

Óraterv

A pedagógus neve: -

Műveltségi terület: Néprajz

Tantárgy: Hon- és népismeret, Természetismeret

Osztály: -

Az óra témája: „Dél – Zala a méhek terített asztala”. Méhészkedés Nagykanizsa környékén.

Az óra cél- és feladatrendszere: A tanuló ismerje meg a méz, a méhek és a méhészet rövid történetét és tanulja meg a népi méhészkedés alapvető ismereteit, fogalmait.

Tanítandó ismeretek:

Fogalmak: méhészet, méz, kas, kaptár, pergetés

Tantárgyi kapcsolatok:

- hon- és népismeret

Felhasznált források:

- Horváth Jánosné (szerk.): Bábos Mariska néni – a mézeskalácsos. Nagykanizsa, 2014.
- Szabadfalvi József: A magyar méhészkedés múltja. Debrecen. 1992.

Dátum: 2018. 11. 20.

Készítette: Horváth Franciska, történész – muzeológus

IDŐKERET	AZ ÓRA MENETE	NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA			MEGJEGYZÉSEK
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
1 perc	Szervezés Jelentés	frontális	egyéni		
1 perc	Előkészítés A mai órán megismerkedünk a dél-zalai, szűkebb értelemben a Kanizsa környéki méhészkedés alapjaival, sajátosságaival.	frontális	egyéni		
2 perc	Ráhangelődés: <ul style="list-style-type: none"> • Mikortól beszélhetünk „méhészkedésről”? • Melyik történelmi korban jelenik meg először a méz begyűjtése, felhasználása? 	brainstorming	egyéni		A gyerekek ötletelnek, találgatnak előzetes ismereteikre alapozva, hogy mikortól is beszélhetünk a méz felhasználásáról.
30 perc	Új ismeret bevezetése: <u>1. Őskor:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Már az őskor embere is hasznosította a vadméhek mézét. • Barlangrajzok tanúskodnak arról, hogy füsttel kábították el a vadméheket a méz megszerzése érdekében. → 1919-ben bukkantak rá egy ilyen barlangrajzra Spanyolországban, az Arana-barlangban <u>2. Ókor:</u> Egyiptom <ul style="list-style-type: none"> • A Bibliában olvashatunk arról, hogy az ókori egyiptomiak igen kedvelték a mézet. („tejjel-mézzel folyó Egyiptom) Feladat: Ma mire használjuk a mézet? Soroljatok fel legalább 3 példát!	frontális	egyéni	projektor	A barlangrajzról készült fotó kivetítése, gyerekekkel közös elemzése.
		frontális	egyéni		

IDŐKERET	AZ ÓRA MENETE	NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA			MEGJEGYZÉSEK
	<p>Népi méhészkedés: - „Hogyan méhészkedtek a múlt században Zala megyében?”</p> <ul style="list-style-type: none"> • A méhek az erdőben, a korhadt fák belsejében alakították ki otthonukat, a méhkast. Ezt, a fában elhelyezett méhlikást nevezték méhodúnak is. • Egyre elterjedtebb lett a méhészkedés, amelynek háttérében sokszor nem állt megfelelő szaktudás. • Sok esetben az emberek elpusztították a méheket és ellopták a mézet. • A másik lehetőség szerint kassal együtt lopták el a méheket és vitték haza, otthoni termelésre. • A méhek és a méz megszerzéséhez pedig a füstölés módszerét alkalmazták. • A méhészkedés változásában a legjelentősebb előrelépést a kiemelhető keretekkel ellátott méhlikások, tehát a méhkaptárak feltalálása jelentette. • A kaptár típusonként különböző méretű, különböző anyagokból készült, álló vagy fekvő, négyzet vagy téglalap alakú, egyik oldalán nyitható láda, amelybe egymás mellé kiemelhető keretek vannak berakva. • A méhek a lépeket keretekbe építik bele, majd ezek sejtjeibe gyűjtik a mézet. • A kaptáros méhészkedéssel együtt járt a méhészkönyvek forgatása, fejlettebb eszközök beszerzése, tehát az okszerű méhészkedés kifejlődése. • A méz kinyerésének leggyakoribb módja a pergetés. 	<p>frontális</p>	<p>egyéni</p>	<p>projektor</p>	<p>Kivetíteni a füstölésről készült képeket.</p> <p>Képek vetítése a különböző anyagú</p>

IDŐKERET	AZ ÓRA MENETE	NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA			MEGJEGYZÉSEK
	<ul style="list-style-type: none"> A méhész a kaptárból kivett keretek fedelezését eltávolítja, majd lefelé fordítva a pergetőbe teszi. A pergetőbe egyszerre több keret fér. A pergető lehet kézi, vagy gépi hajtású. A gépesített pergetők között önfordítósok is vannak, amelyek automatikusan megfordítják a keretet, ha az egyik oldala kiürült. A sugaras pergetőkben nem kell keretet fordítani, mert mindkét oldal egyformán ürül. Egyes mézfajták, illetve a kristályos méz nem pergethetők. A méz csurgatással és préseléssel is kinyerhető. <p><u>Mézeskalács készítő mesterek:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Országszerte léteztek mézeskalácsot készítő mesteremberek. Kanizsán is élt egy, a szakmájában híres és elismert mézeskalácsos mester, Bábos Mariska néni. Ezek a mesterek a legkülönbözőbb mintákat és formákat tudták elkészíteni. pl. huszár, kard, baba, szív, hegedű, ló stb. 			<p>projektor</p>	<p>kaptárakról. pl. szalmakaptár, fakaptár, agyagkaptár.</p>
<p>5 perc</p>	<p>Összegzés</p> <ul style="list-style-type: none"> Történeti áttekintés → őskor, ókori görög és római emlékek, középkor Népi méhészkedés: <ul style="list-style-type: none"> → méhek befogása, füstölés → kaptáros méhtartás → mézpergetés → mézeskalácsos mesterség 	<p>kérdezz-felelek</p>	<p>egyéni</p>		<p>A gyerekeknek feltett rávezető kérdések segítségével az órán elhangzott ismeretek összefoglalása.</p>
<p>5 perc</p>	<p>Házi feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> Bábos Mariska néni receptje alapján készítsétek, édesanyátok, nagymamátok segítségével mézeskalácsot! Mariska néni 		<p>egyéni</p>		

IDŐKERET	AZ ÓRA MENETE	NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA			MEGJEGYZÉSEK
	<p>receptje nagy mennyiségű süteményhez szól, hiszen ő eladásra készítette. Ti csökkentsetek le az arányokat, egy-két adagra!</p> <p><u>Recept:</u> Mézestészta Ez a fajta tészta háromféle massa összekeveréséből készül. a) 5 kg mézet felforrálnak, majd lehűtenek annyira, hogy fagyos legyen. Belekevernek annyi lisztet, amennyit felvesz (kb. 6 kg-ot). b) 100 db tojást "összehabolnak", majd belekevernek: - 5 kg kristálycukrot, - 15 dkg szalakálit, - 8 kg finomlisztet. c) 9 dl vízben felforrálnak 1,5 kg kockacukrot, utána hidegre teszik, hogy teljesen kihüljön. - 3 db tojást, - 4 dkg szalakálit, - 2,5 kg lisztet összedolgoznak, majd hozzákeverik a már kihűlt cukros vízhez. A háromféle masszát fajtánként négy részre osztják, és mindegyikből az 1/4 részt összedolgozzák. Fahéjjal és reszelt citromhéjjal ízesítik, kisodorják, majd kiszaggatják és kisütik. Ebből a tésztából puszedli és piskóta készül. A kisült tésztát vaníliás "cukorgúzzal bandírozzák" (cukormázzal bevonják). Cukorgúz (bevonat): - 1 kg kristálycukrot, - 1 rúd vaníliát, - 3 dl vízben szirupszerűvé főznek. A tésztára ezt a gúzt egyenként ecsettel kenik rá (esküvőre is készülhet).</p>				

IDŐKERET	AZ ÓRA MENETE	NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA			MEGJEGYZÉSEK
	A kétféle tésztán kívül van még egy ritkán készített csemege, a diópuszedli.				
1 perc	Értékelés, elköszönés	frontális			