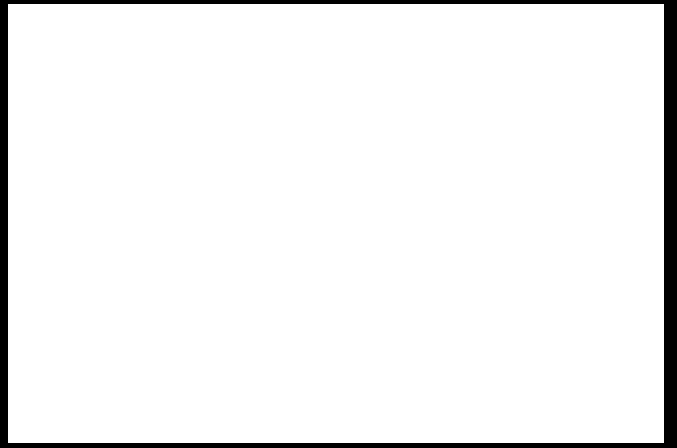


7



aisa

AURKIBIDEA

1. Sarrera	
1. Irakaslearentzako oharrak.....	2
2. Ikastunitatearen ibilbidea.....	3
3. Ikastunitatearen edukiak eta helburuak	4
2. Atazak	
A Ataza: Janari bitxiak	5
B Ataza: Juliana sukaldean.....	7
C Ataza: Hau gosea!.....	8
3. Eranskinak	
1. Bideo-pasarteak	9
4. Material osagarriak	
C Ataza: Hau gosea!	
1. Errezeta-liburuxka.....	10

1. Sarrera

1. IRAKASLEARENTZAKO OHARRAK

Ikastunitate honetan sukaldearen inguruko gaiak landuko dira, hala nola, herrialde desberdinetako janariak, sukaldaritzaren teknikak, euskaldunen gustuak, etab.

Ikasleek, **A atazan**, hainbat plateren izenak eta osagaiak ezagutzeaz gain, ohitura gastronomikoen berri elkarri emango diote.

B atazan, sukaldean aritzeko tresnez eta teknikez jabetuko dira, eta, horren ondoren, plater bat prestatzeko pausuak ulertzen eta ordenatzen saiatuko dira.

C atazak ostalaritza-establezimenduen eskaintzak ezagutzeko aukera ematen du. Hori egin eta gero, nork bere gustuko janariak azalduko dizkie gainerako ikaskideei.

Material osagarrietan, azkenik, ikasle bakoitzak errezeta bat idatzi behar du, eta, errezeta guztiak bilduz, liburu bat osatuko da.

2. IKASTUNITATEAREN IBILBIDEA

1. SARRERA

- Ikastunitatearen, helburuen eta lan-egitasmoaren aurkezpena
(2. or.)



A ATAZA: JANARI BITXIAK

- Hainbat plateren izenak ezagutu
- Plateren osagai nagusiak identifikatu
- Ohitura gastronomikoak trukatu
(5. or. irak. lib.) (40. or. ik. lib.)

MINTZ/IDAZ/HIZT



B ATAZA: JULIANA SUKALDEAN

- Sukaldean aritzeko tresnak eta teknikak
- Platera prestatzeko pausuak ulertu
(7. or. irak. lib.) (42. or. ik. lib.)

IDAZ/MINTZ



C ATAZA: HAU GOSEA!

- Norberaren eta besteen gustuak adierazi
- Euskal Herriko platerak ezagutu
(8. or. irak. lib.) (45. or. ik. lib.)

IRAK/MINTZ/IDAZ



OSAGARRIAK

1. ERREZETA-LIBURUXKA

- Plater baten prestaketaren prozedura azaldu
- Plateraren prestaketa idatziz jaso
(10. or. irak. lib.) (51. or. ik. lib.)

IDAZ/MINTZ

3. IKASTUNITATEAREN EDUKIAK ETA HELBURUAK

HELBURU NAGUSIA

- Munduko hainbat herrialdetako sukaldaritza ezagutzea

LEXIKOA

- Aiztoa, alberjina, albondigak tomatearekin, arkumea, arrain gordina, arrosesnea, aza, babarrunak, baratxuria, barazkiak, burrunzalia, egosi, egurrezko koilara, erre, errusiar entsalada, garbantzuak, gazta-tarta, frijitu, haragi txikitua, irabiatu, irina, itsas belarra, labea, lapikoa, legatza saltsan, lekak, mamia, nahastu, odolkia, ogitartekoak, oilasko errea, porru-patatak, sagar-tarta, salda, txibiak tintan, tipula, txikitu, txitxarroa labean, txorizoa, txuleta parrillan, zartagina, zuritu, zopa...

MINTZAGAIAK

- Herrialde desberdinetako jateko ohiturak (A)
- Etxetik kanpoko bazkariak eta afariak (C)

ELKARRERAGINA

- Ohitura gastronomikoak trukitzea (A)
- Norberaren gustuei buruz galdetu eta erantzutea (C)

KOMUNIKAZIORAKO AZPITREBETASUNAK

- Hainbat plateren izenak ezagutzea (A)
- Plateren osagai nagusiak identifikatzea (A)
- Platera prestatzeko pausuak ulertzea (B)
- Norberaren eta besteen gustuak adieraztea (C)

GRAMATIKA ETA DISKURTSOA

- Sukaldean aritzeko tresnak

EUSKAL KULTURA / GIZARTEA

- Euskal Herriko ohiko platerak (C)

2. Atazak

A ATAZA: JANARI BITXIAK

55'

Helburu nagusia:

- Herrialde desberdinetako janariak ezagutzea eta sukaldaritza-tekniken berri izatea.

Helburuak:

- Hainbat plateren izenak ezagutzea.
- Plateren osagai nagusiak identifikatzea.
- Ohitura gastronomikoak trukitzea.
- Prestaketa moduen berri izatea.

ZERTAN DEN:

- Asiako zenbait lagun batzuek eskorpioiak bizirik nola jaten dituzten ikusi ondoren, osagaien taula osatuko dute ikasleek, herrialde desberdinetako plater ezagunen irudien laguntzaz. Gero, janaria prestatzeko hainbat eratatik abiatuta, euren jatorriko herrialdeetan modu horretan zer jan ohi duten azalduko diote elkarri.

PROZEDURA:

1

Atazaurrea

- Eskorpioiak bizirik jateko ohitura¹ (**1. bideo-pasarte**) ezagutuko dute ikasleek. Galdetu ea inoiz jan duten horrelakorik eta non. **(5')**
Oharra: Ahotsik gabe ikusiko dute bideoa.
- Ikasleek ohitura desberdinez aritzeko unea izango dute. Batzuentzat ohikoa den zerbait, besteentzat guztiz arraroa izan daiteke. Zuk ere parte har dezakezu hemengo bitxikeriak azalduz: angulak, barraskiloak... **(10')**

Ataza

- Ikasleek liburuan hainbat herrialdetako platerak dituzte. Argazkiak ikusita, plater bakoitzaren izena, ezaugarri nagusia eta nongoa den taulan jartzeko eskatuko diegu. **(10')**

Feedbacka

- Galdera hauei erantzunez (*Zein osagai ditu? Non jaten da?*), ikasleek idatzitakoa azalduko dute. **(15')**

¹  847 Eskorpioiak jaten

Zuzenketa-orria

IRUDIA	IZENA	EZAUGARRIA	JATORRIA
1. irudia	HALLACA	Irin-pastela, haragia, barazkiak, platano hostoa	Venezuela
2.irudia	HANBURGESA	Haragi txikitua	Estatu Batuak
3.irudia	MOUSSAKA	Alberjina, arkumea, tomatea	Grezia
4.irudia	SUSHI	Arrain gordina, itsas belarra, arroza	Japonia
5.rudia	TAKOA	Arto-irin torta, babarrunak, haragia, txilea	Mexiko
6.irudia	ANGULAK	Angulak, baratxuria	Euskal Herria
7. irudia	COUS-COUS	Cous-cousa, barazkiak	Maroko
8. irudia	UDABERRI-ERROILUA	Irin-orea, aza, ganbak	Txina

Atazaostea

- Irudietan hainbat jaki azaltzen dira era batera eginda. Ikasle bakoitzak bere herrian modu horretan prestatzen dituzten janariak idatziko ditu koadroan. Ondoren, ikasleak idatzitako jakien izenak ikaskideen jakiekin alderatuko ditu. **(15')**

Helburu nagusia:

- Janaria prestatzeko pausoak eta teknikak ezagutzea.

Helburuak:

- Sukaldean aritzeko tresnak eta teknikak ezagutzea.
- Platera prestatzeko pausoak ulertzea.

Zertan den:

- Janaria prestatzeko erabiltzen diren hainbat tresnaren izen eta teknika ezagutuko dituzte. Ondoren, Julianak patata tortilla egiteko eman dituen pausoak ordenatuko dituzte.

PROZEDURA:**1****Atazaurrea**

- Irudietan agertzen diren tresnetatik sukaldean aritzeko zeintzuk diren egokiak aukeratuko dituzte ikasleek. **(5')**
- Ikaslearen liburuko koadroan janaria prestatzeko hainbat teknika daude idatzita. Esanahia argitu ondoren, era horretan prestatzen diren produktuak (janariak) idatziko dituzte. **(10')**

Ataza

Julianak patata tortilla prestatu nahi du. Bakarrik dagoenez gero, gure ikasleen laguntza beharko du.

- Ikasleek argazkiak ikusi eta ordenatu egingo dituzte. Ondoren, argazki bakoitzari dagokion testua lotuko diote. **(20')**

Feedbacka

- Taldeetan jarrita, zein osagai erabili eta pausoen ordena adostuko dituzte. **(20')**

Zuzenketa-orria

1	patatak zuritu
2	patatak garbitu
3	patatak eta tipula txikitu
4	patata eta tipula frijitu
5	arrautzak irabiatu
6	patatak, tipula, eta arrautzak nahastu
7	tortilla egin
8	tortilla platerean jarri

Helburu nagusia:

- Jatekoen eskaintza ezagutzea eta horren inguruko gustuak adieraztea.

Helburuak:

- Jatekoen eskaintzak ezagutzea.
- Norberaren eta besteen gustuak adieraztea.
- Euskal Herriko ohiko platerak ezagutzea.

Zertan den:

- Hainbat ostalaritza-establezimenduk egiten duten jatekoen eskaintza identifikatu beharko dute ikasleek. Nork bere gustuko janariak zeintzuk diren azaltzeko aukera izango dute, baita ikaskideen gustuez aritzeko ere.

PROZEDURA:

1

Atazaurrea

- Ikasleek kartak irakurriko dituzte eta bakoitza dagokion establezimendu-motarekin lotuko dute. **(5')**
- Etxetik kanpo bazkaldu edo afaldu behar dutenean nora joaten diren galdetuko diezu: bakoitzak duen ohituraz hitz egiteko tartea izango da. **(10')**

Zuzenketa-orria

A	4
B	5
C	3
D	2
E	1

Ataza

- Euskal Herriko plater ezagunen zerrenda irakurriko dute ikasleek. Ulertzen ez dituztenak azpimarratu eta esan ondoren, bakoitzak gustuko dituenak aukeratuko ditu. **(10')**
- Ikasle bakoitzak gelako hiru ikaskideri galdetuko die euren gustuei buruz, liburuan duten taula osatuz. **(15')**

Feedbacka

- Ikasle bakoitzak ikaskide baten inguruko informazioa emango die besteei, adibideari jarraituz: *Feliperi zopa **asko** gustatzen zaio **baina** oilaskoa ez zaio **batere** gustatzen.* **(15')**

Atazaostea

- Pertsona batzuen janariei buruzko gustuak dituzte liburuan. Ezaugarriak irakurri eta gero, ikasleek esan beharko dute pertsona bakoitza nora eramango duten bazkaltzera. **(10')**

IRAK. LIB. 4.1.

IK. LIB. 4.2.

Errezeta-liburuxka ataza osagarrian ikasleek errezeta-liburua osatu beharko dute, bakoitzak errezeta bat idatziz.

3. Eranskinak

1. BIDEO-PASARTEAK

1. BIDEO-PASARTEA

Iraupena: 0' 43"

Eskorpioiak jaten. ([DB 847](#) ahotsik gabe)

4. Material osagarriak

C ATAZA: HAU GOSEA!

1. ERREZETA-LIBURUXKA

55'

Helburu nagusia:

- Plater baten prestaketa pausoak azaltzea.

Helburuak:

- Plater baten osagaiak erabakitzea.
- Jarraitu beharreko prestaketa prozedura azaltzea.
- Plateraren prestaketa idatziz jasotzea.

Zertan den:

- Ikasle bakoitzak bere herrialdeko janari ezagun baten azalpena egingo die beste ikaskideei. Errezeta guztiekin liburuxka bat osatuko dute.

PROZEDURA:

1

Oharra: Ikasle guztiek jakingo dute aldez aurretik euren jaioterriko plater baten azalpena egin behar dutela klasean. Zuk ere aurretik eskatuko diezu azalduko duten plateraren izena. Komeni da ikasleek plater horren irudia edo argazkia klasera ekartzea. Zu zeure aldetik, badaezpada ere, Interneten edo errezeta-libururen batean plater horien irudiak topatzen saiatuko zara.

Atazaurrea

- Ikasle bakoitzak ekarritako argazkia erakutsi eta plateraren izena esango du. (Argazkia orri zuri bati erantsiko diote.) (5')

Ataza

- Ikasle bakoitzak bere platera osatzeko behar diren osagaiak zerrendatuko ditu. Ondoren, aurreko atazetan azaldu diren tekniken laguntzaz, pausoak osatuz joango da eta idatzi egongo ditu. (20')

Azalpena

- Ikasle bakoitzak bere platera prestatzeko osagaien zerrenda eta pausoak azalduko dizkie beste ikaskideei. (20')

Feedbacka

- Ikasle guztien errezetak bilduko dituzu eta, azalak prestatu ondoren, "liburu" itxura emango diozue. (10')

EGILEAK

Proiektuaren arduraduna: **Juxto Egaña** (HABEko Hizkuntzaren Didaktika arduraduna)
Koordinatzaile didaktikoak: **Begoña Martinez** (HABEko teknikaria)
Sabin Zabala (HABEko teknikaria)
Partehartzaileak: **Ainhoa Gaintza** (Planiker)
Belen Benitez (Planiker)
Errealizazio didaktikoa: **Felix Sainz** (HABEko teknikaria)

HABE Erakundeak eskerrak ematen dizkio Planiker enpresari materialgintza-
-proiektu honetan parte hartzeagatik.

Diseinua, maketazioa eta marrazkiak: Marisa Mantxola

Gure esker ona ondoren aipatzen diren hainbat material eta ideia hartzeko baimena eman
digutelako.

Eskorpioak jaten. *Bertatik Bertara*. EITB