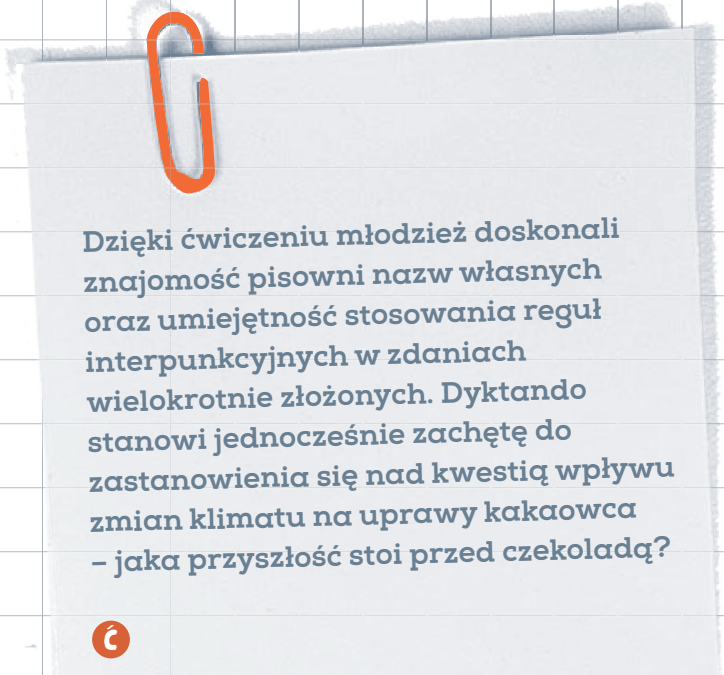




13. CO MA KLIMAT DO CZEKOŁADY? DYKTANDO: NAZWY WŁASNE I INTERPUNKCJA

AUTORKA: MONIKA KOMISARCZYK



Dzięki ćwiczeniu młodzież doskonali
znajomość pisowni nazw własnych
oraz umiejętność stosowania reguł
interpunkcyjnych w zdaniach
wielokrotnie złożonych. Dyktando
stanowi jednocześnie zachętę do
zastanowienia się nad kwestią wpływu
zmian klimatu na uprawy kakaowca
– jaka przyszłość stoi przed czekoladą?



13. CO MA KLIMAT DO CZEKOLADY?

DYKTANDO:
NAZWY WŁASNE
I INTERPUNKCJA

Zagadnienia:

- ▶ Żywność i rolnictwo
- ▶ Konsumpcja i produkcja
- ▶ Zrównoważony rozwój
- ▶ Globalny rynek i handel międzynarodowy.

Czas trwania:

- ▶ 30 minut

Cele ćwiczenia:

- ▶ Utrwalisz pisownię nazw własnych, w tym nazw geograficznych.
- ▶ Udoskonalisz umiejętność stosowania reguł interpunkcyjnych w zdaniach wielokrotnie złożonych.
- ▶ Dowiesz się, jaki wpływ na uprawy kakaowca mają zmiany klimatu.

Związek z podstawą programową:

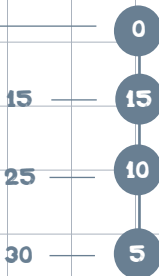
- ▶ III: 2.6

Środki dydaktyczne i materiały:

- ▶ Załącznik



MIN



PRZEBIEG ĆWICZENIA:

1. Przeprowadź dyktando (załącznik nr 1).
2. Przypomnij reguły dotyczące pisowni nazw własnych, a następnie zaproponuj, żeby koledzy i koleżanki w ławkach wzajemnie sprawdzili swoje dyktanda – w tym celu rozdaj kserokopie tekstu.
3. Poproś młodzież o podzielenie się swoimi refleksjami na temat poruszonego zagadnienia. Zachęć uczniów i uczennice do udzielenia odpowiedzi na pytanie: „Co ma klimat do czekolady?”.

Źródła:

Piotr Siergiej, „Co ma klimat do czekolady”, 30.09.2011, http://wyborcza.pl/eko/1,113774,10384254,Co_ma_klimat_do_czekolady_.html.

Agata Tkaczyk, „Gorzki smak czekolady”, http://www.ekonsument.pl/a66738_gorzki_smak_czekolady.html.

Załącznik:

Załącznik nr 1 – *Materiał pomocniczy: Dyktando*

DYKTANDO

Co ma klimat do czekolady?

Kakao, podstawowy składnik, z którego produkowana jest czekolada, powstaje z ziaren kakaowca. Kakaowiec właściwy jest gatunkiem drzewa pochodzącym z Ameryki Południowej, a dokładnie z górnej Amazonii. Obecnie uprawia się tę roślinę w pasie tropikalnym Ameryki, Azji i Afryki. Według prekolumbijskich wierzeń indiańskich, drzewo ma boskie pochodzenie, co znajduje odzwierciedlenie w jego łacińskiej nazwie, która w tłumaczeniu oznacza „napój bogów”. Czy to możliwe, że zmiany klimatyczne mogą wkrótce doprowadzić do zmniejszenia produkcji czekolady? Czy możemy sobie wyobrazić życie bez tego „napoju bogów”?

Działalność człowieka nie pozostaje bez wpływu na zmiany klimatyczne na świecie. Globalne zmiany klimatu w różnym jednak stopniu dotkną mieszkańców i mieszkanki poszczególnych rejonów świata. Wzrost temperatury będzie najbardziej odczuwalny dla osób zamieszkujących najgorętsze strefy globu: centralną część Ameryki Południowej, Afrykę i Półwysep Arabski. Już dziś rolnictwo w Somalii jest zagrożone z powodu wysokich temperatur, a sytuacja będzie się pogarszać. Kraje afrykańskie nie emitują tak dużo gazów cieplarnianych jak na przykład kraje europejskie, leżące w strefie umiarkowanej, ale w dużo większym stopniu doświadczają skutków tych emisji, a więc zmian klimatu. Zanieczyszczenie środowiska i zmiany klimatu mogą sprawić, że w przyszłości zabraknie czekolady – zarówno w krajach globalnego Południa, jak i globalnej Północy.

Gdzie znajduje się Zatoka Gwinejska? Gdzie leży Ghana i Wybrzeże Kości Słoniowej? Jeśli nie wiecie, to koniecznie sprawdźcie na mapie! To właśnie tam zbiera się ziarna, dzięki którym możemy cieszyć się takimi produktami jak kakao i czekolada. Według raportu opracowanego przez Międzynarodowe Centrum Rolnictwa Tropikalnego wzrost temperatury o 2 stopnie w tamtym rejonie Afryki negatywnie wpłynie na uprawy kakaowca, ponieważ jest to bardzo delikatny krzew. Zmiany odczujemy już w 2030 roku, kiedy nastąpi spadek produkcji ziaren kakaowca.

Wydaje się bardzo prawdopodobne, że Indonezję, Kamerun czy Nigerię, państwa mające podobne uwarunkowania klimatyczne i również będące producentami ziaren kakaowca, spotkają te same problemy.

Pozostaje pytanie: co możemy zrobić, żeby nadal cieszyć się słodkim smakiem czekolady? Po pierwsze, warto poszerzać swoją wiedzę na temat zmian klimatu oraz sposobów przeciwdziałania ich negatywnym skutkom. Po drugie, warto angażować się w akcje obywatelskie, których celem jest na przykład zachęcanie władz do redukcji emisji dwutlenku węgla. Po trzecie, warto zainteresować się zagadnieniem sprawiedliwego handlu, na przykład wyszukując w Internecie informacji na temat kampanii *Make Chocolate Fair!* Lubisz czekoladę? Zatem do dzieła!

Źródło: Tekst powstał na podstawie następujących materiałów: http://wyborcza.pl/eko/1,113774,10384254,Co_ma_klimat_do_czekolady_.html, http://www.ekonsument.pl/a66738_gorzki_smak_czekolady.html.