

Materiał dla nauczyciela

Cykl zajęć: Życie codzienne

Temat: „Listy z Meksyku”

Meksyk jest krajem bardzo zróżnicowanym społecznie i ekonomicznie. To najludniejszy kraj hiszpańskojęzyczny. Około 60% populacji stanowią metysi, 30% Indianie, a mniej niż 10% stanowi ludność pochodzenia europejskiego. Wedle oficjalnych danych kraj jest w przeważającej większości katolicki (89%), a drugie miejsce zajmują rozmaite odłamy protestanckie (6%).

Strony internetowe

<http://pl.wikipedia.org/wiki/Meksyk>

zdjęcia <http://www.supertramp.com.pl/galerie/Meksyk.htm>

Przedstawione w scenariuszu lekcyjnym dwa listy pokazują właśnie zróżnicowanie meksykańskiego społeczeństwa.

Alan – pochodzi z zamożnej, metyskiej rodziny osiadłej w stolicy kraju. Jego rodzice należą do dość zamożnej klasy średniej, posiadają wyższe wykształcenie. Są pracownikami urzędów lub przedstawicielstw zagranicznych firm. Rodzina opiera się na modelu 2+2. W sposobie życia (konsumpcja, sposób spędzania wolnego czasu, kształcenie) nawiązują do wzorów amerykańskich i europejskich.

Antonio – mieszka w niewielkim miasteczku, w stanie Oaxaca. On również jest przedstawicielem Metysów, choć pod względem zamożności i stylu życia znacznie różni się od Alana. Podstawą jest wielopokoleniowa rodzina żyjąca w jednym domu, utrzymująca ożywione kontakty z krewnymi mieszkającymi w okolicy. Antonio ma liczne rodzeństwo, co jest charakterystyczne dla niższych warstw społecznych. Poziom wykształcenia jest niski, prawdopodobnie najstarsze pokolenie jest niepiśmienne. Podstawowe zajęcia to uprawa roli, handel, rzemiosło i rybołówstwo.

Uprawy, hodowla, kuchnia

Najważniejsze uprawy żywieniowe Ameryki Łacińskiej to: kukurydza, pszenica, ryż, fasola, ziemniak, dynia, trzcina cukrowa i orzeszki ziemne. Ponadto dla niektórych regionów duże znaczenie mają: maniok i bataty (słodkie ziemniaki), lokalne odmiany zbóż, palmy kokosowe. Kontynent ten jest ojczyzną wielu roślin, które dziś rozpowszechniły się na całym świecie. Poza ziemniakiem i kukurydzą należą do nich pomidory, papryka, kakaowiec, wanilia jak również tytoń. Rośliny te zostały udomowione jeszcze za czasów prekolumbijskich. Największe obszary uprawne kontynentu to Meksyk oraz region południowy (płd.-wch. Brazylia, Urugwaj, Argentyna, środkowe Chile).

Spośród roślin przemysłowych najważniejszą rolę odgrywają: bawełna, kauczukowiec, agawa oraz palma babassu (służąca do produkcji oleju).

Hodowla

Przed przybyciem Kolumba na terenach imperium inkaskiego udomowiono lamy i alpaki. Lamy były przede wszystkim wykorzystywane jako zwierzęta juczne, alpaki natomiast hodowano ze względu na wełnę. Popularna była również hodowla świnek morskich, stanowiących ważny element diety. Do dziś świnki hodowane są w przydomowych gospodarstwach. Duże znaczenie ma również hodowla trzody chlewnej i drobiu. W ostatnich

Ameryka Łacińska dla najmłodszych
Autorka: Agnieszka Dziarmaga-Czajkowska

latach bardzo poważnie wzrosło spożycie drobiu, szczególnie kurcząt, stopniowo rozwija się też jego hodowla na masową skalę. Jest to m.in. związane z wielką ekspansją amerykańskich sieci fast-foodów.

W górskich regionach Ameryki Łac. nadal hoduje się kozy. Dawniej hodowla tych zwierząt była bardzo popularna. Teraz stopniowo maleje, ale nadal w wielu miejscach mięso kóz uznawane jest za prawdziwy przysmak i stanowi ważny element diety.

Bardzo duże znaczenie gospodarcze ma natomiast hodowla bydła. Warto jednak zaznaczyć, że hoduje się je głównie w celu produkcji mleka, a dopiero w drugiej kolejności na mięso.

Meksyk – zwyczaje żywieniowe

W Meksyku je się na ogół 3 posiłki. Na początek dnia śniadanie (*desayuno* wym. desajuno). W miastach są to śniadania bardzo przypominające styl amerykański (tosty, jajka na szynce, płatki kukurydziane, hotcakes, czyli grube naleśniki, trzy położone jeden na drugim, posmarowane masłem i miodem) soki). Na wsi jest to posiłek bardziej treściwy, zazwyczaj na bazie ryżu, fasoli i placków kukurydzianych (tortilla). Najobfitszym posiłkiem dnia jest obiad (*almuerzo* wym. almuerso)) spożywany wczesnym popołudniem. Składa się zazwyczaj z zupy i drugiego dnia, często towarzyszą mu też owoce. W uboższych rodzinach składa się tylko z jednego dania. Popularne są wywary z mięs np. pozole czyli zupa z wieprzowiny i ziaren kukurydzy, podawana z różnymi dodatkami, zależnie od upodobań konsumenta: tortilla tostowana, pokrojone w kostki, plasterki lub ćwiartki: rzodkiewka, cebula, sałata, świeża lub sproszkowana ostra papryczka, limetka, oregano; rosół z kurczaka i rosół wołowy. Na drugie danie spożywa się np. tamales, czyli drobno posiekane mięso wieprzowe, mięso drobiowe lub z ryb w cieście kukurydzianym, zawinięte w liście bananowca i duszone.

Wieczorem, nie wcześniej niż o 19.00 przychodzi pora na kolację (*cena* wym. sena). Zwykle jest to ciepły posiłek, choć nie tak duży jak *almuerzo*.

Podstawę diety w całej Ameryce Łacińskiej, a więc również w Meksyku, stanowi kukurydza. Przygotowuje się ją na różne sposoby m.in. gotowane kolby, pasta, placki. Jednak najpopularniejsze są tortille, czyli placki kukurydziane. Mogą stanowić albo potrawę główną albo towarzyszyć innym daniom.

W zależności od sposobu przygotowania, nadzienia, rodzaju użytej mąki (jasna, ciemna, i tp.) jak też kraju noszą one różne nazwy. I tak w Hondurasie popularne są tzw. *baleadas* czyli tortille z jasnej mąki kukurydzianej, które je się z fasolą, śmietaną i startym serem. *Quesadilla* to meksykańska tortilla złożona na pół z nadzieniem z sera, podawana jest na ciepło. *Pupusa* to tortilla z Salwadoru jedzona z różnym nadzieniem w tym np. z kiełbasą. *Pucapa* to dwa, połączone placki wypełnione nadzieniem z sera, oliwek i cebuli, popularne w Boliwii.

Drugie pod względem rozpowszechnienia są potrawy przygotowane na bazie ryżu lub fasoli (najczęściej czarnej). *Frijoles con arroz* (czyli właśnie fasola z ryżem) to jedno z najpopularniejszych dań od Meksyku po Argentynę. Do nich można dodawać np. kawałki smażonej wieprzowiny, smażonego banana, gotowaną kolbę kukurydzy no i oczywiście tortille.

Do potraw obowiązkowo dodaje się sosy: tzw. *salsa roja* (wym. salsa roha) –czerwony pikantny sos w kolorze czerwonym; skład: suszona ostra papryka czerwona, pomidory, woda, sól – wymieszane i zmielone; serwuje się w miseczce oraz *salsa verde* czyli zielony pikantny sos w kolorze zielonym; skład: świeże ostre papryczki zielone, pomidory zielone, woda, sól – wymieszane i zmielone; serwuje się w miseczce.

Jeśli chodzi o inne warzywa to popularne są pomidory (dodawane do sosów i sałatek), ziemniaki (często je się smaży lub przygotowuje frytki), cukinia i dynia, papryka (w Ameryce

Ameryka Łacińska dla najmłodszych
Autorka: Agnieszka Dziarmaga-Czajkowska

rosną dziesiątki gatunków, od całkowicie łagodnych po wyjątkowo pikantne). Dla niektórych może być zaskoczeniem, że paprykę przygotowuje się również na słodko a właściwie słodko-pikantno z cukrem i cynamonem). Ponadto popularne są warzywa, które nie rozpowszechniły się w innych regionach świata tj. chayote.

Z mięs najczęściej spożywany jest drób (szczególnie kurczaki) i wieprzowina.

Ameryka Łacińska jest prawdziwym owocowym rajem. Poza gatunkami, które znamy dość dobrze (mandarynki, ananasy, banany, pomarańcze, arbuzy) i takimi, które zaczęły do nas docierać w ostatnim czasie (mango, papaja, marakuja) występują dziesiątki gatunków owoców, dostępne przez cały rok. Niektóre z nich występują tylko lokalnie i charakterystyczne są dla poszczególnych krajów np. guanabana, guajawa, zapote, marmoncillo, mamey czy lulo.

Z napojów bardzo popularne są soki z owoców. Stoiska z owocami można spotkać w wielu miejscach Ameryki Łac. najczęściej na ulicach miast i miasteczek. Przyrządza się na nich owocowe sałatki lub wyciska soki. Często soki miesza się w zaskakujący dla nas sposób np. sok z buraków z pomarańczowym. Przyrządza się też koktajle z miksowanych owoców z mlekiem np. banan, cytryna, miód (odrobina). Przyrządza się je zarówno w domach jak i stoiskach na ulicy ... pyszne! W Meksyku owoce posypuje się często pikantną papryką np. kawałki kokosa czy melona.

Ponadto pije się wodę i napoje tj. jak *horchata* (rodzaj słodkiego napoju z cukrem lub miodem i cynamonem, podaje się lodową lub z kawałkami rozdrobnionego lodu) i np. *agua de limon* (zmiksowana limetka z cukrem – bardzo orzeźwiająca). Na każdym kroku można kupić fantę, coca-cole, pepsi i inne napoje gazowane tzw. refrescos, bardzo rozpowszechnione na całym kontynencie.

Na ciepło pije się kawę i to zarówno mocne napary tzw. czarną kawę jak i bardzo popularne cafe con leche czyli kawę z mlekiem. Najpopularniejsze napary z roślin to yerba mate i yerba de coca, rozpowszechnione zwłaszcza w Ameryce Południowej.



Pinata to nieodzowny element dziecięcych zabaw i bożonarodzeniowych (posadas) uroczystości. Pochodzi z Włoch, gdzie zwyczajem było, iż w czasie postu chłopcy pracujący na roli otrzymywali proste, gliniane naczynia wypełnione podarunkami. *Pinata* szybko dotarła do Hiszpanii, a następnie wraz z misjonarzami do hiszpańskich kolonii w Ameryce. Początkowo było to jedynie proste, gliniane naczynie, ale z czasem zaczęto je zdobić kolorowym papierem nadając różnorodne, niejednokrotnie fantazyjne kształty postaci z baśni, kwiatów, owoców, wielobarwnych gwiazd i figur geometrycznych. Zabawa w rozbijanie pinaty polega na tym, że zawieszają ją na linie/sznurku nad głowami dzieci. Każde z nich, po kolei, z zawiązanymi oczami stara się rozbić pinatę za pomocą długiego kijka, patyka.

Kiedy jedno z dzieci rozbija pinatę pozostałe śpiewają piosenkę

*"Dale, dale, dale
no pierdas el tino
mide la distancia*

*wym. dale, dale, dale
no pierdas el tino
mide la distansja*

Ameryka Łacińska dla najmłodszych
Autorka: Agnieszka Dziarmaga-Czajkowska

que hay en el camino

ke aj en el kamino

*"Echen confites y canelones
pa' los muchachos
que son muy gorriones"*

eczen konfites i kanelotes
pa los mucziaczios
ke son muj gorriones

*"No quiero oro, ni quiero plata
yo lo que quiero es romper la [piñata](#)"*

no kiero oro, ni kiero plata
jo lo ke kiero es romper la pinjata

Pinate można wykonać na dwa sposoby:

1. balon pokrywa się krochmalem (mąka rozcieńczona w ciepłej wodzie), a na to nakleja w kilku warstwach kawałki gazet. Całość pozostawia się do wyschnięcia. Suchą powierzchnię można pomalować, okleić różnokolorowa bibułą czy krepiną. Następnie wypuszcza się powietrze z balonu, a do środka delikatnie wkłada cukierki i orzechy. Przed dwie dziurki, zrobione w górnej części pinaty, przeprowadza się sznurek służący do umocowania naczynia nad głowami dzieci.

2. jw. Ale na papier dodatkowo kładzie się cienką warstwę gipsu, który po wyschnięciu można ozdabiać.