

## SOOVITUSLIKUD VAHENDID NELJANDAL ÕPPEVEERANDIL, tunnid 23–29

Loetelu on antud tundide kaupa, et varakult planeerida materjalide kogumine/hankimine.

23. Kui klassis ei ole allergilisi õpilasi, siis võib näitlikustamiseks olla erinevaid hallitusi kas toidul, riidel, nahast esemel vms. Võimalusel võtta kaasa sinihallitus- ja valgehallitusjuustu, salaamivorsti. Nii tekib õpilastel parem side õpiobjektiga, sest nad näevad, kuidas need on meie igapäevaeluga seotud.  
Katse läbiviimiseks lk 77–79 (individuaalselt kodus ja klassis koos) on vaja valida üks toiduaine (leib, sai, juust vms), mida on hoitud pakendis (pole kokku puutunud õhus levivate seeneeostega), neli kaanega kasutatud plastkarpi või kilekotti, sedelid katse aja ja tingimuste märkimiseks, niisutamiseks vett.
24. Väikseima ehitusosa näitlikustamiseks võib kasutada legoklotse. Kuivpärm, presspärm (ka katse läbiviimiseks), pärmihelbed (või toote pakend), tavalist ja kääritatud leiba, õhulist saia vms pagaripärmi töö näitlikustamiseks. Kääritamise näitena keefiri. Katse lk 82 ül 39 läbiviimiseks on vaja igale grupile või paarile presspärm, suhkrut, kaussi, sooja vett (üle 30 °C), õhupall, vee termomeetrit ning kella aja jälgimiseks, paljuneva pärmi vaatlemiseks binokulaari. Ül 38 pärmijoogi tegemiseks on vaja klaasi, sooja vett, suhkrut.
25. Võrdlemiseks erinevaid samblikke ja samblaid ning binokulaari uurimiseks. Hea, kui on olemas kõha ravimiseks kasutatav islandi käokõrv (nt apteegist). E. Raua raamat „Naksitrallid“. Soovi korral sambliku mudeli ehitamiseks rohelist pappi või paberit, jämedamat hallikat (pruuni, rohekat, oranži) nõõri või paela.
26. Kokkuvõtvast tunnis korratatakse seeneriigi mitmekesisust ja tähtsust. Lk 86 pildil oleva paremaks mõistmiseks võib võimalusel klassi tuua nt mõne kõduneva lehe, kus pehmemad osad on juba lagundajate poolt ära söödud ja tugevamad leherood on veel alles. Selliseid võrkja struktuuriga lehti kasutatakse vahel ka lillebukettides (lillekauplustes).
27. Eraldi midagi hankida vaja pole. Hea lisalugemine liikide ja seoste kohta, kust leiab häid näiteid ka järgnevate tundide jaoks:  
[https://www.keskkonnaharidus.ee/wp-content/uploads/2017/05/Rikas-elu\\_31.05.17.pdf](https://www.keskkonnaharidus.ee/wp-content/uploads/2017/05/Rikas-elu_31.05.17.pdf)
28. Interneti kasutamine kahjurite kohta info otsimiseks.
29. Kui on soov uurida, kui pika teekonna on läbinud toit meie toidulaual, peab eelnevalt vaatama, milliselt maalt on pärit meie toiduaineid. See teekond näitab samuti toiduahelaid, mis algavad näiteks Aafrikas, aga lõpevad Eestis minuga jne.