

Óraterv

A pedagógus neve: -

Műveltségi terület: Néprajz

Tantárgy: Hon- és népismeret

Osztály: alsó tagozat

Az óra témája: Népi táplálkozás a 20. században

Az óra cél- és feladatrendszere: A tanuló ismerje meg Zala paraszti táplálkozás alapjait, a mezőgazdasági munkák folyamatát, különböző étkezési szokásokat a 20. században, ismerkedjen meg az alanyagokkal, tudja megkülönböztetni a népi és a polgári konyha jellemzőit.

Tanítandó ismeretek: növénytermesztés, állattartás, önellátó gazdálkodás

Felhasznált források:

- Magyar néprajzi lexikon
- http://skanzen.hu/uploaded_files/dokumentumok/sk-evkorkep.pdf (megtekintve: 2019. 01. 10.)

Dátum: 2019.01.16.

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 Mai órán a táplálkozás egy igen sajátos szegmensével a népi táplálkozással fogunk megismerkedni. Aminek során megismerjük a népi konyhákban használt legfőbb alapanyagokat, ételeket és az egyes ünnepek étkezési szokásait.	frontális	egyéni		
4 perc	Ráhangelődés Feladat „ <i>Aki nem dolgozik ne is egyék!</i> ”- közmondás jelentésének megbeszélése. Szerintetek mit jelent ez a közmondás, mire utal?	frontális	egyéni		
30 perc	Új ismeret átadása <ul style="list-style-type: none"> • A népi táplálkozás alapja az önellátás volt. (növénytermesztés és állattartás) • Az ételnek való alapanyagokat a szántóföldeken, a konyhakertben, a gyümölcsösben termelték meg, a ház körül pedig állatokat tartottak. • A háztartásokban nem volt se hűtőszekrény, se hűtőláda, ezért ügyesen kellett beosztani a napi, a heti adag ételt. Kenyeret például csak hetente egyszer sütöttek, a tartósításnak pedig sokféle fortélyát ismerték (savanyítás, szárítás, füstölés). Feladat Mondj egy-egy példát arra, hogy milyen alapanyagokat tartósítottak, és milyen módszerrel! A megoldásokat egy táblázatba rögzítsétek!	frontális	egyéni		

IDŐKERET

AZ ÓRA MENETE

NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA

MEGJEGYZÉSEK

	<p>(káposzta, kerekrépa – savanyítás; gyümölcsök – szárítás/aszalás; hús – füstölés).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az önellátás egyik legfontosabb meghatározója a földrajzi elhelyezkedés mellett a szezonalitás. • Az évszakok váltakozása meghatározta, hogy mely munkafolyamatot, mikor kellett elvégezni. A tavasz az előkészítés (szántás, vetés, ültetés) időszaka. A nyár és az ősz eleje a betakarításé. Minden ételmezt és alapanyagot ilyenkor hozták be a földekről. Az ősz vége, tél az elraktározás és feldolgozás ideje volt. • A megtermelt alapanyagok feleslegét elvitték a piacra és eladták, ezzel teremtve maguknak bevételi forrást. Vagy az is megtörténhetett, hogy egymás között cserélték el a portékáikat. <p>Alapanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gabonafélék: búza, hajdina, köles, rozs, kukorica, zab → leggyakoribb felhasználásuk: kenyér, kalács, percc, fánk, rétes, pogácsa, palacsinta • termesztett növények: napraforgó, krumpli, tök, bab, paradicsom, paprika, káposzta, saláta, uborka, gyümölcsök → leggyakoribb felhasználásuk: savanyúság, befőtt, aszalt gyümölcs, lekvár, ecet • gyűjtött növények: gomba, szamóca, szeder, málna, kökény, csipkebogyó <p>Állattartás: élelmiszerek+alapanyagok A falusi háztartásokban az állatokat elsősorban a húrukért, a belőlük készített termékekért, valamint a földművelésben való hasznosításukért tartottak.</p>	<p>kérdezz-felelek</p> <p>frontális</p> <p>frontális</p>	<p>egyéni</p> <p>egyéni</p> <p>egyéni</p>	<p>tábla</p> <p>tábla</p> <p>projektor</p>	<p>Fotók vetítése a kanizsai piacról.</p> 
--	--	--	---	--	--

IDŐKERET

AZ ÓRA MENETE

NEVELÉSI-OKTATÁSI STRATÉGIA

MEGJEGYZÉSEK

	<ul style="list-style-type: none"> • szarvasmarha/tehén → tej, túró, tejföl, vaj, aludttej. • disznó → hús, zsír. Hurka, kolbász, lesütött hús, szalonna, töpörtyű, disznósajt, háj, füstölt húsok. • tyúk → hús, tojás • liba → hús, toll • ló → haszonállat <p>Ünnepi étkezések: Az élet ritmusára az egyházi év ünnepei is hatottak. A legnagyobb egyházi ünnepeket és a mulatságok idejét meghatározták a húsvétot és a karácsonyt megelőző böjti időszakok. Ezek mellett jelentősek voltak az egyén életét érintő emberi életfordulók rítusai, pl. keresztlő, lakodalom.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Karácsony</u>: mákos, diós dolgok, pl. bejgli, kalács, guba. Böjti ételek pl. aszalt gyümölcsös leves. • <u>Húsvét</u>: sonka, tojás, kalács. • <u>Lakodalom</u>: húsleves, mártás (rozsmaring), rétes, káposztás hús, cukorperec. <p>Italfogyasztás: Leginkább csak vizet, pálinkát és bort ittak, teát csak betegségkor fogyasztottak, a kávé pedig csak később lett divat.</p>				
7 perc	<p>Összegzés Az órán elhangzottak összefoglalása megismétlése.</p>	frontális	egyéni	projektor	
2 perc	<p>Értékelés, elköszönés</p>	frontális	egyéni		