

SMAKOŁYKI ŚWIATA

PROJEKT WARSZTATÓW MIĘDZYKULTUROWYCH W RAMACH CYKLU *„Inni, a Tacy Sami. Ja, Moja Rodzina i Mój Dom”*

Kontynuując rozpoczęty w roku szkolny 2013/2014 cykl spotkań międzykulturowych dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej nr 146 w Warszawie w pierwszym semestrze roku szkolnego 2014/2015 zajęcia będą przybliżały tematykę międzykulturowości w odniesieniu do kultury kulinarnej.

Owoce, warzywa, przyprawy, ale również potrawy i napoje są najlepszym przykładem przenikania się kultur. Zapoczątkowana przed wiekami wymiana „smaków” spowodował rozwój i przenikanie się kultur kulinarnych różnych regionów świata. Dziś często pierwotnie obce produkty spożywcze uważamy za swoje rodzime. Na wybranych przykładach uczniowie będą mogli dowiedzieć się o pochodzeniu i historii ziemniaka, ryżu czy pomidorów. Dzięki warsztatom będą mogli dostrzec różnorodność barw, smaków i zapachów wybranych przypraw, produktów i potraw oraz zrozumieją również, że różnorodność jest czymś normalnym i ciekawym, a nie strasznym i niebezpiecznym. Co więcej wymiana międzykulturowa może być smaczna.

Nadrzędnym celem warsztatów jest nauczanie uczestników tolerancji wobec odmienności kulturowej. Przekazanie wiedzy na temat procesu globalizacji, przenikania się i wymiany kulturowej jako zjawiska pozytywnego służącego rozwojowi społeczeństwa. Kolejnym celem jest nabycie przez uczniów umiejętności rozpoznawania podstawowych produktów spożywczych i wskazywania na ich pochodzenie oraz możliwości ich wykorzystania. Dodatkowo nabędą kompetencji społecznych w zakresie zrozumieniem dla potrzeby i sensu dialogu i wymiany między kulturami.

Zadaniem spotkań o charakterze konwersatoryjno-warsztatowym będzie prezentacja pochodzenia wybranych owoców, warzyw, przypraw, czy potraw, a także ukazanie różnorodności i wielości smaków. Postaramy się znaleźć odpowiedź na nurtujące pytania: Gdzie pieprz rośnie?, Czy potrawy podróżują? Uczniowie będą aktywnie uczestniczyć w poznawaniu „smakołyków świata” poprzez udział w rozmowie, zabawie i na koniec przygotowaniu wybranych potraw, które sami później będą mogli spożyć. Realizacja zadań poprzez aktywne uczestnictwo i zabawę pozwoli na efektywne osiągnięcie zakładanych celów. Pozwoli przekonać się uczestnikom, że inności, odmienności kształtów, kolorów i smaków, nie należy się bać, tylko trzeba starać się ją poznawać. Ukazanie wymiany w obrębie kultury kulinarnej pozwoli im zrozumieć różnorodność i potrzebę przenikania się kultur. W spotkaniach przewidziany jest też udział rodziców, co przyczyni się również do integracji społecznej w obrębie społeczności danej klasy.

SCENARIUSZ ZAJĘĆ

Zajęcia składają się z dwóch części – konwersatoryjnej i warsztatowej. W pierwszej części uczestnicy poznają różne owoce, warzywa i przyprawy, ich pochodzenie, historię i sposób w jaki dotarły do nas. Na mapie wskażą skąd przywędrowały do nas ziemniaki, banany, pomarańcze, etc. Uczniowie dowiedzą się gdzie rośnie pieprz, skąd pochodzą pomidory, dlaczego curry jest żółte. W ramach konkursu spróbują tylko za pomocą dotyku odgadnąć co to za owoc, a przy użyciu zmysłu smaku co to za przyprawa. Na koniec części pierwszej dowiedzą się o wybranych smakołykach z różnych stron świata i opowiedzą o swoich. Wybiorą najładniejszy owoc i warzywo.

Część druga mająca charakter interaktywnej zabawy i nauki poświęcona będzie przygotowaniu wspólnie z rodzicami prostych potraw z wybranych zakątków świata. Będzie coś z:

- kuchni arabskiej; przygotowanie ciasta na pity (chleb arabski), które zostaną upieczone w szkolnej kuchni, a do nich przygotowują humus (przełożą gotowy z puszki i wymieszają z przyprawami).
- kuchni japońskiej; przygotowanie warzywnego sushi (gotowy ryż zawiną w wodorosty i ogórka lub marchewkę)
- kuchni afrykańskiej; smażone banany (surowe pokroją uczestnicy, a w szkolnej kuchni zostaną usmażone) udekorują cukrem pudrem i cynamonem.

Na koniec wszystkie przygotowane potrawy zostaną wspólnie ocenione pod względem smaku, zapachu i wyglądu, następnie nastąpi degustacja i wybór najsmaczniejszej.

W związku z planowanymi warsztatami kulinarnymi niezbędne będzie użyczenie pomieszczeń stołówek i kuchni szkolnej na potrzeby realizacji projektu.

Czas trwania zajęć to ok. 90 minut.