

Tenim olives i no són bones per menjar!



Objectius

- Tenir més informació de l'entorn natural que ens envolta.
- Saber d'on surten les olives.
- Aprendre a macerar olives: conèixer les diferents possibilitats de fer mengívoles les olives que no ho són, triar-ne una i aconseguir que les nostres siguin bones per menjar.
- Fomentar la relació família escola, la conversa en el grup classe i ampliar el vocabulari.

Descripció de la proposta

Mentre treballàvem a la classe els fruits que la terra ens dóna a la tardor, el Biel va portar a classe unes olives acabades de collir.

En tastar-les, vàrem veure que no ens agradaven perquè les trobàvem molt dures, verdes, amargues i dolentes. Com pot ser que les que mengem a casa les trobem tan bones?

A partir d'aquí es va generar una cerca per saber què passava amb les olives de casa perquè tots les trobéssim tan bones. De seguida van començar a aparèixer receptes de diferents famílies (tipologia textual).

Abans però necessitàvem tenir més olives per tenir-ne suficients per convidar les nostres famílies

Un cop vam consensuar que creixien als arbres, vam fer una sortida pels volts de l'escola per veure si teníem algun arbre que en tingués. Vam trobar tres oliveres però les olives eren massa amunt i no les podíem collir; a més un avi ens va dir que eren oliveres bordes i no ens quedarien bones ni macerant-les. Després de comentar el problema a casa, l'Èric ens va dir que al seu l'hort no en tenien però que el seu veí sí, i ens convidava a anar-hi; ho vam fer i vam collir dues cistelles.

Després de recollir totes les receptes que els nens i nenes van portar, vam escollir-ne, entre tots, una per macerar les nostres olives.

Recepta:

- Xafeu les olives.
- Tingueu-les 9 dies en aigua (canviant-les d'aigua cada dia).
- Passats 9 dies poseu-hi herbes (fonoll, timó, romaní i sajolida), una cabeça d'all, pela de taronja i una mica de sal.

Aspectes didàctics i metodològics El fet puntual que un nen portés olives acabades de collir, va provocar que els alumnes es fessin preguntes: per què són tan dolentes? Què podem fer per

trobar-les bones? A partir d'aquests dubtes, la conversa (col·lectiva i en petit grup), la recerca, el recull d'informació, la manipulació i la transformació de les olives, ens van portar cap a uns camins que s'anaven ramificant a mesura que anàvem trobant respostes.

Recursos emprats

Converses col·lectives, sortides a peu, consulta de llibres, cerca de receptes i aplicació d'una d'elles.

Continguts, competències i processos que es treballen de forma destacada

Observació i exploració de l'entorn immediat físic i natural.

Observació i coneixement del pas del temps: ha de passar un temps perquè les olives perdin la fortor, un temps per quedar amarades dels ingredients de la maceració.

Experimentació amb els sentits.

Experimentació amb les olives per seguir tots els camins que hem necessitat per fer-les mengívoles.

Verbalització i planificació de les accions per dur a terme una experiència seguint els passos establerts.

Conceptualització: igual, diferent i semblant.

Iniciació a operacions senzilles i vivencials: afegir-treure, agrupar- repartir.

Interpretació de l'ordre numèric (ordinal): primer, segon, tercer, quart, cinquè.

Organització de seqüències temporals a partir de tres imatges

Alumnat a qui s'adreça especialment

És un treball que es pot iniciar a P4 o P5, però que es pot dur a terme a qualsevol curs de primària.

Interdisciplinarietat, transversalitat, relacions amb l'entorn

L'activitat de fer mengívoles les nostres olives ha fet que coneguéssim millor un trosset del nostre entorn, que coneguéssim d'on sortien les olives. Tot això ha generat moltes preguntes, converses entre companys i converses entre alumnes i adults (família, mestres...)

Documents adjunts

Documentació per a l'alumnat

- Recull de fotos1
- Recull de fotos2

Autoria

Montserrat Peláez. Equip d'educació Infantil.
Escola Pla del Puig, Sant Fruitós de Bages, P4

