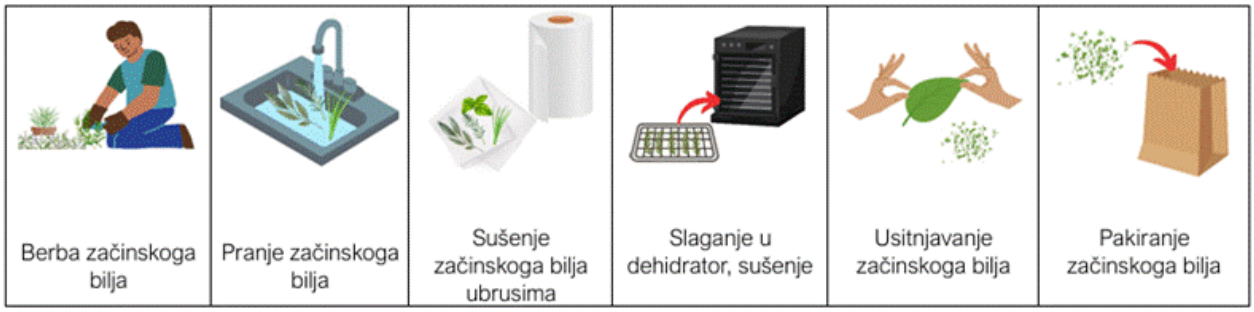
**Prva aktivnost: Začinsko bilje priča priču – berba bosiljka**

*Uvod*

U ovoj aktivnosti učenike se upoznaje s jednim načinom prerade plodova (PP SKA IOP C.3.4.), preciznije s procesom sušenje začinskoga bilja pomoću dehidratora. Okvirno je trajanje ove aktivnosti pet sati (berba, priprema biljaka, dehidriranje, usitnjavanje i pakiranje proizvoda (Slika 1.)). Cilj je ove aktivnosti upoznati učenike s procesom pripreme, sušenja i pakiranja začinskoga bilja i osposobiti ih za aktivno sudjelovanje u aktivnosti ili dijelu aktivnosti.

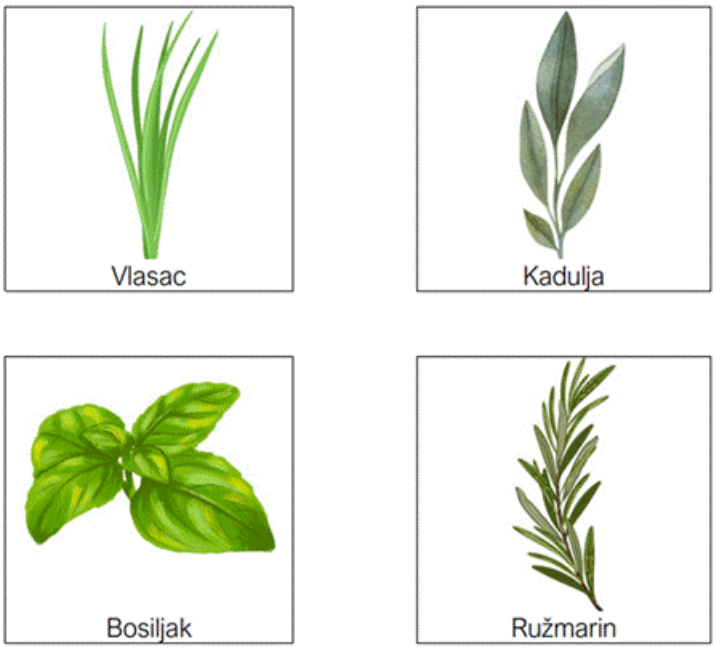
Za provođenje aktivnosti potrebno je pripremiti slikovne prikaze procesa prerade (sušenja) začinskoga bilja. Proces sušenja začinskoga bilja može se dodatno istaknuti uporabom *Story Sequencera* (Pričajućega rasporeda).




*Slika 1. Slikovni prikaz procesa sušenja začinskoga bilja, izrađeno u digitalnom alatu* Canva *18. 11. 2024.*

*Glavni zadatci*

Učitelj pokazuje slike i objašnjava korake prerade (sušenja) začinskoga bilja (*Story Sequencer*): berba začinskoga bilja, pranje i sušenje ubrusima, slaganje u dehidrator, sušenje, usitnjavanje i pakiranje. Naglasak stavlja na prvi korak, odnosno berbu začinskoga bilja. Učitelj pokazuje slike začinskoga bilja koje raste u školskom vrtu (bosiljak, kadulja, vlasac i ružmarin (Slika 2.)) i ističe bosiljak. Prvi zadatak u procesu prerade začinske biljke bosiljka jest branje. Za berbu bosiljka potrebna je posuda u koju će učenici stavljati ubrane listove. Zajedno odlaze u školski vrt i pomoću slikovnoga prikaza pronalaze bosiljak. Učitelj im demonstrira kako pravilno brati bosiljak (a da pritom ne iščupaju cijelu biljku iz zemlje i/ili ne pokidaju list). Učenici uz učiteljevu podršku beru lišće bosiljka i stavljaju ga u prethodno pripremljenu posudu.




*Slika 2. Slikovni prikaz začinskoga bilja koje raste u školskom vrtu, izrađeno u digitalnom alatu* Canva *18. 11. 2024.*

*Zaključak*

Učenici aktivno sudjeluju u prvom koraku prerade bosiljka – branju bosiljka.