

## WĘDRÓWKI SZLAKIEM ROŚLIN

scenariusz dla dzieci w wieku 8 - 10 lat

### Cele:

- wzbogacenie wiedzy na temat wybranych roślin jadalnych
- uwrażliwienie dzieci na to co jedzą i skąd pochodzą spożywane przez nie produkty, jaki wpływ mają ich wybory na otoczenie lokalnie i globalnie
- kształtowanie krytycznego myślenia
- zwrócenie uwagi na istnienie zjawisk globalizacji i współzależności globalnych
- zwrócenie uwagi na powiązanie i przenikanie się systemów kulturowych, środowiskowych, ekonomicznych i społecznych

### Potrzebne materiały:

wybrane 4 owoce lub warzywa (pomarańcza, ziemniak, ziarna kawy, siemię lniane, kukurydza, pomidor, ryż); worek; 2 komplety zdjęć – po 3 zdjęcia do każdej z wybranych roślin (1- część jadalna rośliny/owoc/warzywo, 2 – sposób uprawiania tej rośliny/pole uprawne, 3 – potrawa przygotowywana z wybranej rośliny)/opcjonalnie można wykorzystać pocięte na fragmenty plansze roślin; żetony do gry; etapy produkcji herbaty – 5 ilustracji dla każdej grupy(scenariusz „Herbacyani Szlak”); krzyżówka (→ materiały ilustracyjne do pobrania ze strony)

### Realizacja:

#### Wprowadzenia

Na początku spotkania prowadzący, zanim powie co będzie tematem zajęć, proponuje dzieciom zabawę. Dzieli dzieci na dwie grupy. Wyjaśnia, że za moment w materiałowym woreczku będzie umieszczał różne owoce i warzywa. Dzieci w jednej grupie, nie zaglądając co jest w środku, jedną ręką dotykają rośliny schowanej w woreczku i starają się ją opisać jednym słowem (np. twarda, okrągła, duża itp.). Następnie druga grupa próbuje odgadnąć jaką roślinę dotykała grupa przeciwna. W kolejnej turze grupy zamieniają się rolami. Prowadzący pokazując każdą roślinę, mówi o niej kilka słów (może skorzystać z naszych opisów roślin zawartych w instrukcji do gry). Po odgadnięciu czterech wybranych roślin prowadzący wyjaśnia dzieciom, że podczas zajęć rozmawiać będą o roślinach, które mają ogromny wpływ na mieszkańców naszej planety, nie tylko tych, którzy je spożywają, ale również tych, którzy je uprawiają, a dzieje się tak za sprawą wciąż postępujących procesów globalnych. O co dokładnie chodzi przekonają się w dalszej części spotkania.

#### Roślinne wędrówki

Prowadzący wyjaśnia dzieciom, że aby zrozumieć jaką rolę odkrywają rośliny w dzisiejszym globalnym świecie warto dowiedzieć się o nich coś więcej. Rozkłada mapę świata, na której zaznaczone jest 12 omawianych roślin – są to miejsca, z skąd te rośliny pierwotnie pochodzą, gdzie były po raz pierwszy uprawiane, zanim w wyniku tworzenia nowych, zamorskich szlaków handlowych, rozwoju techniki, pojawiania się nowych środków transportu, odkrywania nowych obszarów, nie zaczęły rozprzestrzeniać się po całym świecie. Prowadzący ponownie dzieli dzieci na 2 grupy, każda z nich będzie miała za zadanie ułożenie rozsypanki dotyczącej wybranych roślin. Grupy otrzymują zdjęcia – łączą ze sobą po trzy zdjęcia, dotyczące

według nich tej samej rośliny i odgadują jaka to roślina (którą część rośliny jemy, jak jest ona uprawiana, co się z niej robi). Następnie prowadzący opowiada dzieciom w kilku zdaniach o tych roślinach, wskazując im miejsca, gdzie te rośliny przewędrowały i gdzie obecnie są uprawiane (może skorzystać z opisu roślin znajdującego się w instrukcji do gry lub scenariuszu dla młodszych dzieci). Razem z dziećmi rozkłada żetony roślin na mapie, wskazując kraje, które obecnie są czołowymi producentami omawianych roślin. Wyjaśnia, że obecnie kupując różne warzywa i owoce lub zrobione z nich produkty, rzadko zastanawiamy się jaką drogą musiały one pokonać, gdzie były uprawiane i kto się tym zajmował, a jak się okazuje nasze wybory mogą mieć ogromne znaczenie i wpływ na ludzi z odległych zakątków świata.

### **Globalne procesy**

Prowadzący mówi dzieciom, że dzisiaj żyjemy w świecie, w którym bez problemu możemy się przemieszczać, podróżować nawet w najdalsze zakątki, za sprawą internetu i telefonów komórkowych kontaktować się z ludźmi z innych kontynentów. Żyjemy w świecie, w którym równie łatwo przepływają różne towary, w tym samym czasie możemy używać takiego samego modelu komputera co mieszkaniec Japonii, jeździć takim samym rowerem co mieszkaniec Kanady, chodzić w takiej samej koszulce co mieszkaniec Brazylii. Nasz świat staje się coraz bardziej ujednolicony, a my jako jego mieszkańcy w coraz większej mierze od siebie współzależymy, i jako jednostki i jako gospodarki krajowe. Podobnym procesom globalizacyjnym podlegają produkty spożywcze, owoce i warzywa po które sięgamy. Czy jedząc czekoladę zastanawiamy się nad tym, że osoba, która zbierała ziarna kakaowca niezbędne do jej produkcji, mieszka tysiące kilometrów stąd i dzięki wynagrodzeniu za swoją pracę mogła posłać swoje dzieci do szkoły? Czy zdajemy sobie sprawę, że w naszych ulubionych ciastkach, zawarty jest tłuszcz roślinny pochodzący zazwyczaj z oleju palmowego, którego produkcja w Malezji i Indonezji odbywa się kosztem karczowania dużych obszarów lasów tropikalnych? W dobie globalizacji, sięganie po różnorodne produkty spożywcze nie jest niczym trudnym i wymagającym, przepływ towarów na całym świecie jest łatwy jak nigdy dotąd. Rzadko jednak zastanawiamy się skąd pochodzą produkty trafiające na nasze stoły, jaka jest ich historia i jaką drogę przebyły oraz jak wygląda ich uprawa w różnych regionach świata. A przecież rośliny oraz powstające z nich produkty żywnościowe mają ogromny wpływ na kulturę, tradycje i zwyczaje we wszystkich krajach na całym świecie, a robiąc zakupy i wybierając zrobione z nich produkty my również wpływamy na to jak żyje się innym ludziom.

Prowadzący proponuje dzieciom zadaniem, żeby mogły przekonać się na czym polegają te zależności. Dzieli dzieci na 4 grupy, każda z nich otrzymuje ilustracje z poszczególnymi etapami produkcji herbaty. Ich zadaniem jest ułożenie ich w odpowiedniej kolejności. Następnie wspólnie omawiają, jak taka produkcja wygląda i sprawdzają czy ilustracje zostały ułożone odpowiednio.

### Opis:

Herbata jest wiecznie zieloną rośliną, której największe plantacje znajdują się w Azji. Główne rodzaje herbaty jakie znamy: czarna, zielona, biała, pochodzą z tej samej rośliny. Na jakość i smak herbaty ma wpływ zarówno środowisko (gleba, klimat, wysokość), jak i sam plantator, który decyduje o tym, kiedy i jakie liście są zbierane i w jaki sposób dalej przetwarzane. Na herbacianej plantacji powstaje jej smak, dlatego przykładana się wielką wagę do zapewnienia jej odpowiednich warunków wzrostu. Rośliny sadi się w rzędach rozstawionych mniej więcej na odległość metra i przycina raz na cztery-pięć lat, w celu jej odmłodzenia i utrzymania wysokości dogodnej dla zbieraczy. Tak pielęgnowany krzew może wytwarzać dobrą herbatę przez około 50 lat, później plon się zmniejsza i wtedy starsze rośliny zastępuje się młodszymi sadzonkami przygotowywanymi w szkółce. Zbieranie herbaty to zajęcie wyczerpujące i pracochłonne, wymagające dużych umiejętności, sprawności, precyzji i delikatności, dlatego najczęściej powierzane jest kobietom. Zbieraczki herbaty uczą się rozpoznawać

właściwy moment, kiedy listki powinny być zebrane. Jest to ważne, gdyż gwarantuje zebranie tylko najdelikatniejszych listków, z których powstaje najwyższej jakości herbata. Doświadczone zbieraczki zrywają listki i pączki jednym ruchem, zręcznie wykręcając odpowiednie części pędu, a następnie wrzucają garść listków do kosza lub worka. W ten sposób przechodzą od krzewu do krzewu, zrywając dziennie ponad 30 kilogramów listków. Gdy kosz jest pełny, zbieraczki udają się w wyznaczone miejsce, najczęściej u wejść do fabryki (znajdującej się zazwyczaj w sąsiedztwie upraw), gdzie listki są ważone. W fabryce poddawane są dalszej obróbce, kolejno następującym zabiegom: wędnięcia i skręcania, fermentacji, suszenia i sortowania. Na czas wędnięcia rozkłada się liście cienkimi warstwami, aby zapobiec ich zgnieceniu, redukuje się wówczas wilgoć listków o połowę, osiągając w ten sposób stan umożliwiających ich skręcenie. Następnie liście są skręcane, dzisiaj już w sposób zmechanizowany, dawniej rolowano listki ręcznie – to bardzo ważny etap, w którym herbata uzyskuje swój niepowtarzalny smak i aromat. Później skręcone liście poddaje się procesowi fermentacji, który tak naprawdę rozpoczyna się już w momencie skręcania, o jego przerwaniu decydują, na podstawie barwy i aromatu fachowcy, którzy mają odpowiednie doświadczenie i wyczucie. W celu przerwania fermentacji rozpoczyna się suszenie listków. Etap ten również wymaga wiedzy i wprawy, ponieważ niedokończenie suszenia może spowodować psucie się herbaty w trakcie jej przyszłego magazynowania. Wysuszone herbata jest następnie sortowana według rozmiarów listków. Odbywa się to obecnie za pomocą drgających siatek o różnych rozmiarach oczek. W wyniku drgania dokonuje się podziału na rodzaje herbaty, które potem będą widniały na opakowaniach. Tak posortowane liście w wielkich workach transportuje się do magazynów największych producentów herbaty. Tam pakowane są do opakowań, w których trafiają na sklepowe półki.

Po ułożeniu i omówieniu etapów produkcji herbaty. Prowadzący pyta dzieci jak myślą czy my mamy wpływ na uprawy herbaty? Czy jesteśmy w stanie wpłynąć na życie osób, które pracują na plantacjach i w fabrykach produkujących herbatę? A czy praca tych ludzi ma wpływ na nas? Wspólnie dyskutują o tym, jakie są zależności między osobami, które uprawiają rośliny, a tymi, którzy je spożywają, jaki możemy mieć wpływ i co zrobić, żeby dokonywać świadomych wyborów. Prowadzący wyjaśnia dzieciom, że powinniśmy pamiętać o tym, że kupując odpowiednie produkty wspieramy lokalnych producentów, przyczyniamy się do tego, że ludzie posiadający uprawy, pracujący na plantacjach, dostają wynagrodzenie, za które mogą utrzymać swoje rodziny, posłać dzieci do szkoły, zbudować dom. Musimy jednak mieć również świadomość, że nadmierny popyt na niektóre produkty może znacząco wpłynąć na środowisko, im większe jest zapotrzebowanie na wybrane rośliny tym więcej się ich uprawia, często kosztem lasów i innych naturalnie występujących w danym regionie roślin. Tworzy się monokultury, które zagrażają naturalnemu środowisku i prowadzą do nieodwracalnych zmian. W obawie przed nieudanymi plonami coraz więcej upraw jest modyfikowana genetycznie, żeby rośliny były bardziej odporne i mogły przynosić większe zyski. Wiele roślin jest produkowana tak (nawożona, opryskiwana), aby przetrwać długotrwały transport i trafić jako dojrzałe na sklepowe półki. Warto się nad tym zastanawiać, kiedy sięgamy po różne owoce i warzywa. Zdawać sobie sprawę, jak daleką przebyły drogę, z miejsca pierwotnej uprawy w miejsca dzisiejszych upraw, z miejsc dzisiejszych upraw na sklepowe półki i na nasze stoły.

## Zakończenie

Na zakończenie prowadzący może zaproponować, w ramach utrwalenia wiadomości o omawianych roślinach, rozwiązanie krzyżówki. Każde dziecko otrzymuje swoją krzyżówkę i uzupełnia ją na podstawie zdobytej podczas zajęć wiedzy.