



Autor scenariusza: Marta Piegat-Kaczmarczyk

TYTUŁ – ŚWIĘTA PLONÓW W MAROKU

Temat: Święta plonów w Maroku.

Materiały dla nauczyciela

ŚWIĘTA PLONÓW W MAROKO

Święto kwitnących migdałów

Odbywa się na przełomie **lutego i marca** w malowniczej miejscowości Tafraoute (czyt. tafraut). Każdej wiosny to małe miasteczko zmienia się w migdałową stolicę Maroka. Ten słynny spektakl możliwy jest dzięki tysiącom drzewek migdałowych, porastających doliny wokół Tafraoute. Marokańczycy zbierają kwiatostany migdałowca i produkują z niego aromatyczne olejki. Esencja olejku migdałowego jest bardzo droga. Może być dodawana do perfum i kosmetyków do pielęgnacji skóry.

Zbiór bawełny

W **marcu** w Beni Mellal odbywają się uroczystości związane ze zbiorem bawełny. Rośnie ona tylko w tym regionie, więc mieszkańcy są z niej niezwykle dumni.

Spotkanie Tuaregów

Pod koniec **maja** w okolice Tan Tan zjeżdżają się Tuaregowie – nazywani błękitnymi ludźmi Sahary. Wiodą oni koczowniczy tryb życia i przenoszą się często z miejsca na miejsce, zawsze jednak blisko ukochanej Sahary. Tuaregowie są mistrzami gry na bendir – małych bębenkach i tamburynach. Są też znakomitymi jeźdźcami na koniach i wielbłądach. Festiwal ma charakter religijny (Tuaregowie odwiedzają grób szejka-wojownika Mohamed Laghdaf Ma el-Ainin'a), jest też okazją do spotkań, handlowania i organizowania zawodów jeździeckich.

Festiwal róż

Tradycyjnie odbywa się w drugą sobotę **maja**. Tego dnia ulice El-Kalaa M'Gouna (czyt. el-kala mguna) zapełniają grupy muzyków, tancerzy i pieśniarzy ubarwiających procesję. Na czele procesji idzie Malikat al-Ouarda (czyt. malikat al-tarda) – Królowa Róż. Najlepiej jest przyjechać do Kalaa des Mgouna kilka dni wcześniej i zobaczyć doliny pełne róż. W dniu święta róże są ścinane i można je kupić w pięknych bukietach za kilka dirhamów. Później z kilku ton płatków wytwarza się kilka litrów cennego olejku różanego. Mieszkańcy El-Kalaa mówią, że jest to praca, która wymaga miłości do kwiatów.

Święto czereśni

Odbywa się w Sefrou (czyt. sefru) – pięknym i starym mieście, którego mury i budowle powstały przed VIII wiekiem. Region Atlasu Środkowego tworzy idealne warunki dla tysięcy drzewek czereśniowych. W **czerwcu**, kiedy świętowany jest zbiór czereśni, Sefrou pachnie czereśniami świeżo zerwanymi z drzewek, które słodko smakują w sokach i ciastach z czereśniami.

Festiwal wielbłądów

W **lipcu** coroczny festiwal i targ wielbłądów zaprasza przybyszów do Goulimine (czyt. ghulimin). Można obejrzeć stary rytualny taniec zwany Guerda (garnek), związany z historią tych okolic. Taniec jest wykonywany przez kobietę do akompaniamentu bębnów, zrobionych z garnków kuchennych i rytmicznego poklaskiwania obserwatorów.

Święto morza i rybaków

W **sierpniu** w większości miast i miasteczek rybackich, np. w Asillah (czyt. asilla) lub Essaouira (czyt. es-sauira), odbywają się radosne obchody skupione wokół morza, jego owoców i rybaków dzielnie je wyławiających. Marokańczycy znają setki sposobów na przyrządzanie potraw z ryb i owoców morza. Święto morza i rybaków to okazja do spróbowania



nowych dań rybnych i obserwowania rybaków konkurujących ze sobą w wyścigach łódek.

Święto miodu

Na przełomie **sierpnia i września** mieszkańcy okolic Agadiru zjeżdżają się do Immouzer des Ida ou Tanane (czyt. Immuzer des Ida u-tanan) cieszyć się razem zbiorami miodu. Marokańczycy dodają miód do pysznych ciast oraz do słodyczy, które robią z orzechów, migdałów i rodzynek. Jeden z gatunków miodu wytwarzanego przez marokańskie pszczoły znakomicie sprawdza się jako lek na ból gardła.

Festiwal daktyli

W **październiku** w miejscowości Erfoud (czyt. Erfud) odbywa się święto z okazji zbioru daktyli. Można podziwiać popisy młodych chłopców konkurujących ze sobą w szybkości wspinania się na palmę daktylową. Daktyle są głównym produktem eksportowym Maroko, dlatego Marokańczycy cieszą się zawsze z ich obfitych plonów. Ponadto uważa się, że cukier z daktyli przynosi szczęście, więc im słodsze są daktyle tym lepiej.

Zbiór oliwek

W zależności od regionu zbiór oliwek trwa od końca **października** do początku **grudnia**. Jest to rytuał, w który angażuje się cała rodzina. Przyjaciele i sąsiedzi też chętnie sobie pomagają, bo drzewka oliwne są przez Marokańczyków bardzo szanowane. Pod drzewem rozkłada się jasny materiał, następnie się nim potrząsa, a owoce spadają na rozłożony „dywan”. Później zbiera się je, marynuje w ziołowych zalewach lub robi oliwę. Podobno na ból głowy pomaga potarcie skroni liśćmi oliwki, a najlepsza maseczka na włosy to oliwa z oliwek.

Podstawowe zwroty w języku arabskim – do wykorzystania w grze planszowej.

JĘZYK POLSKI	JĘZYK ARABSKI
CZEŚĆ/WITAJ	AS-SALAMU ALEJKUM
PROSZĘ BARDZO	AFŁAN
DZIĘKUJĘ	SZUKRAN
DO WIDZENIA	MA' A SALAMA
PRZEPRASZAM	LAŁ TISMAH

Cyfry w języku arabskim

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
łahi	ithna	thalath	arb	chams	sitt	sab'	thamanij	tis'	asZR
d	n	a	a	a	a	a	a	a	a

Muzyka marokańska do wykorzystania na zajęciach

Wykonawcy:

1. Said Naciri
2. Chaabi Marocain
3. Youba
4. Garssifi
5. Maroc Rai Music



6. The Very Best of Senhaji Said
7. Chaba Nassira

Możliwe jest także bezpłatne wykorzystanie muzyki ze stron internetowych np. www.mazikaty.com lub www.mazzika.com

Książki z informacjami i fotografiami z Maroko:

1. Easterman D., *Maroko*, Świat Książki, Warszawa 2005.
2. *Maroko. Przewodnik Pascal*, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała 2006.
3. Nazmi-Fahim D., Górak-Sosnowska K., Drewniak M., *Egipt, Tunezja, Maroko. Przewodnik kulinarny*, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała 2007.
4. Żebrowski J., *Maroko – współczesność a historia*, Dialog, Warszawa 2001.

Linki do ciekawych stron ze zdjęciami:

Berberyskie miasteczko

<http://www.trekearth.com/gallery/Africa/Morocco/North/Tetouan/Chefchaouen/page4.htm>

Zabytki, krajobrazy, ludzie

<http://www.globtroter.pl/globbaza/index.phtml?submit=katalog&katalog=kraj&kraj=183>

<http://pl.trekearth.com/gallery/Africa/Morocco/>

<http://maroko.andzel.net/pl/galeria.htm>

<http://www.miejsca.com/maroko/>

Zbiory bajek




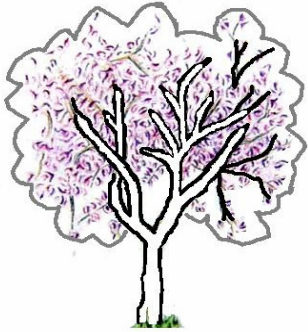


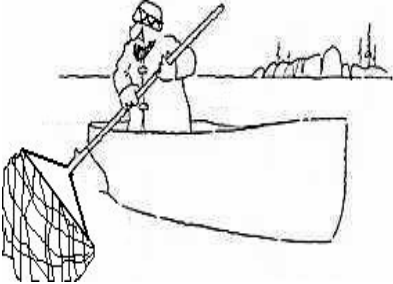
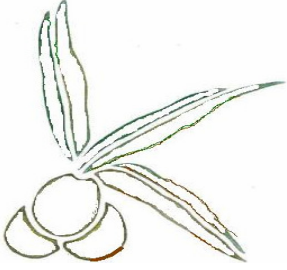

1. *26 bajek z Afryki ze zdjęciami Ryszarda Kapuścińskiego*, Agora/Green Gallery, Warszawa 2007.
2. Markowska W., Miłska A., *Baśnie z dalekich wysp i lądów*, Fundacja ABC XXI, Warszawa 2008.


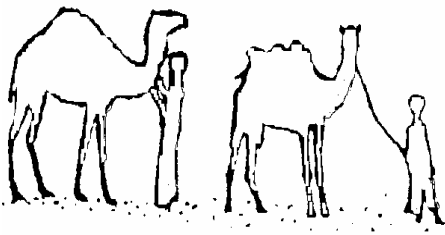

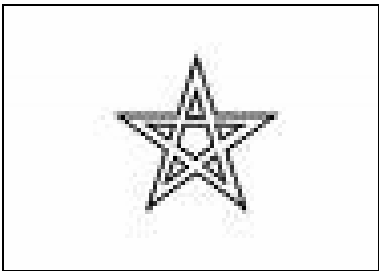



Jak zrobić „tańczącą kobrę”

1. Wytnij z tkaniny lub krepiny koło o średnicy około 20-30 cm – posłuży do stworzenia głowy kobry.
2. Wytnij z tkaniny lub krepiny długi i wąski trójkąt o podstawie około 10 cm i wysokości 40-50cm – będzie to ciało kobry.
3. Pozostałe ścinki ułóż na środku wyciętego wcześniej koła, wkładając do niego też fragment wąskiego trójkąta od strony podstawy.
4. Zwiąż koło ze ścinkami sznurkiem długości około 30 cm. W ten prosty sposób powstaje kobra.
5. Pozostały odcinek sznurka posłuży do prowadzenia kobry w tańcu, jeden jego koniec powinien pozostać przywiązany do głowy kobry, a drugi należy trzymać w dłoni i kierować tańczącym węzem.

KARTY DO GRY W MEMO W PARACH

<p>Bawełna</p> 	<p>Róża</p> 	<p>Ręka Fatimy – symbol szczęścia</p> 
<p>Kwitnące drzewko migdałowe</p> 	<p>Zbiór czereśni</p> 	<p>Zaklinacz węży</p> 
<p>Rybak na łodzi</p> 	<p>Oliwki</p> 	<p>Ahmed uczący się arabskiego</p> 

<p>Zbiór daktyli</p> 	<p>Wielbłądy</p> 	<p>Herbata mięętowa</p> 
<p>Aisza w drodze do szkoły</p> 	<p>Flaga Maroka</p> 	<p>Marokański Dom</p> 

Marokański podwieczorek:

Do przygotowania podwieczorku można wykorzystać owoce i słodycze, o których była mowa podczas zajęć, czyli: migdały, herbatkę różaną, konfiturę z róży, czereśnie, miód i daktyle. Można też poprosić panie z kuchni o przygotowanie baktawy.

Przepis na baktawę

Składniki na 10 porcji

- opakowanie mrożonego ciasta filo (ciasto francuskie) (500 g)
- 25 dag masła
- 50 dag posiekanych orzechów włoskich
- 4 łyżki tartej bułki
- 5 łyżek cukru
- łyżeczka cynamonu



Syrop

- 20 dag cukru
- 5 łyżek miodu
- sok i skórka z 1 cytryny

Ciasto rozmrozić. Masło stopić. Orzechy wymieszać z cukrem, tartą bułką i cynamonem. Blachę posmarować masłem. Na dnie ułożyć 3 placki jeden na drugim, smarując je najpierw stopionym masłem. Położyć warstwę nadzienia, przykryć 2 plackami, skropić masłem. Powtórzyć czynności. Na koniec położyć warstwę nadzienia, przykryć 3 plackami, skropić masłem. Pokroić na kawałki. Piec ok. 40 minut w temp. 200 stopni C. Cukier, miód, skórkę i sok z cytryny zagotować ze szklanką wody. Wrzącym syropem poleć baktawę, piec jeszcze 10 minut w temp. 160 stopni C.

Stroje dla narysowanych postaci dzieci

Rysując postacie dzieci, można je ubrać w tradycyjne stroje. Chłopiec może być ubrany w galabiję w kolorze piaskowym z kapturem (tak jak na załączonym rysunku), dziewczynka może nosić wzorzystą galabiję.

Jednocześnie warto pamiętać, że dziś w wielu miejscach, zwłaszcza w miastach dzieci coraz rzadziej noszą tradycyjne stroje. Chłopcy ubierają zwykle podkoszulki i długie spodnie, dziewczynki natomiast noszą sukienki.