

A tehén és a tej

Kompetenciaterület:
Szociális, életviteli és környezeti kompetenciák

5. évfolyam

Programcsomag:
Én és a világ

A modul szerzői: Vásárhelyi Judit – Zágon Bertalanné

MODULLEÍRÁS

Ajánlott korosztály	10-11 évesek
Ajánlott időkeret	3 × 45 perc
A modul közvetlen célja	Tej és tejtermékek fogyasztása és egészségünk megőrzése, ezek összefüggéseinek feltárása. Az egészséges ételkészítés előállításának megbecsülése. Örömmel enni! A pozitív életszemlélet fejlesztése.
A modul témái, tartalma	Témák: Élő természet: élőlények Tartalom: A tehén szerepe a biogazdálkodásban: a trágya és a jó minőségű ételkészítés előállítása.
Megelőző tapasztalat	Gyűjtőmunka otthon: fogyaszt-e tejet, tejterméket a család? Használják-e tejet főzéshez, sütéshez? Megkülönböztetik-e a zsíros és sovány tejet, tejfölt?
Ajánlott továbbhaladási irány	Egészséges életmód
A kompetenciafejlesztés fókuszai	Önszabályozás: önfejlesztő képesség Énhatékonyság-érzés: pozitív önértékelés A szociális kompetenciákhoz szükséges kognitív készségek: információkezelés, gondolkodási képességek Társas kompetenciák: együttműködés
Kapcsolódási pontok	A NAT-hoz, tantárgyakhoz: Földünk és környezetünk – Földrajz – Tájékozódás a környezet anyagaiban. A hazai gazdaságokban leggyakrabban használt szerves anyagok megismerése. Ember a természetben – Rendszer, szerkezete, funkciója. Állapot, változás, folyamat. Modulokhoz: A kenyér, Én ezt választom, Vendég érkezik lakhelyünkre
Támogató rendszer	Ortmann-né Ajkai Adrienne: <i>Bimbó boci bóklászása és más ötletek a fenntarthatóságra neveléshez</i> . Magyar Környezeti Nevelési Egyesület. Budapest, 2001 <i>Velünk élő állatok</i> . Az állatvilág enciklopédiája 1. Helikon. Budapest, 1991 Daniel Goleman: <i>Érzelmi intelligencia</i> . Háttér. Budapest, 1997 Deborah Parrella: Project Seasons. Hands-on activities for discovering the wonders of the world. Shelburne, Vermont. 1995 Dr. Spencer Kagan: <i>Kooperatív tanulás</i> . Önkonet Kft. Budapest, 2001

Módszertani ajánlás

Nincs könnyű helyzetben az a tanár, aki ezt a modult választja. 1. Az ÁNTSZ követelménye, hogy tejjel csak olyan edényben lehet foglalkozni, amelyben tejterméken kívül soha nem tartanak mást. 2. Ha sikerre szeretnénk vinni a modult, jól kell időzíteni, hogy a különböző időkben megkezdett műveletek termékei egy időben készüljenek el. 3. Valójában az istállóban tett látogatásra legkevésbé az „istállókapcsolattal” könnyen rendelkező osztályoknak van szüksége. Inkább azoknak ajánljuk, ahol a tanulók nem jártak eleven tehen közelében. (Az istállólátogatást máskor, osztálykirándulás, erdei iskola, vagy a szülővel tett kirándulás alkalmával is meg lehet tenni. De ha végképp nem lehetséges, akkor próbáljunk beszerezni olyan video- vagy DVD-felvételt, ahol a tehenek reklám célon kívül másként is láthatóak.) Nekik nagy szükségük van erre, sok gyerek rajzol ugyanis sötétlila állatot, a Milka csokoládé reklámjából ismert tehenet.

Ajánlás az időzítésre:

1. Az első 45'-es részt (I.) 2-3 nap után kell követnie a második 45'-nek (II.), ugyanis ennyi idő kell a tej megalvásához. Tehát:
2. A tejgazdaságot imitáló órát (II.) megelőző 2-3 nappal 2 l teljes tej (4,2%) beszerzése. A tejet langyos helyre tesszük aludttejnek, akár egy fazékban, befedve.
3. Az órát (II.) megelőző napon 3-4 liter 4,2%-os tej beszerzése, nagy felületet nyújtó fedett tálakban lerakása, hogy tejszint nyerjünk. Ezt fogjuk óvatosan lekanalazni egy fedeles edénybe, amelyben a vajat köpüljük majd.
4. Az aludttejet összeugrásig óvatosan hevítve (kb. 45-50 fok) túró és savót nyerünk, amelyet kendőbe kötve fogunk lecsöpögtetni.
5. A tejszint laposabb kanállal, óvatos, türelmes mozdulatokkal fedeles befőttes üvegbe szedjük (kb. 0,5 l). 12 óra elteltével már jól látható a tej felszínén a sárgásabb, zsírosabb tejszín. Az ekképp lefölezött tej is fogyasztható kívánság szerint. –
6. A fedeles üvegünket kitartóan (legalább 10 percen át, vagy tovább) rázogatva egyszerre kicsapódik a vaj az íróban. A vaját leszűrjük.
7. A tejgazdaság-órát lehetőség vagy kívánság szerint követheti a modul III. része folyamatosan, vagy más napon.

Sikeres tejgazdaságunk ekkorra kb. 20-25 dkg frissen fonnyasztott túró, kb. 10 dkg írósvajat és kb. 2,5-3,5 liter fölezött tejet és némi író és savót nyújt az összegzéshez.

Ha az osztályban tejfehérje-allergiás gyerek van, hangsúlyozhatjuk a szarvasmarha- tenyésztés számára is adott nyereségeit (Budapest-bélszín, egy szép cipő, szerves trágya a zöldségek számára, de persze a laktózmentes tejtermékekre is utaljunk).

Speciális javaslatok az értékeléssel kapcsolatban

A modul megvalósítása során elsősorban fejlesztő értékelést alkalmazzunk, folyamatosan értékeljük közösen a bevonódást, részvételt, aktivitást, az együttműködést. Mind magukban, mind pedig a pedagógussal közösen értékeljük, hogy megértették és megérezték-e az igazi összefüggéseket, azonosulnak-e saját egészségük megőrzésével, önmaguk védelmével.

A modul mellékletei

Tanári mellékletek

P1 – Mit adunk a tehénnek? Mit ad nekünk a tehén?

P2 – Ki kicsoda az istállóban? (megoldás)

P3 – Az összetett gyomor (megoldás)

Diákmellékletek

D1 – A magyar szürkemarha

D2 – Ki kicsoda az istállóban?

D3 – Az összetett gyomor