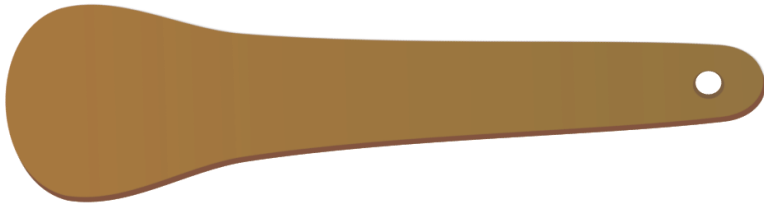
13. Készíts hagyma-naptárat! Melyik melyik évszakban terem, van-e olyan, amit egész évben frissen mi magunk is termesztünk?

Tavaszi

Nyári

Őszi

14. Készíts hagymaételt! A főzés során Kövesd a pillangót!, tartsd be a folyamatlépéseket! Készítsd el a folyamatábrát!



Vágd ki a körábrát és a fakanalat, amit milton kapoccsal tudsz rögzíteni középre. Mondd el lépésről lépésre, hogyan készítettétek az ételt!

15. Ismered a medvehagyma-krémleves és a hagymás-zöldséges rizottó receptjét? Készítsd saját szakácskönyvet!

- ez a szakácskönyv hátoldala, amit ragassz bele a lapbookba -



Írd fel külön a hozzávalókat, és az elkészítés módját!

Ismersz más hagymás ételt is? Írd le azokat is!

(vágd ki és ragaszd össze az alábbi táblázat lapjait, és ragaszd bele a hagyma-szakácskönyvbe!)



16. Készíts színes hagyma-lapozgatót arról, mi mindenre jó a hagyma, milyen szerepet tulajdonítottak neki régen és ma!



Mindegyik rész különböző legyen,
más-más információkat
tartalmazzon!

Ehhez találsz néhány ötletet is
a következő oldalon, rajzolj meg
azokból 3-at a kis lapozgatóba!

Érdekességek a hagymáról



Történelme

Hatása

Medvehagyma

További érdekességek a hagymáról

Egyiptomban a hagymát nem pusztán ételmezési céllal termesztették, hanem kifejezetten áldozati növény volta miatt. Az egyiptomiak számára ez a növény az örökkévalóságot jelképezte. A kör a körben struktúra a végtelen létre emlékeztette őket, épp ezért a piramisokban és egyes sírok belső falain hagymát ábrázoló freskókat készítettek, és a szarkofágba is sok esetben került egy kis örökléteket biztosító zöldség. Olyannyira, hogy a régészek IV. Ramszesz múmiájának üres szemgödreiben is hagymát találtak. A hagymához kapcsolódó örökléteket ígérete onnan is fakadt, hogy az egyiptomiak hittek a hagyma erős illatának mágikus erejében, és úgy képzelték, ez az, ami életre kelti a halottat, bár kétségtelen, hogy a zöldség erős fertőtlenítő tulajdonsága is hozzájárulhatott a használatához.

A hagyma - amellet, hogy kultikus és gyógyászati szerepet töltött be az ókorban - a szegények fontos alapélelmiszere volt. Olyannyira, hogy még Hammurabi törvénykönyvében is szerepel, hogy a szegények mennyi kenyérre és hagymára jogosultak. Indiában emésztést, látás, szív- és ízületi panaszokat gyógyítottak hagymával, amire már a sumérok is előszeretettel használták, hiszen a hagyma egyfajta antibiotikum, csökkenti a koleszterin szintet, nyugtató hatással bír, és gyulladáscsökkentő is.

A Néró idejében Rómában és a hadszíntereken praktizáló, a Materia Medicát - talán a világ első gyógyszerkönyveként számon tartott könyvet - jegyző Pedanius Dioscorides görög orvos is használta gyógyászati célra a hagymát. A görögök azonban nem csak ették és gyógyítottak vele, hanem egyfajta doppingszerként is alkalmazták. Hittek benne, hogy a hagyma megnöveli a fizikai erejüket, így aztán az olimpiai játékok és egyéb versenyek előtt külsőleg és belsőleg is hagymakúrát vettek. Ették, itták a levét, és izmaikat dörzsölték vele.

Miért csíp a hagyma? A csípés már a hagymafej kettéválásakor megkezdődik. A hagymában található kéntartalmú vegyületek aktiválódnak, egy enzim segítségével és a szemén lévő nedvességgel szövetségre lépve kénsavvá alakulnak. Ez ellen esetleg az alábbi trükkök védhetnek: szeletelés előtt megmossuk és nedvesen tartjuk a hagymát, a szánkba veszünk egy korty vizet, aprítás előtt a hagymát 10 percre a mélyhűtőbe tesszük, így kevésbé párolog a benne levő illóolaj.

A hagymafélék családjába tartozó medvehagyma nedves, árnyékos helyeken fedezhető fel. A néphit szerint a medvék tavaszi fáradtság ellen fogyasztják. A medvehagyma mérgező a kutyák számára. Hatása és íze a fokhagymához hasonlatos. Az immunrendszert-erősítő és méregtelenítő hatása miatt fogyasztása tavasszal különösen javasolt. Levele könnyen összetéveszthető a gyöngyvirággal, szedésekor erre figyelni kell!



17. Ültess hagymát! Figyeld meg a növekedését, rajzold meg a pillangó-folyamatábrában!

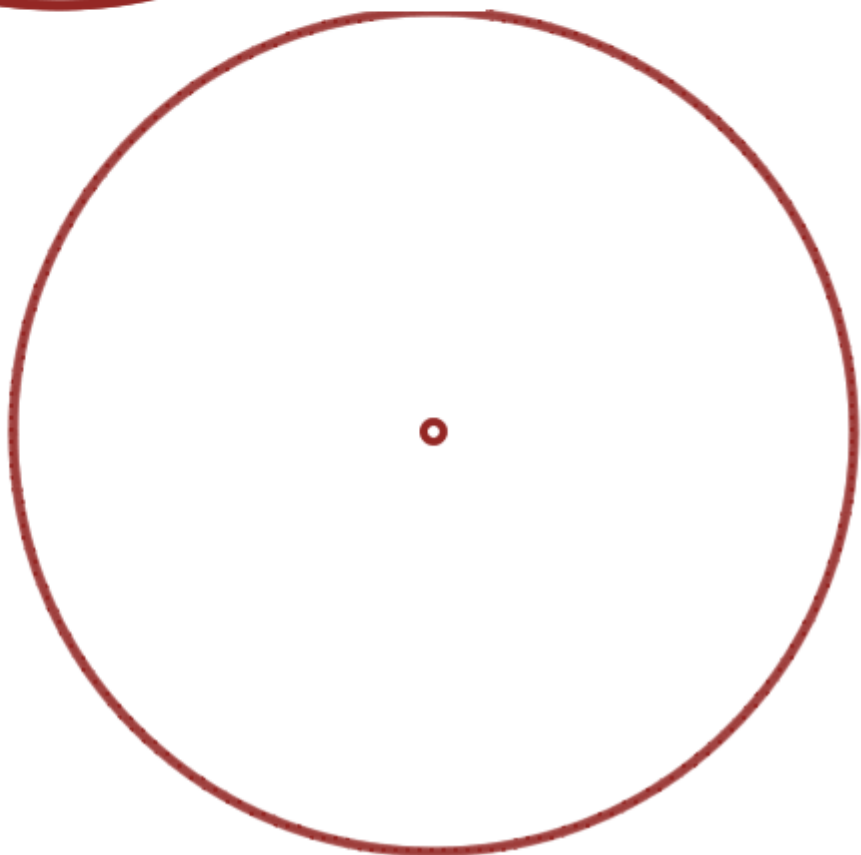


Vágd ki mindkét
ábrát!

Az alsó ábrára
rajzold le az
ültetési
folyamatot! Kezdd
egészen onnan,
hogy megveszitek
a dughagymát és a
földet, stb!

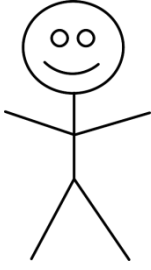






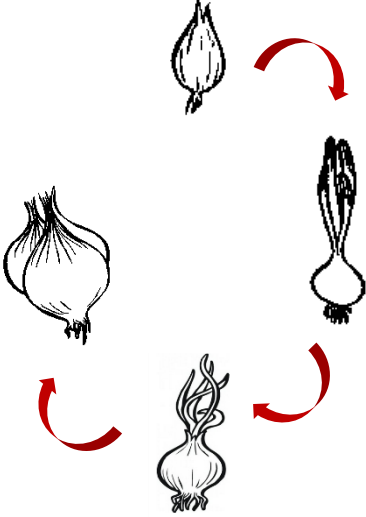

Figyelj arra, hogy a
rajzok beleférjenek
abba a keretbe,
amikorát a felső
ábrán látsz!

Ha készen vannak a
képek, a felső ábrát
rögzítsd középen
milton kapoccsal az
alsó ábrára, és
helyezd el a
lapbookban!



18. Rendszerezd a következő oldalon lévő mandala-ábrában, mi mindent tudtál meg a hagymáról!

Például: fejlődése, típusai, gyökér vagy levél, hatása, gyógyszer-alapanyag, hagymaforma az építészetben, főzéshez használjuk, megríkat©



A lapbook egy sok kis könyvből létrehozott gyűjtemény, mely ily módon alkalmassá válik egy-egy téma komplex bemutatásra. Egy lapbook elkészítése tulajdonképpen egy projektmunka véghezvitele, így a tanulás és alkotás, a bal és jobb agyféltekés tevékenység összekapcsolása. A gyermek aktivitását ösztönzi, segíti a rendszerezést, az összefüggések feltárását, a figyelem-koncentrációt, és mintegy memória-fogasként az információk megmaradását. A gyermek büszkén mutatja meg alkotását a családtagoknak, ismerősöknek, így a lapbook a folyamatos használat által a tudásszerzés gyakorlati megvalósulása. Sőt mi több, mivel minden egyes rész kialakításában szerepet vállal, tapasztalatot is szerez, ami által használható tudásra tesz szert. A lapbook készítése az amerikai otthonoktatásban igen közkedvelt projektpedagógiai eszköz, mely képes integrálni a módszerkocka által alkalmazott technikákat is. A lapbook elkészítése szórakoztató, sok vágással, ragasztással színesített finommotorikus tevékenység, mely komoly tervezést és kitartást kíván a kivitelezés során. A szülő-gyermek élmény pótolhatatlan muníciója, hogy az önálló tanulásra játékos formában vezeti rá a gyereket. Lapbook készíthető egyéni vagy csoportos formában is, és mindenképpen célszerű elkezdni már a tanuláselőkészítő fázisban. Így mire iskolába kerül a gyerkőc, már rendelkezik technikákkal egy-egy feladat megoldásához.

A tanulási nehézségek megelőzésében nagyszerűen használható, hisz a holisztikus gondolkodásra építve segíti az analitikus hozzáállás megteremtését, az ok-okozatiság, a szerialitás fejlesztését, tapasztalatot ad szimpla tudás helyett, saját maga alakítja a kereteket.

A lapbook a Módszerkocka technikáira épül, ily módon gyakorlati tudást adó projektmunka. Óvodai, iskolai használata a kooperatív tanulást segíti, az együttműködés és közös alkotás élményét biztosítja.

A Módszerkockával elkészített lapbook varázsszemüvegei, értékmedáljai, gondolkodókártyái a mindennapok eredményes problémamegoldását segítik. A lapbook csomag egy adott témához kapcsolódó mese, egy gyakorlati útmutató (mely módszerhez, mely feladatok tartoznak, milyen cél érdekében), és sablonokat tartalmaz.

(Gyerekjáték a tanulás I.)

További lapbookok:

Gyerekjáték a tanulás - A kalóz furfangja - Szörnyszülinap - Kenguru az iskolában - Víz világnapja - Természetismeret - VUK olvasónapló

Előkészületben:

Egri csillagok olvasónapló - Alsós nyelvtan - Emberi test - Naprendszer - Irodalmi művek - ETIKA!