

Materiał dla nauczyciela

Cykl zajęć: Pochodzenie produktów

Tematy:

- „Dalekomorska podróż kukurydzy”
- Co to za produkt, co to za roślina?
- Na targu Indian w Gwatemali

Pochodzenie roślin

Rośliny o których mowa w scenariuszu uprawiano w Ameryce na długo przed przybyciem Hiszpanów. Z większością gatunków, które trafiły do Europy i rozpowszechniły się na naszym kontynencie wzbogacając jego kuchnię, konkwistadorzy zetknęli się w pierwszym okresie podboju w na wyspach Morza Karaibskiego, w Meksyku i Ameryce Środkowej. Były to kukurydza, fasola, pomidor, wanilia, kakao i papryka.

Ponadto na kontynencie amerykańskim udomowiono ziemniaka (Boliwia, Peru), słonecznik (pd.-zach. St. Zjednoczone), orzeszki arachidowe (Argentyna) oraz tytoń, dynię i tykwę.

Kawa, która tak bardzo kojarzy nam się z Ameryką Łacińską, pochodzi z Afryki i jest jedną z używek znanych od zamierzchłych czasów np. w Etiopii. Jako pierwsi napar z ziaren kawowca zaczęli przygotowywać Arabowie. Współcześnie największymi producentami kawy są państwa Ameryki Południowej: Brazylia i Kolumbia.

Z kolei, palma kokosowa będąca bardzo charakterystycznym elementem pejzażu Ameryki Łacińskiej pochodzi z Azji pd.-wsch. Obecnie rośnie na całym świecie, w strefie międzyzwrotnikowej, szczególnie chętnie na wybrzeżach.

Bibliografia:

Nowak B., Leksykon roślin ozdobnych i użytkowych, 2000

J. Pieniążek Owoce krain dalekich, Warszawa 1981

S. Osorio-Mrozek Meksyk od kuchni. Książka niekucharska, Universitas 2004

Strony internetowe

http://www.biology.pl/owoce_egzotyczne

www.foodmuseum.com

Gwatemala jest krajem w którym Indianie stanowią ok. 45-50% ludności. Jest to jeden z najwyższych wskaźników dla Ameryki Łacińskiej. Najlicniejszą grupą są Indianie Quiche (Kicze), żyjący w środkowej i zachodniej części kraju. Ich przodkowie byli twórcami jednej z najwspanialszych dzieł światowego piśmiennictwa zbioru mitów „Popol Vuh”. Obecnie Kicze żyją głównie na wsi, zajmują się uprawą roli lub pracą na plantacjach. Grupa Mam zachowała niemal całkowitą niezależność od Hiszpanów do końca XIX w. Trzecią pod względem liczebności są Indianie Cakchiquel mieszkający w środkowej i zachodniej części. Poza tym najlicniejszymi grupami są inne, mniejsze: Ixil (zamieszkuje tereny górskie) oraz Kekczi (skupieni we wschodnich rejonach kraju). Wszystkie grupy zachowały w znacznym stopniu przywiązanie do tradycyjnych strojów i obrzędowości.

Opis planszy „Na targu Indian w Gwatemali”

Na rysunku przedstawiony został współczesny targ wiejski w Gwatemali. Rysunek jest dużym uproszczeniem w stosunku do rzeczywistości, zależało nam bowiem na przedstawieniu różnych postaci, towarów i stoisk. Na prawdziwym targu istnieje znacznie większy „porządek”. Polega on na tym, że obok siebie znajdują się stoiska z podobnym asortymentem, tworzą się całe alejki gdzie można kupić wyłącznie owoce i warzywa (z

podziałem na stoiska z bananami, pomidorami, papryką czy cebulą), dalej tkaniny i ubrania, w innej części naczynia i td. Jest to dużym ułatwieniem zarówno do kupujących jak i sprzedających i stanowi kontynuację tradycji indiańskiego handlu.

Na rysunku można zobaczyć charakterystyczne postaci handlarzy i rzemieślników, typowe stoiska i sklepiki. Na targu rozstawione są stoiska, ale często ludzie handlują towarem, który rozkładają prosto na ziemi albo noszą na plecach. Osoby przedstawione na rysunku występują w swoich tradycyjnych strojach, gdyż Indianie w Gwatemali w dużym stopniu zachowują swoją odrębność etniczną i przywiązanie do tradycyjnych form ubierania się, rzemiosła i obrzędowości.

Postaci na rysunku to:

Sprzedawca przypraw i orzechów – taka osoba pojawia się na każdym targu, handluje przyprawami spośród których najważniejsze to różne gatunki mielonej papryki. Papryka jest bardzo ważnym elementem kuchni w Ameryce Łacińskiej, mieszkańcy tego kontynentu chętnie dodają ją do wielu potraw, również słodczy i owoców. Przyprawy i owoce przechowuje się w workach i odmierza za pomocą miarki wykonanej np. z puszki, kubeczka albo innego naczynia.

Kobieta handlująca naczyniami – kobieta sprzedaje naczynia wykonane z gliny. Współcześnie w wielu regionach Ameryki Łacińskiej, szczególnie w uboższych warstwach społeczeństwa, potrawy przyrządza się nadal (tak jak w przeszłości) w glinianych garnkach. Gliniane naczynia służą również do przechowywania produktów. Mają najrozmaitsze kształty i rozmiary.

Sprzedawca bananów - w Ameryce Łacińskiej rośnie wiele gatunków bananów. Najpopularniejsze z nich to drobne słodkie banany, o długości ok. 10 cm. oraz tzw. machos (wym. maczos) duże, przekraczające 30 cm. Tych bananów nie je się na surowo, ale smaży. Uzyskują wtedy słodko-kwaskowy smak i bardzo przyjemny zapach. Smażone banany dodaje się do innych potraw np. ryżu.

Stoisko z pieczonym prosiakiem – na każdym targu są oczywiście miejsca, gdzie sprzedaje się coś ciepłego do jedzenia. Zazwyczaj są to kukurydziane placki (tzw. tortille wym. tortije) z nadzieniem z fasoli, ziemniaków, sera; pieczone kurczaki lub (jak na rysunku) ryż (w dużej, podgrzewanej, metalowej misie) z kawałkami wieprzowiny.

Sklep z napojami – poza tradycyjnymi stoiskami z wyciskanymi sokami (naturalne soki np. z pomarańczy) na targach są też sklepiki gdzie handluje się napojami w puszkach, butelkach i kartonach. W Ameryce Łacińskiej, tak jak na całym świecie, ludzie piją coca colę, pepsi colę i fantę. W takim sklepiku można też kupić słodczy, gumę do żucia, papierosy i ciasteczka.

Kobieta z dzieckiem w chuście – chusty zawiązane na plecach służą do noszenia różnych przedmiotów i towarów np. kwiatów czy tkanin. Bardzo popularne jest również noszenie w nich małych dzieci. Dziecko towarzyszy swojej mamie przez cały dzień, jest bezpieczne i może obserwować wszystko co się wokół niego dzieje, a jak się zmęczy – zasypia.

Dziewczyna z bukietem kwiatów – handluje kwiatami znanymi również w Polsce: mieczykami w różnych kolorach.

Kobieta z warształem tkackim – często kobiety handlujące tkaninami zabierają ze sobą na targ takie przenośne, proste warsztaty. Dzięki temu, nie tracąc czasu, mogą zarówno sprzedawać tkaniny jak i wytwarzać nowe. Tkaniny i stroje Indian w Gwatemali są wyjątkowo barwne, ulubione kolory to soczysta, głęboka czerwień, pomarańcz, róż, zieleń, błękit. Ponadto w tle rysunku umieszczono inne stoiska z tkaninami.

Stoisko z warzywami – na tym stoisku handluje się papryką, pomidorami i cebulą. To popularne warzywa, które dodaje się do różnych potraw lub przygotowuje z nich sosy.

Handlarz maczetami – takie maczety można znaleźć w każdym wiejskim gospodarstwie. Służą przede wszystkim do ścinania trzciny cukrowej, ale też do porządkowania przydomowych ogródków, pracy w polu. Roślinność w Ameryce Łacińskiej jest bowiem

Ameryka Łacińska dla najmłodszych
Autorki: Ewa Pytlak i Agnieszka Dziarmaga-Czajkowska

bardzo bujna i szybko rośnie, do jej ścinania lub usuwania potrzebne są ostre, solidne narzędzia tj. właśnie maczety. Na stoisku widać również inne narzędzia, w tym różnego rodzaju ostrza.