

Stručni rad

KANUOM PO ŠKOLJKE ZA VEČERU

Žiga Rener

Center šolskih in obšolskih dejavnosti

OE Breženka Fiesa

Slovenija

Sažetak

Objedinjavanje znanja o određenoj temi iz aspekta različitih predmeta osigurava bolje razumijevanje konkretne teme te kvalitetno i trajno znanje. U programu praktične radionice „Kanuom po školjke za večeru“ isprepliću se domaćinstvo, sport i prirodne znanosti (biologija mora). Svaki predmet obrađuje školjkaša odnosno dagnju iz svoje perspektive, ali moramo imati u vidu da je učenik taj koji stječe cjelokupnu sliku i praktično znanje. Učenike odvezemo kanuima do uzgajališta dagnji (školjkaša), tako da razgledaju mjesto gdje se dagnje uzgajaju. Iste te dagnje nakon razgledavanja učenici kuhaju u kuharskoj radionici, a na satima biologije mora seciraju ovu vrstu školjke i promatraju pod povećalom (lupom). Na taj način povezuju teorijska znanja s praktičnim, stječući cjelovitu predodžbu o školjkama. Budući da su u provedbu uključeni kretanje i samostalna priprema zdravog obroka, posebno se naglašava zdrav način života. Osim navedenog, provedbom radionice razbijamo predrasude o određenoj vrsti hrane.

Ključne riječi: kuhanje, dagnje, kretanje, istraživanje, međupredmetno povezivanje

1. Uvod

Obraditi neku temu iz različitih aspekata, učiti o njoj, promatrati ju i opipati, pomirisati, secirati i na kraju kušati, svakako je put do vrlo zanimljivog iskustva i trajnog znanja. Sve to postavili smo si kao cilj provedbe aktivnosti, koja je zasigurno jedna od najpopularnijih u našem domu, među osnovnoškolcima koji posjećuju školu u prirodi. Osim toga, važno je koristiti stečena znanja u različitim praktičnim situacijama. Stoga pojedini nastavni predmeti moraju „pronaći” svoj smisao u povezivanju s drugim predmetima te nadopunjavanju i ispreplitanju ciljeva i sadržaja koji učenicima pomažu razumjeti određene pojave ili probleme iz različitih aspekata. Pri tome, učitelji moraju dobro poznavati ciljeve različitih predmeta i predmetnih područja te pronaći optimalne organizacijske oblike [4].

CŠOD Breženka jedan je od 25 domova Centra za školske i izvanškolske aktivnosti koji se nalazi na slovenskoj obali, točnije u Fiesi, samo 50-ak metara od mora. Dom, koji je ime dobio po morskome pužu, već više od 20 godina nudi mladima, posebno osnovnoškolcima, izvrstan program škole u prirodi. Učenici kod nas uglavnom provedu vrijeme od ponedjeljka do petka, a učitelji koji su tu zaposleni vrlo pažljivo pripreme za njih zanimljiv spektar aktivnosti. Budući da se naš dom nalazi na samoj obali mora, većina radionica odnosi se na sadržaje biologije mora. Jako se trudimo da se program što češće provodi na otvorenom i da većina radionica pruža praktičnu izvedbu. Međupredmetno povezivanje vrlo je intenzivno, kretanje je primarna komponenta, a sve više na važnosti dobiva i zdrava prehrana. Zdrav način života osnova je našeg zdravlja. Ovakav životni stil uključuje zdravu prehranu, tjelesnu aktivnost, odbacivanje nezdravih životnih navika i izbjegavanje stresa [5].

Sve to pokušali smo spojiti u aktivnost koju smo nazvali „Kanuom po školjke za večeru“. U sklopu provedbe naše praktične radionice učenici se detaljno upoznaju s jednom od najpoznatijih školjki Jadrana, dagnjom. Ova školjka odnosno školjkaš široko je rasprostranjen i može se pronaći gotovo posvuda na obali. Sigurno ste ga već vidjeli, pokušali odlijepiti od stijene, možda se čak i porezali, ili ste ga jednostavno opazili kada ste ulazili u more, niz stepenice mola. Možda ste ga čak ugledali pričvršćenog, kako raste na nekoj bovi. Ovi crni školjkaši korisni su u kulinarstvu, mogu nam poslužiti kao mamac za pecanje ili čak kao materijal za stvaranje dječjeg nakita.

2. Istražimo morsku obalu i upoznajmo se s dagnjama

Tijekom tjedna detaljno istražujemo morsku obalu s učenicima koje ugošćujemo. Kada po dolasku u dom prvi put odšetamo do obale, odmah krećemo u istraživanje pojasa bibavice, u kojem se izmjenjuju plima i oseka. Upravo ovo područje bogato je školjkašima koje slovenski Primorci zovu »pedočič«, a Hrvati »dagnje«. Tada za učenike zapravo počinje istraživački kamp. Dječje oči poprimaju drugačiji sjaj, uz iskrice veselja, kutovi usnica lagano se podižu, ruke im postaju oruđe, a osjetila receptori za sva pitanja koja se rađaju u njihovim mislima tijekom istraživanja. Znatiželju povezujemo s pozitivnim predznakom. Za osobu koja želi znati više, usvojiti što više novih sadržaja, kažemo da je znatiželjna. Znatiželja znači želju da saznamo što više, usvojimo što više akademskog znanja ili da u praksi naučimo kako nešto funkcionira. Ponekad se znatiželja poistovjećuje s radoznalošću, koju često pripisujemo djeci, smatrajući je željom da saznaju što

više novih sadržaja i spoznaju načine njihovog funkcioniranja u praksi. Dakle, govorimo o želji za novim znanjem, koja je tipična za istraživače prirodnih ili društvenih pojava. Željeli smo radoznalost približiti znatiželji, iako se često ne radi o želji za saznanjima i otkrivanju nečeg novog, već jednostavno o nastojanju da se zadovolje određene ljudske strasti [1].



Slika 1. Istraživanje morske obale

2.1. Kanuom do uzgajališta dagnji (školjkaša)

Nastupio je pravi trenutak da se učenicima podijele vesla, prsluci za spašavanje i time omogućiti priprema za veslački pohod. Nakon kratkog uvoda, u sklopu kojeg se dogovaramo o pravilima ponašanja na vodi i upoznajemo s načinom veslanja, s učenicima unosimo kanue u vodu. Budući da su kanui izuzetno veliki i teški, mlađim učenicima pomažu njihovi učitelji koji su im samo pratitelji u izvedbi većine aktivnosti. Stariji učenici ovaj zadatak mogu obaviti sami. U domu Breženka imamo tri takva velika kanua, gdje svaki prostor za posadu popunjavaju učitelj kormilar i jedanaest učenika veslača. Ulogu kormilara uvijek preuzimaju domaći učitelji. Nakon ukrcaja posade slijedi ugodno polusatno veslanje do obližnjeg strunjanskog uzgajališta dagnji. Budući da naš kanu nema kormilo ni kobilicu, lako možemo ući u samo srce uzgajališta i voziti se tim područjem. Zahvaljujući tome, naš izlet doživljavamo na potpuno drugačiji način. Učenici promatraju školjke izbliza, gledaju kako vise u mreži koja je pričvršćena užadu. Neke od njih čak prikupljaju kako bi ih potom kod kuće secirali i učili o njihovoj strukturi. Dječja radoznalost ovdje nema granica, stoga se rađaju mnoga pitanja na koja zajedno pokušavamo odgovoriti. Na ovaj način djeca stječu mnoštvo novih znanja kroz svoja nova iskustva. U uzgajalištu školjkaša često susrećemo uzgajivače dagnji koji skupljaju školjke ili ubacuju nove. Ovdje se učenici upoznaju s iznenađenjem koje ih čeka po povratku kući. S tvrtkom koja se bavi uzgojem dagnji unaprijed dogovorimo dostavu dagnji u Fiesu kako bi ih učenici navečer pripremili za večeru.



Slika 2. Kanuom do uzgajališta školjki Strunjan

Povratak obično traje malo duže jer učenici počinju osjećati blagi umor. Zato se zaustavljamo nekoliko puta, pri čemu odmore koristimo za promatranje prirode. Na moru možemo vidjeti brojne ribare kako postavljaju mreže stajačice, promatrati karakterističan oblik Strunjanske doline i gledati u visoke litice koje se strmo uzdižu uz obalu. Na kraju našeg veslačkog pohoda, zadovoljnih lica veslamo do obale, vadimo kanue iz vode i odlažemo vesla te zaštitne prsluke.

2.2. Školjke pod povećalom i školjke na tanjuru

Nastavljamo s programom u domu. Najprije se svi okupimo u učionici, gdje slijedi kratka prezentacija o uzgoju školjkaša. Uz pomoć fotografija i videozapisa učenicima još detaljnije predstavljamo način uzgoja školjkaša. Tako obogaćuju informacije o morskoj fauni te polako dolaze do novih saznanja. Zatim skupinu učenika podijelimo na dva dijela. Time omogućujemo aktiviranje svih učenika u provedbi programa, a istodobno svakome od njih možemo posvetiti dovoljno pažnje. Polovica učenika s nama kuha školjke, a druga polovica u sklopu programa biologije mora nastaviti prikupljati morske organizme i usvajati nove sadržaje o školjkašima. Školjke koje su prikupili u uzgajalištu sada analiziraju detaljnije. Otvaraju njihove ljuštore, pregledavaju organe i promatraju dijelove školjkaša pod mikroskopom. Budući da obje radionice pružaju praktičnu izvedbu, učenici koriste sva svoja osjetila (vide, čuju, dodiruju, mirišu, kušaju) te pamte i usvajaju mnogo više sadržaja. Živimo u vremenu i prostoru u kojem većinu informacija primamo uz pomoć osjetila vida i sluha. Međutim, vrlo je važno ne zaboraviti ostala osjetila koja nam pomažu u stjecanju novih saznanja. To je iznimno važno i za djecu, budući da im upravo njihova osjetila pružaju prve i najpouzdanije informacije o svijetu u kojem žive [2]. Obje radionice izvode svi članovi skupine, budući da se nakon provedbe prve radionice mijenjaju i počinju sudjelovanje u drugoj.



Slika 3. Istraživanje školjke pod povećalom

Prije provedbe kuharske radionice učenici sami ubere vezicu peršina u školskom vrtu, a ostale namirnice osiguraju učitelji. Ako je vrijeme pogodno za ovu aktivnost, kuhamo na terasi ispred doma. U suprotnom se sve odvija u blagovaonici. Osim opisanog, pobrinemo se za odgovarajući ambijent i atmosferu uz dalmatinsku glazbu koja se neprestano pušta u pozadini. Učenici su zahvaljujući tome opušteniji i primjetno motiviraniji za rad. Kuharsku skupinu podijelimo u tri manje podskupine. Zamolim učenike da operu ruke, stave svoje pregače i namjeste kuharske kapice. Svaka podskupina dobiva svoj zadatak i priprema određeni sastojak prema uputama; jedni čiste školjke, drugi sjeckaju češnjak, a treći sjeckaju peršin. Kada su svi sastojci spremni, učenici se sami javljaju i izmjenjuju u ulozi glavnog kuhara. Ostali promatraju i slijede upute iz recepta. Učenike nikada ne uvodimo u ovu aktivnost protiv njihove volje, već ih na konstruktivan način potičemo da se što češće okušaju u ovoj ulozi. Nekima je ovo čak i prvo iskustvo ovakve vrste. Uspješnost baratanja nožem te vještine vitlanja varjače i miješanja namirnica u vrućem loncu ovise o njihovom prethodnom iskustvu koje nose od kuće. Otkrivamo da djeca zaista vole kuhati. Međutim, iz raznih razloga često izbjegavaju ovu aktivnost. Primjećujemo da se pojavljuje sve više učenika koji ne znaju rukovati nožem. Stoga smatramo da bi ovakvih aktivnosti, vezanih uz domaćinstvo u školama i školskom sustavu, trebalo biti mnogo više.



Slika 4. Kuharska radionica

Vrlo brzo u posudi se počinju otvarati prve školjke, širi se ugodna aroma svježeg mora i počinju se buditi naši okusni pupoljci. Mnogi već žude za novim okusom, no neki od učenika još uvijek su u dilemi hoće li probati školjku ili ne. Svi znamo da kušanje hrane, naročito s djecom, nije nešto što se podrazumijeva i nije tako jednostavno. Stoga je u ovakvim situacijama potrebno odbaciti stereotip koji nosimo u sebi. Naravno, to je također jedan od ciljeva provedbe ove radionice.



Slika 5. Kuhari u akciji

Rezultat je obično vrlo dobar. „Šlag na torti” odnosno vrhunac i najljepši trenutak cijele radionice svakako je degustacija dagnji, školjkaša s kojima su se učenici upoznali, o njima naučili nešto novo, držali ih u rukama i na kraju čak i sami skuhalo. Ovo također pomaže u donošenju odluke o tome hoće li djeca probati dagnju ili ne. Većina naših učenika prvi put kuša dagnje, a malo je onih koji ih ne žele staviti u usta. Neki od njih probaju samo umak u koji umaču kruh. Ipak, većini učenika koji probaju dagnje jelo se sviđa. Među njima je malo onih kojima okus ne odgovara. Neki su spomenuli da do sada nisu voljeli okus dagnje, ali da »od danas to postaje njihovo omiljeno jelo«.



Slika 6. Degustacija

Sve što smo opisali odvija se u kuharskoj radionici, gdje učenici sami pripremaju morski specijalitet, koji se ujedno smatra i izuzetno zdravim jelom jer školjke sadrže mnoštvo kvalitetnih sastojaka s pozitivnim učinkom na naše zdravlje. Meso dagnji vrlo je ukusno i hranjivo jer osim 82% vode sadrži 10% bjelančevina, 1% masti, ugljikohidrate, jod i minerale. Domaće dagnje također su bogate lako

probavljivim proteinima i omega 3 nezasićenim masnim kiselinama koje povećavaju postotak dobrog kolesterola [3]. Nije zanemariva ni činjenica da u većini slučajeva pripremamo slovenske školjke, odnosno one koje učenici i ja prethodno pogledamo i prikupimo. Za pripremu ovog jela ne trebamo mnogo namirnica i dodatnog pribora. Dobra volja odnosno entuzijazam učitelja koji organizira ovu aktivnost i njegova energija koju tijekom kuhanja prenosi na učenike sasvim su dovoljni.

3. Zaključak

Kretanje i zdrava prehrana idu ruku pod ruku. ČŠOD je nedvojbeno ustanova u kojoj se, zbog specifičnosti organizacije pedagoškog procesa, program može provoditi drugačije nego u školi. Iskustveno učenje najbolje opisuje stara kineska poslovica: „Reci mi i zaboravit ću, pokaži mi i sjetit ću se, uključi me i razumjet ću”. Sve što trebamo učiniti za djecu obuhvaćeno je ovom rečenicom. Najviše naučite kada nešto napravite sami, tj. kada vaše osobno iskustvo postane produkt spoja teorije i prakse. Specifičnost rada u ČŠOD-u pruža nam zaista jedinstvenu priliku na ovom polju, zahvaljujući kojoj za djecu možemo učiniti mnogo više. Uostalom, to je i naša dužnost.

4. Literatura

- [1.] Časoris. Vedoželjnost, radovednost, stikljivost. Dostupno na: <https://casoris.si/za-starse-in-ucitelje/vedozeljnost-radovednost-stikljivost/> [Pristupljeno 29. 5. 2023.].
- [2.] Jeklar, A. (2012). Spodbujanje čutnih zaznav pri predšolskih otrocih v naravnem okolju. Pedagoška fakulteta: diplomska naloga [na internetu]. Univerza v Ljubljani. Dostupno na: http://pefprints.pef.uni-lj.si/919/1/DIPLOMSKO_DELO_Andreja_Jeklar.pdf [Pristupljeno 29. 5. 2023.].
- [3.] Okus morja. Klapavice. Dostupno na: <http://skoljke.si/klapavice/> [Pristupljeno 29. 5. 2023.].
- [4.] Šuen, N. (2009). Medpredmetno povezovanje pri pouku v srednji šoli. Filozofska fakulteta: diplomsko delo [na spletu]. Univerza v Mariboru. Dostupno na: <https://core.ac.uk/download/pdf/67534866.pdf> [Pristupljeno 29. 5. 2023.].
- [5.] Zajc, M. (2016). Zdrav življenjski slog v sodobnem času. Fakulteta za šport: diplomska naloga [na internetu]. Univerza v Ljubljani. Dostupno na: <https://www.fsp.uni-lj.si/COBISS/Diplome/Diploma22062660ZajcMasa.pdf> [Pristupljeno 29. 5. 2023.].