

TECHNIKA TANTÁRGY

1. óra: Az Európai Unió zászlóinak előállítása különböző technikával

Az óra célja :

- Az Európai Unió országaival való ismerkedés
- A munkadarab önálló megtervezése és előállítása, megfelelő eszközök és technikák kiválasztása
- Önálló tájékozódás a megfelelő számítógépes programokban

Kapcsolódó kompetencterületek:

- Matematikai kompetencia: - Rendelkezzon azzal a képességgel, hogy rendszerezni, következtetni és problémát megoldani tudjon
- IKT kompetenciák: – informatikai és kommunikációs technológiák ismerete és használata
- Esztétikai – művészeti tudatosság és kifejező képesség: - Tudja elképzeléseit munkadarabokban esztétikusan kifejezni
- A személyes kompetencia fejlődésének a segítése, az önkiszolgálás képességének fejlesztése

A képességfejlesztés fókuszai:

- A tervezés során a problémafelismerő-, az elemző- és a problémamegoldó képességek fejlesztése
- Az anyagok célszerű alakítása kézzel, egyszerű eszközökkel
- Az anyagok gazdaságos, takarékos felhasználása
- Saját és társak munkájának értékelése
- Elemi munkavégzési és tanulási szokások alkalmazása a gyakorlatban.

A feldolgozás menete:

A tanító az EU tagállamainak nevét kártyákra írja. Minden tanuló húz egy kártyát. A rajta szereplő ország zászlaját megkeresi a tanító által előre beállított programon - **Sulinova Adatbank – SDT – Animációk – Európai Unió országainak zászlói** .

Miután megtalálta a keresett ország zászlaját, tervet készít róla. Majd az általa legalkalmasabbnak tartott technikával előállítja azt. A munka utolsó fázisaként rögzíti a zászlót hurkapálcikára.

Az óra végén a tanulók közösen ellenőrzik és értékelik egymás munkáját az előbb megjelölt program segítségével.

A zászlók a terem jól látható pontján egy közös tárolóba (pl.: váza) kerülnek, ezzel megalkotva az osztály saját „Uniós Központját”.

(**Országok a mellékletben**)

2. óra: Ismerkedés az autógyártással; német és angol autómárkák

Az óra célja :

- Az Európai Unió országok kiemelkedő exportcikkeinek megismerése
- Könyvek, újságcikkek, digitális programok alapján önálló előadások készítése

Kapcsolódó kompetenciaterületek:

- Matematikai kompetencia: - Rendelkezzon azzal a képességgel, hogy rendszerezni, következtetni és problémát megoldani tudjon
- IKT kompetenciák: – Informatikai és kommunikációs technológiák ismerete és használata
- Anyanyelvi kompetencia: - Különböző kommunikációs helyzetben (például: szóban, írásban, szövegértésben) tudjon kommunikálni

A képességfejlesztés fókuszai:

- Ismeretterjesztő forrásokból információgyűjtés az alkotó munkához, a foglalkozásokhoz és a tervezéshez.

Előzetes szervezési feladatok:

Az előző óra végén osszuk ki a tanulóknak a választható autómárkák listáját.

A feldolgozás menete:

A tanító az órát legalább egy héttel megelőzően kiosztja a választható autómárkákat, melyekből a tanulók kiselőadásait várja. Felhívja a tanulók figyelmét, hogy bemutatóikat tegyék színesebbé képekkel, melyekhez informatikai eszközöket is használhatnak.

Választható márkák:

- Volkswagen
- Opel
- BMV
- Mercedes
- Audi
- Porsche
- Land Rover
- Jaguár
- Bentley
- Lotus
- Mini
- Rolls-royce

3. óra: Szendvicskészítés, teafőzés

Az óra célja :

- Anglia tradicionális teázási kultúrájával való ismerkedés, az eredeti angol „tejes tea” megkóstolása
- A szendvics eredetével való ismerkedés
- Egyszerűbb szendvicsek elkészítése

Kapcsolódó kompetencterületek:

- Szociális és életviteli kompetencia: - együttműködés a társakkal, önfegyelem, tolerancia fejlesztése
- Életpálya-építési kompetencia: - a tanuló reálisan mérje fel képességeit, ennek tudatában vállaljon feladatokat

A képességfejlesztés fókuszai:

- Feladattudat kialakítása egyszerűbb háztartási munkák ellátásában
- A háztartási munka megtervezése, időbeosztás, tisztaság megóvása, rendszeret
- Kultúrált étkezés
- Saját és mások testi épségének megóvása
- Együttműködés és segítségadás, a munkamegosztás módjának megismerése

A feldolgozás menete:

Az óra első felében a tanító vagy az előzetesen megbízott tanulók néhány mondatban ismertetik a teázás és a szendvics történetét.

A tanulók 4-5 fős csoportokban tevékenykednek:

- Elkészítik a szendvicseket
- Teát főznek
- Terítenek
- Rendet raknak
- Elmosogatnak

Kapcsolódó délutáni tevékenységek:

A tanórát követően egy közös „teadélután” tartunk, ahol a tanulók elfogyaszthatják az elkészített finomságokat.

Előzetes szervezési feladatok:

- ❖ A kellékek beszerzésének elosztása: (kenyér, margarin, szalámi, zöldségféléségek, sajt, tea, tej, cukor)
- ❖ Szükséges eszközök beszerzése: (tányér, pohár, szalvéta, kések, tálcák, a szendvicsek díszítéséhez zászlós fogvájók)

MELLÉKLETEK:

MAGYARORSZÁG	MÁLTA	DÁNIA
EGYESÜLT KIRÁLYSÁG	LETTORSZÁG	
CSEHORSZÁG	ÉSZTORSZÁG	
SZLOVÁKIA	SZLOVÉNIA	CIPRUS
GÖRÖGORSZÁG	SVÉDORSZÁG	
AUSZTRIA	HOLLANDIA	BELGIUM
FRANCIÁORSZÁG	PORTUGÁLIA	
OLASZORSZÁG	NÉMETORSZÁG	
LUXEMBURG	SPANYOLORSZÁG	
ÍRORSZÁG	FINNORSZÁG	LITVÁNIA
LENGYELORSZÁG		

Szendvics

A **szendvics** jellemzően két szelet kenyeret, vagy kettévágott péksüteményt jelent, ami közé húst, sajtot, zöldségfélét, vagy lekvárt töltenek. A szeleteket ízlés szerint vajjal, szendvicskrémmel, vagy olívaolajjal kenik meg. 1769-ben találták fel.

A szendvicset jellemzően tízórára vagy uzsonnára fogyasztják, de főétkezésként is megállja a helyét. Könnyen szállítható, ezért tipikus étel piknikeken és kirándulásokon.

Eredete

Az első szendvics megalkotását egy zsidó bölcsnek, Hillélnek, a nagy öregnek tulajdonítják, aki állítólag báránnyússal és fűszernövényekkel töltött maceszt készített a zsidó húsvét idején.

A középkorban vastag kenyérszeletek szolgáltak tányérként. Az étkezés végén az étellel átitatott kenyérszeleteket a kutyák vagy a koldusok kapták.

A szendvics szó angol megfelelője, a „sandwich” a XVIII. században jelent meg először írásban, Edward Gibbon történész és parlamenti képviselő naplójában. Az angol John Montaguról, Sandwich negyedik grófjáról nevezték el. A gróf, bár a szendvics feltalálásához semmi köze nem volt, állítólag igen kedvelte ezt az ételt. Az egyik feltételezés szerint azért, mert így nem kellett félbehagynia egy kártyapartit sem, mert a keze nem lett zsíros az ételtől. A másik teória szerint az íróasztalánál töltött hosszú órákat nem szeretne volna megszakítani.

Angol teázási szokások

A tea-mánia 1699-ben söpört végig Anglián. A teafogyasztás a társadalom minden rétegében elterjedt. A tea megismerése előtt Nagy-Britanniában az angolok kétszer étkeztek naponta. Reggelre sört, kenyeret és marhahúst ettek, a vacsora pedig egy hosszú, kiadós étkezést jelentett a nap végén. Nem találhatunk abban hát semmi különöset, hogy Annát, Bedford hercegnőjét, késő délutánonként egy "roskatag, bizonytalan érzés" kerítette hatalmába. Átvéve a tea európai szertartását, meghívta barátait egy további délutáni étkezésre, öt órára. Az étkezés alapját aprósütemények, vajás szendvicsek, válogatott édességek, és természetesen tea képezte. Tea és étel járt a barátok között körbe, beszélgetve, élvezve a látogatás legfőbb okát. A teivás gyakorlata hamarosan elterjedt.

A teát Angliában sohasem pohárból, csakis csészéből isszák. Délelőtt tíz és délután három-négy óra tájban.

Angliában a teának majdnem kötelező kísérője a tej. A "proli" és a "középosztálybeli" arról ismerszik fel, hogy az előbbi a teába önti a tejet, az utóbbi pedig a csészébe, a tea alá. A teát csak a kisebbség fogyasztja citrommal.

A tea egyébként akár lakoma is lehet a drága szállodákban és hangulatos vidéki fogadóknál. Az ital mellé kötelező szendvicseket, kiflit, vajot, dzsemet, sokféle tortát szolgálnak fel. Szokás ilyen "kiadós" teát magánházaknál is adni, de csak hét végén, amikor van idő teaidőben szomszédolni. Az, akit négyre meghívnak teára, ritka esetben megy el még ezután vacsorázni.

Az ingyenc teafőzés 8 aranyszabálya



1. Ne használj fém teáskannát!

A fémek befolyásolhatják a tea ízét, ezért fontos, hogy porcelánból, kerámiából vagy üvegből készült kannát használj!

2. A mosogatószer tabu!

A kanna tisztításánál felejtsd el a mosogatószeret és a mosogatógépet. Használat után forró vízzel öblítsd el a kannát és kész.

3. Friss, lágy vízből készítsd a teád!

A szakszerű teakészítéshez elengedhetetlen, hogy frissen engedett vizet használj, mert az oxigénben dúsabb, mint az állott víz. A vízkeménység is perdöntő lehet: az erős teafajták (pl. Assam, Ceylon) jobban elviselik a kemény vizet, de alapvetően a lágy víz a megfelelő.

Teafőzéskor a fekete teához 100 fokra melegítsd a vizet, zöld teához 70 fok az ideális.

4. Pontosán adagold a teafüvet!

A morzsolt tealevelek kiadósabbak, az egész levélből kicsit több kell. Vegyél 1 teáskanál teafüvet fejenként, az egész levelekből lehet púpozott, és ha erősebben szereted, adj egy plusz kanállal a kannának is.

5. Hagyj szabad mozgást a tealeveleknek!

A tealeveleknek, hogy felszabaduljanak belőlük az ízanyagok, szabad mozgásra van szükségük. Akkor jó, ha táncolnak a vízben, ezért célszerű őket egy külön kannában felönteni és abból leszűrve áttölteni, mikor már leültek a kanna fenekére. A teatojás használata nem ajánlott, aki egy csésze teát szeretne, használjon inkább speciális filtert.

6. Ne hagyd túl sokáig ázni a leveleket!

Ha élénkítő italt szeretnél, 2-3 percig hagyd a leveleket ázni, ha nyugtató hatást szeretnél elérni, akkor max. 5 percig áztasd őket. Ennél hosszabb idő alatt a tea megkeseredik.

Vedd figyelembe, hogy a filteres teából gyorsabban oldódnak ki az anyagok, így ott az áztatási idő még ennél is rövidebb legyen.

7. Okosan ízesítsd a teádat!

Cukor, tej, tejszín, citrom – hogy mit teszel a teádba, ez alapvetően ízlés dolga. De bizonyos irányelveket nem árt figyelembe venni. A finomítatlan nádcukor és a barna kandiscukor karamelles ízt ad a teának, ezért lágy ízű teák esetében nem ajánlottak.

Az ínycseck számára a citrom tabu, egyedül a Ceylon teánál jöhet szóba.

Az ízesítésben kövesd az alábbi irányelveket:

Zöld tea – magában fogyasztandó, mindenképp tejszín nélkül, kevés fehér kandis mehet bele

Darjeeling First Flush – kevés cukorral, kandissal, tej-tejszín kerülendő

Darjeeling Second Flush és autumnal – kevés tejszín is mehet bele

Assam – a malátás ízt hangsúlyozhatjuk nádcukorral, barna kandissal, tej, tejszín is mehet bele

Ceylon – tej, tejszín és finomított (fehér) cukor ajánlott hozzá

8. Tárold megfelelően a teafüvet, hogy megőrizd a minőségét!

Sötét, hűvös, száraz helyen, légmentesen záródó dobozban tárold a tealeveleket. Az üveg, porcelán, kerámia tárolók ideálisak, de teheted fémdobozba is.