



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

Autor scenariusza: Malwina Racka-Pluta

HERBACIANY SZLAK

Warsztaty dla klasy: 3

Cykl zajęć: Poznajmy się – Lesznowola Gminą wielu kultur

Cele:

- zapoznanie z rodzajami herbat i sposobem ich przyrządzania
- uwrażliwienie dzieci na podobieństwa i różnorodność kulturową

Potrzebne środki i materiały:

laptop, projektor, głośniki; prezentacja ze zdjęciami lub wydrukowane zdjęcia; - mapa świata; naklejki na mapę z napisami: Polska, Chiny, Wietnam, Turcja; napisy z nazwami krajów: Chiny, Turcja, Wietnam, Sri Lanka, Japonia, Kenia, Argentyna, Indie, Iran, Indonezja; tureckie szklaneczki na herbatę; wietnamskie i chińskie kubeczki na herbatę; herbata do zaparzenia: zielona, czerwona, biała i czarna; zwykła herbata liściasta do wyklejania; plastikowe kubeczki; kartki papieru, klej, kredki; ilustracje: krzew herbaciany (załącznik 1), etapy produkcji herbaty (załączniki 2, 2a, 2b).

REALIZACJA

Wprowadzenie

Nauczyciel zaprasza dzieci do wspólnej podróży, podczas której dowiedzą się jak różnorodne są sposoby przyrządzania herbaty w innych kulturach. Herbata jest jednym z najpopularniejszych napojów na świecie. Tradycja jej picia sięga kilku tysięcy lat i powstała najprawdopodobniej w Chinach. Szybko rozprzestrzeniła się też w innych krajach, jednak każda kultura wykształciła swój sposób przyrządzania tego naparu. Nauczyciel podróż śladami herbaty rozpoczyna od Polski, pyta dzieci jakie znają rodzaje herbat. Ochotnik nakleja na mapie świata napis Polska. Czy w Polsce



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

uprawiane są krzewy herbaciane? Czy dzieci wiedzą skąd wzięta się w Polsce herbata?

SKĄD POCHODZI HERBATA?

Herbata w Polsce pojawiła się ponad 300 lat temu, a sprowadzili ją Francuzi. Początkowo była mało dostępnym towarem, dlatego najczęściej pili ją królowie i przedstawiciele rodów magnackich, organizując przy okazji popołudniowe spotkania kulturalno-towarzyskie. W połowie XIX w. upowszechnił się zwyczaj parzenia herbaty w samowarach i picia jej w szklankach, które aby nie poparzyć sobie dłoni wkładano do metalowych uchwytów. Na początku najczęściej piło się herbatę zieloną, jednak z czasem została ona wyparta przez herbatę czarną, którą zaczęto pić z cukrem i plasterkiem cytryny. Często dodawano też do niej konfitury. Z czasem zaczęto doceniać rytuał picia herbaty i towarzyszącą temu oprawę. Wytwarzano porcelanowe filiżanki oraz imbryki, łyżeczki, cukiernice czy samowary.

Obecnie herbata jest bardzo popularnym napojem w Polsce. Pija się ją zarówno do posiłków, jak i w międzyczasie. Przeciętny Polak wypija rocznie ponad 1 kg herbaty. Dzięki temu Polska zajmuje obecnie 5 miejsce w spożyciu herbaty na świecie.

Nauczyciel pyta dzieci czy wiedzą które kraje są największymi producentami herbaty? Przykleja na tablicy nazwy 10 krajów, największych producentów herbaty. Razem z dziećmi układają je w odpowiedniej kolejności: Chiny (1 467 tys. ton), Indie, Kenia, Sri Lanka, Turcja, Wietnam, Iran, Indonezja, Argentyna, Japonia.

HERBACIANE WYKLEJANKI

Nauczyciel zaprasza dzieci aby odwiedzili Wietnam, słynący z uprawy krzewów herbacianych i aromatycznych odmian herbaty. Jedno z dzieci nakleja na mapie świata napis Wietnam.

Od herbaty zaczyna się i herbatą kończy każdy posiłek w Wietnamie. Na weselu, festiwalu czy spotkaniu obowiązkowo musi być filiżanka gorzkiej zielonej herbaty.



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

Wietnamczycy twierdzą, że herbata rosla w Wietnamie zanim trafiła do Chin. Od wieków sadi się tam dwa rodzaje krzewów herbacianych: rosnące w ogrodach rodzinnych, gdzie napar parzy się ze świeżo zerwanych liści oraz leśną herbatę rosnącą w górskich rejonach, której liście poddawane są częściowej fermentacji. Niektóre z najstarszych krzewów herbacianych rosnących w górach w prowincji Lạng Sơn sięgają 18 metrów wysokości.

Według legend i dawnych zwyczajów tradycyjna herbata powinna być przygotowana z wody deszczowej, albo najlepiej z kropel rosy zebranych z kwiatu lotosu przed wschodem słońca. Rytuał ten wyglądał następująco: o zachodzie słońca należało wsiąść do łódki i podpłynąć do kwiatów lotosu zanim zamkną się na noc. Na każdy kwiat należało wsypać odrobinę herbaty. Następnie wczesnie rano, zanim kwiaty zdążą się otworzyć zbierano je razem z kroplami rosy z liści. Zebraną wodę parzono razem z kwiatami i herbatą. Kiedy gość przychodzi do domu, gospodarz zostawia wszelkie zajęcia, myje ręce i przystępuje do parzenia herbaty. Wprawdzie w Wietnamie nie ma takiej ceremonii herbacianej, jak to ma miejsce w Chinach albo w Japonii, niemniej jednak istnieje szereg reguł dotyczących przygotowania filiżanki prawdziwej herbaty.

Obecnie herbatę w Wietnamie pije się w malutkich miseczkach/ filiżaneczkach. Wietnamczycy najczęściej piją zieloną herbatę, której nie słodzą. Pije się ją powoli, małymi łydkami, delektując się jej zapachem i aromatem. Jedną porcję listków herbacianych można parzyć nawet trzy razy. Najlepszy napar otrzymuje się z drugiego parzenia.

Nauczyciel proponuje uczniom zrobienie herbacianej pracy plastycznej. Uczniowie rysują na kartkach przedmioty, które kojarzą im się z herbatą, może być to czajniczki, krzew herbaciany itp. Kiedy dzieci skończą nauczyciel rozdaje każdemu kubeczek wypełniony listkami herbaty i prosi, by wszyscy wykleili to co narysowali tymi listkami. Z powstałych prac można zrobić herbacianą wystawę.

OD ZIARENKA DO HERBATY W KUBKU

Kolejnym krajem w podróży, który nauczyciel proponuje uczniom są Chiny. Nauczyciel pyta dzieci czy wiedzą coś o herbacie uprawianej w Chinach. Czy znają jakieś rodzaje herbat? Uczniowie nakleją na mapie świata napis Chiny.



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

Chiny są uznawane za kolebkę herbaty. Uprawiana jest tam aż w 18 regionach, a największe z nich to: Hunan, Syczuan, Yunnan, Fujian. Herbatę w Chinach zbiera się w 3 terminach: na przełomie kwietnia i maja (wtedy herbata jest najlepszej jakości), na początku lata i ostatni zbiór w okolicach jesieni. Herbatę najlepiej parzyć w porcelanowych lub kamionkowych kubeczkach lub dzbankach. Herbata jest niezbędnym napojem w życiu Chińczyków i zawsze jest podawana kiedy przychodzą goście. W Pekinie, jeżeli gospodarz podaje gościom herbatę, to goście muszą natychmiast wstać i wyrazić podziękowanie. Trochę inaczej wygląda to w południowej części Chin. W Guangdong i Guangxi po podaniu gościom przez gospodarza herbaty, wyrażają oni podziękowanie uderzając trzykrotnie palcami w blat stołu.

Chińczycy wyodrębniają cztery rodzaje herbat: zieloną, czerwoną, białą i czarną. Nauczyciel dzieli uczniów na cztery grupy: zieloną, czerwoną, białą i czarną.

Każda z grup dostaje kilka rysunków obrazujących drogę jaką musi przejść herbata od ziarenka, aż na sklepowe półki. Uczniowie układają rysunki w odpowiedniej kolejności. Kiedy wszystkie grupy skończą zadanie, nauczyciel omawia proces tworzenia każdej herbaty.

Rozpoczyna się od ziarenka, następnie rośnie herbaciany krzew, zbieranie i tworzenie:

- herbata biała - zbierana w pączkach, następnie pączki więdną i są suszone
- herbata czerwona - zbierane liście, następnie następuje proces fermentacji i leżakowanie
- herbata zielona - natychmiast po zerwaniu listków poddawana jest suszeniu
- herbata czarna - po zerwaniu listki więdną, są skręcane, poddawane fermentacji i suszeniu

następnie jest pakowanie do paczek, transport, aż herbata dociera na sklepowe półki



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

Nauczyciel mówi uczniom, że zależnie od regionu Chińczycy preferują też różne rodzaje herbat. Mieszkańcy Pekinu lubią pić herbatę jaśminową, Szanghaju – zieloną, mieszkańcy prowincji Fujian lubią pić herbatę czerwoną (Polacy nazywają ją czarną), a mniejszości narodowe zamieszkujące rejony pasterskie, piją herbatę w kształcie cegiełki - herbatę mocno naciągającą. W niektórych miejscowościach prowincji Hunan, mieszkańcy lubią dodawać do herbaty sól, imbir i sezam. W niektórych miejscowościach picie herbaty można nazwać jej „jedzeniem”.

Metody przyrządzania herbaty zależą od chińskich regionów, w wielu z nich zachowały się charakterystyczne zwyczaje związane z jej spożywaniem. W Chinach spożywanie herbaty przekształciło się już w specjalną kulturę. Ludzie traktowali sporządzenie herbaty i jej picie jako sztukę. Od dawien dawna w Chinach działały w różnych miejscowościach różnorodne herbaciarnie, które są tam obecne do dziś. Chińczycy pijąc tam herbatę rozmawiają, często towarzyszą temu też występy artystyczne. Wiele herbaciarni usytuowanych jest w malowniczo położonych okolicach.

ROZPOZNAWANIE HERBAT

Ostatnim krajem na mapie herbacianej podróży jest Turcja. Nauczyciel pyta czy dzieci miały okazję spróbować tradycyjnej tureckiej herbaty. Ochoтник nakleja na mapie świata napis Turcja.

Herbata jest najpopularniejszym napojem w Turcji. Turcy piją ją w małych filiżaneczkach, ale potrafią wypić ich nawet 30 dziennie. Herbata turecka jest bardzo aromatyczna i mocno słodzona. Najczęściej zbierana jest z krzewów rosnących na północy kraju, nad Morzem Czarnym. Tu także jest specjalny zwyczaj parzenia herbaty. Przygotowuje się ją w dwupoziomowym naczyniu, które nazywa się *demli*. Najpierw mały imbryk z ususzonymi listkami stawia się na większym, w którym podgrzewana jest woda. Kiedy woda się zagotuje zalewa się listki, a w dolnym imbryku uzupełnia się wodę i podgrzewa jeszcze przez około 20 minut. Tak przygotowany napar jest gotowy do picia. Do szklanki wlewa się najpierw esencję z górnego naczynia, a później uzupełnia się wodą z dolnego. Tak przygotowaną herbatę powinno się wypić w 1,5 godziny. Później herbata nie nadaje się do picia i



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich

należy przygotować nowy napój. Herbatę zwyczajowo pija się po skończonym posiłku. Czarną herbatę pije się najczęściej z 2-3 kostkami cukru, ale duża część Turków słodzi jeszcze więcej. Popularna jest także specjalnie przygotowywana herbata jabłkowa. Jest ona podawana najczęściej turystom, dla których tradycyjna czarna herbata jest zbyt mocna.

Herbata podawana jest w małych szklaneczkach przypominających kształtem tulipany, które nazywają się bardaczki. Czasami szkło jest ozdabiane w orientalne wzory lub dodatkowo barwione. Szklaneczki stawiane są na małych ceramicznych lub metalowych podstawkach i podawane z małą łyżeczką i dwiema kostkami cukru. Ważne aby przy mieszaniu herbaty głośno dzwonić łyżeczką o szklankę. To co w naszej kulturze uznawane jest za niekulturalne, w Turcji jest wręcz w dobrym tonie. Podobnie jak w Chinach czy Wietnamie częstowanie gości herbatą jest przejawem gościnności i dobrego obyczaju.

Na zakończenie nauczyciel proponuje dzieciom zabawę w odgadywanie smaków. Każde dziecko dostaje swój kubeczek. Nauczyciel nalewa każdemu uczniowi odrobinę pierwszego rodzaju herbaty. Prosi dzieci by spróbowały odgadnąć jaki to rodzaj. Kiedy zagadka zostaje rozwiązana nauczyciel nalewa każdemu porcję drugiego rodzaju herbaty. Kiedy uczniowie spróbują i odgadną wszystkie rodzaje herbaty nauczyciel pyta, która z herbat smakowała im najbardziej. Czy będą teraz pili taką herbatę częściej? Czy wszystkim smakowała ta sama herbata?

Podsumowanie

Nauczyciel mówi dzieciom, że ich dzisiejsza podróż herbacianym szlakiem dobiegła końca. Pyta czy pamiętają jakie kraje odwiedzili. Która z herbat najbardziej im smakowała? Co uczniów zaniepokoiło, a co zaskoczyło? Warto podkreślić uczniom, że dzięki otwartości na innych ludzi i inne kultury, możemy wiele się nauczyć i poznać wiele nowych, interesujących rzeczy. Różnice między ludźmi i miejscami, w których żyją są czymś naturalnym, co sprawia, że świat jest ciekawszy i różnorodny.

Aktywności dodatkowe: układanie puzzli ilustracji krzewu herbaty, kolorowanie rysunków przedstawiających poszczególne etapy produkcji herbaty.