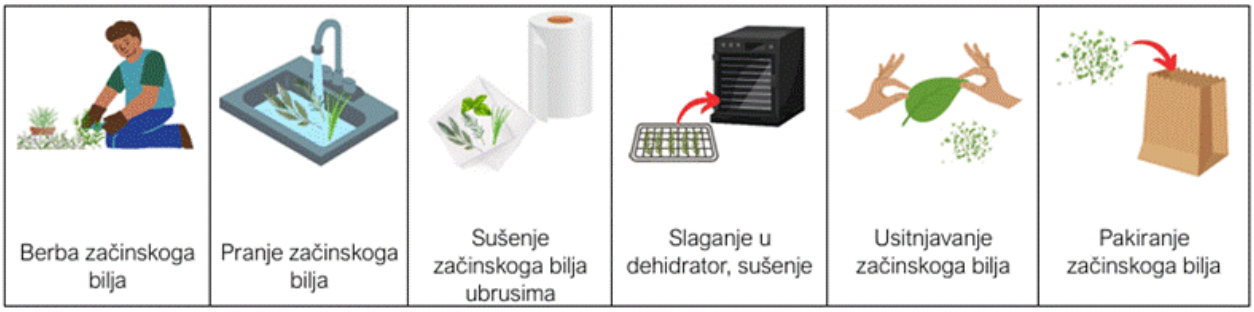
Druga aktivnost: Začinsko bilje priča priču – priprema bosiljka za sušenje

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 (Slika 1.). Podsjeća učenike da su prethodno ubrali bosiljak u školskom vrtu i da je sljedeći korak pranje i sušenje bosiljka ubrusima. Usmjerava učenike u učionicu domaćinstva. Učitelj demonstrira učenicima kako oprati bosiljak i staviti ga na ubrus. Učenici uz učiteljevu podršku peru bosiljak i slažu ga na ubruse. Nakon što su oprali bosiljak, učitelj demonstrira kako će ga ubrusom posušiti. Učitelj potiče učenike na aktivno sudjelovanje u aktivnosti i po potrebi pruža podršku.

Zaključak

Učenici aktivno sudjeluju u pripremi bosiljka za sušenje u dehidratoru – pranju i sušenju bosiljka ubrusima.



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