

腌菜 很忙

宜兴市都山实验幼儿园



菜园诞生记



小菜园



工具房



土灶

小菜园整理



怎样才能让土地变得适合种植呢


















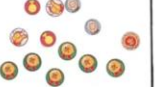




种植的讨论

我想种萝卜

我想和我奶奶种大蒜

我们可以种青菜，然后用菜叶去喂兔子。



播种活动



缘起

芥兰菜这么多，一下子吃不完的话，就会坏掉了。



存，我奶奶就是这样做的

芥兰菜太多，
吃不完就会坏掉



芥兰菜大丰收

小朋友们来到了小菜园，对芥兰菜进行了热火朝天的收割活动。看着收获的满地的芥兰菜，孩子们都有满满的成就感。



收割



运送



晾晒



清洗晾晒

晒好的芥兰菜孩子们认真的去处了老叶后，撸起袖子进行清洗。清洗好的芥兰菜再次铺好晾干水分。



叶子变肥料

晒好的芥兰菜孩子们认真的去处了老叶后，撸起袖子进行清洗。清洗好的芥兰菜再次铺好晾干水分。



可以喂小动物。



这个叶子太老了小动物不能吃。



准备腌制

经过几天的耐心等待，晾干的芥兰菜终于迎来了最令人期待的环节——腌菜！把缸清洗干净，把小脚丫清洗干净，就可以进行腌制啦。看，孩子们多兴奋呀！



腌制开始啦



腌制小视频



腌菜的秘密

过了一个周末，孩子们发现腌菜有了一些不一样的地方。



腌菜怎么变少了，我明明塞的满满的。



为什么水越来越多，还有一些小泡泡？



为什么闻起来臭臭的。

孩子们通过记录表对腌菜进行了纵向对比，才了解到，原来腌菜发酵了，因为盐把蔬菜里面的水分都挤出来，所以看起来变少了。



食材准备

采蚕豆



剥蚕豆



食材准备



抽签



备菜



烧菜



品尝美味



咸菜脆脆的，和黄豆一起嚼真香！



加了笋丝的咸菜更好吃了。





课程反思

做中教，做中学，
做中求进步

动手能力

好奇心

勇于尝试创新

科学探究意识

团队合作精神

感谢大家的聆听!

