

# המוציא לחם מן הארץ

החווה החקלאית "תלמי אביב"



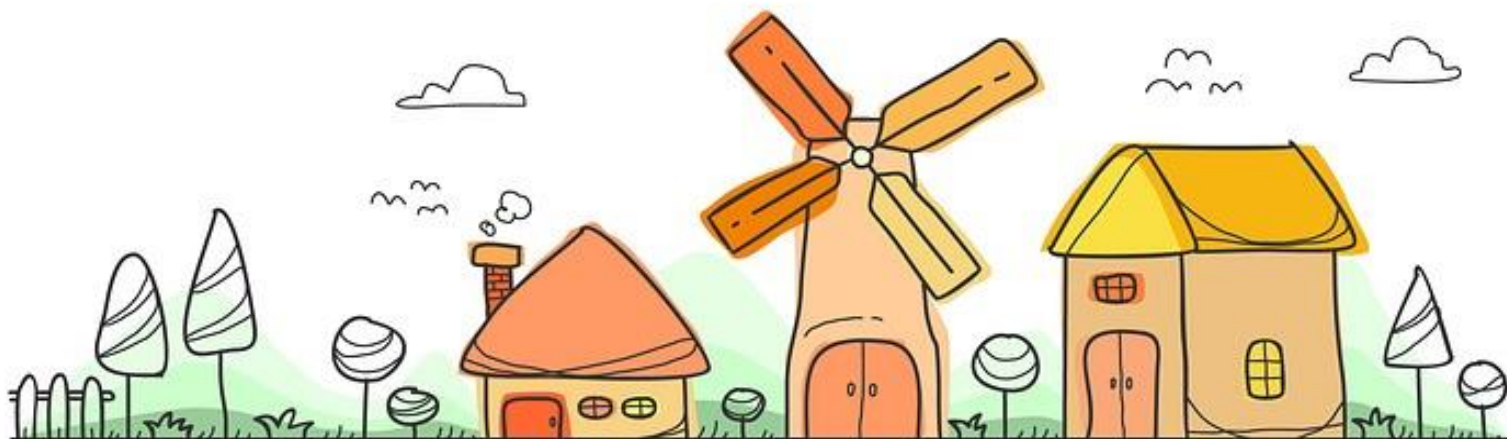
## מבואות

הדואג לימים זורע חיטים,  
הדואג לשנים נוטע עצים,  
הדואג לדורות מחנך אנשים

יאנוש קורצ'אק

### הקדמה

במרכז הארץ, הרחק כל כך מהספר ומחיי הכפר,  
באזור גוש דן הצפוף, בקצה העיר הגדולה והתוססת, נמצאת חוות "תלמי אביב".  
תלמידי העיר מבתי ספר שונים ומגוונים מגיעים לחווה ללמוד -  
לראות את הנבט צומח, לשמוע את התרנגול קורא,  
לגעת בעגבניות בחממה, להוציא צנוניות מן האדמה...  
השטח פתוח ורחב ידיים. לתלמידים ולתלמידות מזדמנות אפשרויות רבות ללמידה חוץ כיתתית חווייתית,  
מוחשית וחושית.  
אנו המורים בחווה מאמינים, שהתלמידים והתלמידות נחשפים לידע ולמידע בתחום מדעי החקלאות  
ובלימודי הסביבה, לומדים מתוך התנסות ומגלים תגליות חדשות. הילדים והילדות, הנמצאים בפעילות  
במרחב הפתוח (בגן הירק, בחלקת השדה ובמשק בעלי החיים) - ילמדו חקלאות ויכירו את אמא אדמה תוך  
נגיעה, התבוננות ופליאה.  
כמה פסטורלי...





למורה,

החיטה היא הגידול החקלאי הנפוץ ביותר בעולם ומהווה מקור לייצור מזון בסיסי ויומיומי עבור בני האדם.

"קיומו של המין האנושי תלוי בצמחי משפחת הדגניים יותר מבכל משפחת צמחים אחרת. גרגירי הדגניים משמשים כמזון יום-יומי בסיסי כמעט לכל האנושות" (מתוך האנצ' לחקלאות: גידולי שדה).

קורס ההשתלמות "ארץ החיטה" שימש לנו כמקור ידע והשראה למהלך התכנון והפיתוח של יחידת הלימוד "המוציא לחם מן הארץ". בחרנו להתמקד בתהליך המתחיל בגידול החיטה בשדה ומסתיים באפיית הלחם. תהליך הלמידה משלב פעילות מעשית והתנסות חווייתית, תוך מתן דגש במטרות הבאות: להדגיש ולהדגים לתלמידינו את הדרך הארוכה והקשה, שעובר החקלאי במהלך גידול החיטה. לחזק ולבסס את הקשר בין הגידולים החקלאיים לבין המזון שאנו אוכלים. לקרב את התלמידים אל עבודת האדמה ואמא אדמה, על מנת שיעריכו את מוצרי המזון, שאנו מגדלים ואוכלים.

להעלות ולהעצים את החשיבות הרבה של חוקרי החקלאות, מטפחיה ומפתחיה בארץ ובעולם, ולפאר את הישגיהם החל מגילוי אם החיטה וכלה בפיתוח זנים חדשים של חיטה ושיטות מחקר חדשות...

#### **גיל התלמידים**

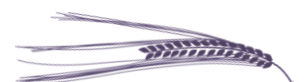
תכנית הלימודים מתאימה לשכבות הגיל של כיתות ג'-ו', מתוך מגוון רחב של כיתות המגיע אלינו לחווה. בתי הספר המגיעים אלינו לחווה הם מסוגי החינוך הבאים: יסודי ממלכתי, ממלכתי דתי, חרדי, חינוך מיוחד.

תלמידינו נמנים מכל שכבות הגיל החל מכיתות א'. עם זאת, שכבת הגיל הדומיננטית ביותר בחווה היא שכבת הכיתות ג'-ו', ולכן בחרנו בה.

#### **פיתוח יחידת הלימוד**

נושא החיטה והלחם אינו חדש עבורנו. ישנן מספר פעילויות אשר נעשות מדי שנה, והן הפכו אצלנו למסורת רבת ימים, וביניהן: כתישת הגרגירים, אפיית פיתות ויצאה לסיור טבע עירוני אל אתר שבע טחנות. בעקבות השתלמות זו הוקסמנו מן החיטה, והרחבנו את רפרטואר הפעילויות בנושא, והתגובות היו טובות.

יחידת לימוד בקורס "ארץ החיטה"





## המוציא לחם מן הארץ

מטרת יחידת הלימוד: הילדים ילמדו על החיטה מהיבטים שונים בראי התקופות ההיסטוריות,

ויכירו את התהליך הארוך מגידול החיטה ועד לאפיית הלחם!

נושאים ומושגים שילמדו ביחידה מפורטים בטבלה להלן:

מושגים	נושאים עיקריים			כותרת
				מבואות למורה
דגן, משפי' דגניים,	<b>משפחת הדגניים</b> חיטה, שעורה, אורז, תירס, שיבולת שועל ועוד חשיבות צמחים אלה לצרכים הבסיסיים של האדם.	1	רקע	פרק ראשון: <b>ממשפחה למהפכה</b>
תגלית, אם החיטה	<b>חיטת הבר</b> סיפור התגלית של אם החיטה על ידי אהרונסון	2		
ביות, המהפכה הירוקה,	<b>ביות החיטה והמהפכה הירוקה</b>	3		
חריש, תלם, עול, נר	<b>חריש בשדה - הולכים בתלם!</b> ביטויים בעברית שצמחו בשדה ומשמעותם: נשא עול על צווארו, הולך בתלם	4	בשדה	פרק שני: <b>מהחריש לנביטה</b>
נביטה, קילוף	<b>פלאי הנביטה</b> ניסוי מעבדה: נביטת זרעי חיטה קלופים ולא קלופים מזן בר, מזן מסורתי ומזן מודרני. <u>שאלת המחקר</u> : כיצד ישפיע קילוף זרעי החיטה מזן בר, מזן מסורתי ומזן מודרני על נביטתם?	5		
זריעה, זני חיטה, עומק זריעה	<b>זריעה</b> ניסוי שדה: חיטה מסורתית לעומת חיטה מודרנית <u>שאלת המחקר</u> : כיצד ישפיע עומק הזריעה על צמיחת חיטת הלחם מזן מסורתי ומזן מודרני?	6		
אביב החיטה, קנה, שיבולת	<b>אביב הגיע פסח בא!</b> מבנה צמח החיטה וחלקי השיבולת. הסיפור: מקומו של בית המקדש	7	בבית	פרק שלישי: <b>מאביב לקציר</b>
אלומות, קציר, דיש, מוץ	<b>חג השבועות - חג הקציר</b> גרגירי החיטה - מחזוריות מזרע לזרע	8		
טחינה, קמח, טחנת קמח מגלש	<b>טוחנים!</b> טחנת הקמח - סיור לאתר שבע טחנות בפארק הירקון והתנסות מעשית: כתישת גרגירי חיטה לקמח באמצעות מכתש ובעלי	9		
מוצר, מזון, תזונה נבונה,	<b>צריך כריך! על הסנדוויץ' לבדו!</b> העלאת המודעות לתזונה נכונה. זני חיטה שונים מניבים מגוון של לחמים. אפיית פיתות על טאבון. התנסות וטעימה: הכנת כריך בריאות.	10		פרק רביעי: <b>חוויה במאפייה!</b>

ניסוי מעבדה!

ניסוי שדה!

שיעור זה עומד בפני עצמו,  
ללא תלות בשיעורים הקודמים לו.

