



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

Autor scenariusza: Monika Bryzek

TYTUŁ – Kuchnie świata

Warsztaty dla klas: 0

Podtytuł : podróż pełna smaków

Cykl zajęć: Poznajmy się – Lesznowola Gminą wielu kultur

Cele:

- zapoznanie z wybranymi kuchniami świata i zwyczajami związanymi z gotowaniem i spożywaniem posiłków
- uwrażliwienie dzieci na podobieństwa i różnice kulturowe

Potrzebne środki i materiały:

laptop, projektor, głośniki; muzyka polska, turecka, chińska lub wietnamska; prezentacja ze zdjęciami lub wydrukowane zdjęcia; mapa świata; naklejki na mapę z napisem: Polska, Turcja, Chiny lub Wietnam; karteczki z czapkami kucharskimi w różnych kolorach (ilość w zależności od grup); wielkoformatowe menu kuchni polskiej; zdjęcia polskich potraw; duży karton z odrysowanymi potrawami; wycięte tureckie potrawy; szablon chińskiej miseczki (załącznik 1); kredki, flamastry, plastelina; buteleczka sosu rybnego i sosu sojowego; kolendra, bazylija; rysunki składników zupy Phở miska; łyżka.

Dodatkowe aktywności: labirynt (załącznik 2), dorysowanka (załącznik 3).

Realizacja

1. Wprowadzenie

Jedzenie jest nam niezbędne do życia. Nauczyciel mówi dzieciom, że każdemu człowiekowi, w każdym zakątku świata potrzebne jest pożywienie. Jednak mimo tego, że każdy musi jeść, sposób przygotowywania tego jedzenia, podawania go i



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

spożywania nie wszędzie wygląda tak samo. Podobnie, jak każdemu nie smakuje to samo. Wszystko to w dużej mierze zależy od tradycji i kultury danego państwa czy regionu świata.

Nauczyciel proponuje dzieciom, aby podczas zajęć wybrali się w kulinarną podróż i zobaczyli co jedzą ich rówieśnicy na świecie.

2. Polskie smaki

Nauczyciel proponuje dzieciom, aby swoją podróż rozpoczęli od Polski. Razem z dziećmi nakleja napis Polska na mapie świata.

Następnie w związku z tym, że zbliża się pora obiadowa pyta dzieci, czy wiedzą z czego składają się tradycyjne dania obiadowe w Polsce? Mówi dzieciom, że przyniósł z restauracji z polską kuchnią kartę dań, która niestety po drodze uległa zniszczeniu. Karta składała się z nazw potraw i ich zdjęć, niestety wszystko się pomieszało i teraz nie wiadomo co jest czym. Nauczyciel zawiesza na tablicy listę potraw. Grupy losują fotografie i zastanawiają się co na nich jest. Nauczyciel czyta kolejno nazwy potraw umieszczonych w menu i prosi, aby dzieci przyczepiły otrzymane fotografie w odpowiednim miejscu na karcie (np. pierogi, bigos, kotlet schabowy z ziemniakami i surówkami, pomidorowa).

Po wykonaniu zadania nauczyciel mówi dzieciom, że w podziękowaniu za pomoc otrzymują bilety na pociąg Orient Ekspres do Turcji. Nauczyciel puszcza piosenkę turecką, a następnie razem z dziećmi tworzą pociąg i jadą do Turcji. Zatrzymują się przy mapie świata na której nakleją napis Turcja.

3. Tureckie smaki

Nauczyciel ścisza muzykę. Mówi dzieciom, że w Turcji mieszkają jego znajomi ze swoim synkiem i zapraszają ich na obiad. Obiad jest szczególną porą w Turcji, najczęściej jadeny jest wieczorem. W tym czasie przy stole zbiera się cała rodzina oraz goście. Po obiedzie Turcy mogą jeszcze bardzo długo siedzieć przy herbacie i rozmawiać. Zawsze towarzyszą im dzieci, które siedzą przy stole tak długo, jak mają na to ochotę. Obiad zawsze jest bardzo obfity, gospodyni proponuje coraz to nowe dania. Nie wypada niczego odmawiać, lepiej jeść wszystko w małych porcjach i być gotowym na długie siedzenie przy stole.



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

Znajomi, których dzieci odwiedzają również przygotowują prawdziwą ucztę. Każda grupa zasiada po turecku przy wielkim stole (duży karton z odrysowanymi potrawami). Ich zadaniem jest zastawienie pustego stołu. Nauczyciel czyta opisy konkretnych potraw tureckich, jak wyglądają, z czego są robione. Dzieci wybierają spośród różnych fotografii te, które według nich pasują do opisu i przyporządkowują je do miejsca na stole (odrysowanego miejsca na kartonie).

Na koniec nauczyciel pyta dzieci czy turecki obiad jest podobny do polskiego. Jakie są podobieństwa a jakie różnice.

4. Chińskie smaki

Nauczyciel proponuje dzieciom dalszą podróż. Mówi im, że słyszał o tym, że niezwykle ciekawe tradycje kulinarne można zaobserwować w Chinach, dlatego chciałby, aby wszyscy razem polecili do Chin.

Nauczyciel puszcza chińską muzykę. Dzieci tworzą samolot i lecą do Chin. Zatrzymują się przy mapie świata i nakleją na niej napis Chiny.

Nauczyciel pyta dzieci o jakim posiłku rozmawiali przy okazji Polski i Turcji – o obiedzie. Proponuje zatem, aby przyjrzeni się dokładnie jak wygląda obiad w Chinach. Nauczyciel pokazuje dzieciom zdjęcie stołu zastawionego potrawami.

Obiad składa się zazwyczaj z zupy oraz kilku podawanych jednocześnie potraw, przygotowywanych głównie z warzyw z mięsem lub rybami, do których częstym dodatkiem jest ryż lub makaron. Każda potrawa podawana jest w osobnych miskach, z których każdy przy stole nakłada sobie pożądaną porcję. Zupę pije się z miseczek, wyjadając z niej pałeczkami warzywa, mięso czy makaron lub spożywa się je po prostu łyżką. Pozostałe potrawy je się wyłącznie pałeczkami.

Przy jedzeniu pałeczkami bardzo ważne jest odpowiednie zachowanie. Nie wypada na przykład zostawiać pałeczek wetkniętych w ryż. Nie należy bawić się pałeczkami, a szczególnie uderzać nimi o stół lub talerz. Po skończeniu posiłku należy odłożyć pałeczki na bok lub na specjalne podkładki.

Nauczyciel pyta dzieci czym zatem różni się obiad chiński od obiadu polskiego.



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

Następnie proponuje dzieciom, aby każdy wykonał swoją chińską miseczkę. Rozdaje dzieciom szablony, nożyczki, kleje, kredki, flamastry. Każdy koloruje swoją miseczkę, a następnie wycina i skleja.

5. Wietnamskie smaki

Kiedy dzieci wykonają swoje miseczki nauczyciel proponuje im dalszą podróż. Tym razem wybierają się do Wietnamu. Nauczyciel puszcza wietnamską muzykę. Dzieci podchodzą do mapy i nakleją napis Wietnam.

W Wietnamie, tak jak w Chinach, również do jedzenia potraw używa się pateczek, a ulubionym składnikiem jest ryż. Pateczki są bardzo stare i przybyły do Wietnamu z Chin. W dawnych czasach były wykonywane z kości słoniowej, złota lub srebra, zdobiono je także kamieniami. Obecnie pateczki wykonuje się z bambusa, drewna bądź plastiku. Ryż natomiast jest nieodłącznym elementem posiłku i symbolem życia dla Wietnamczyków. Potrawy kuchni wietnamskiej są podobne do potraw chińskich. Jednak w kuchni wietnamskiej używa się więcej świeżych ziół, między innymi kolendry czy tajskiej bazylii. Podstawą wielu potraw w Wietnamie jest również sos rybny, w odróżnieniu od Chin, gdzie najpopularniejszy jest sos sojowy.

Nauczyciel pokazuje dzieciom sos rybny i sos sojowy. Mówi, że to one w dużej mierze nadają potrawom chińskim i wietnamskim specyficzny smak i aromat. Następnie opowiada dzieciom o słynnych wietnamskich potrawach:

zupa Phở – najpopularniejsza zupa w całym Wietnamie, która jest rodzajem rosółu z dodatkami (makronem ryżowym, kolendrą, chili, cytryną, kurczakiem, łodygami selera, goździkami, anyżem, szpinakiem, solą, imbirem),

sajgonki (farsz z warzyw, grzybów bądź mięsa z kurczaka lub wołowiny, zawinięty w ciasto z mąki ryżowej, pikantnie przyprawione i smażone w głębokim tłuszczu),

zupa Canh (w dosłownym tłumaczeniu - kwaśna zupa; wywodzi się z południowego Wietnamu, składa zaś z ryby lub krewetek bądź też mięsa z kurczaka i wołowiny, z ananasa, pomidorów, kiełków fasoli i ziół).

Kiedy dzieci zapoznają się już z wietnamskimi potrawami nauczyciel proponujemy, aby ponownie ustawili się w grupach. Każda grupa otrzymuje kartkę z rysunkami



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

składników zupy Phở. Dzieci w grupach kolorują rysunki, a następnie je wycinają. Nauczyciel w tym czasie ustawia tory z krzesetek dla każdej grupy. Na końcu stawia stolik, na którym kładzie miskę. Zadaniem grup jest jak najszybsze przeniesienie slalomem (między krzesetkami) wyczytanego kolejno przez nauczyciela składnika zupy i wrzucenie go do miski. Kiedy wszystkie składniki znajdują się już w misce nauczyciel zaprasza wszystkie dzieci, bierze łyżkę i miesza składniki. Mówi dzieciom, że tym sposobem udało im się wspólnie ugotować słynny wietnamski posiłek.

6. Podsumowanie

Nauczyciel dziękuje dzieciom za wspólne gotowanie i prosi, aby usiedli wszyscy razem na podłodze. Mówi dzieciom, że ich dzisiejsza podróż dobiega końca. Pyta dzieci czego dowiedziały się podczas podróży, jakie kraje udało im się odwiedzić. Czy we wszystkich odwiedzonych krajach potrawy wyglądały tak samo. Czym różniły się poszczególne obiady. Mówi dzieciom, że tak jak kuchnie i potrawy na świecie, tak każdy z nas czymś się od siebie różni i w czymś jest do siebie podobny. Na przykład są ludzie którzy lubią bardzo ostre jedzenie i są tacy, którzy za takim nie przepadają. Są osoby które mogłyby jeść cały czas same słodkie i takie, które nie lubią słodkich rzeczy. W dużej mierze zależy to od tego w jakiej kulturze się wychowaliśmy, co je się w naszych domach, ale nie jest to stałe i niezmiennie. Często bywa tak, że z czasem przekonujemy się do czegoś co początkowo wydawało nam się niesmaczne. Dlatego nie powinniśmy nigdy z góry przekreślać tego co jest inne, wcześniej nam nieznanne.

Opisy:

Tureckie potrawy

Baklava - bardzo popularny deser turecki, przygotowywany na bazie ciasta *yufka*, bardzo cieniutkiego ciasta robionego z mąki i wody; baklava składa się z warstw ciasta przekładanych siekanymi orzechami włoskimi, migdałami lub pistacjami oraz miodem lub syropem powstającym na bazie masła i cukru; po wierzchu jest zazwyczaj polewana syropem przygotowywanym z wody i cukru z dodatkiem cytryny i posypywana niesolonymi pistacjami.

Gözleme –przygotowywane jest podobnie jak baklava z cienkiego ciasta *yufka*; ciasto jest faszerowane różnymi nadzieniami, między innymi przyprawionymi



Projekt „Poznajmy się – Lesznowola gminą wielu kultur” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu na rzecz Integracji Obywateli Państw Trzecich ziemniakami z cebulą, serem z pietruszką i zieloną cebulką, serem ze szpinakiem lub mielonym mięsem.

Köfte - to wszelkie rodzaje mięsa mielonego; mięso łączone jest z ziołami, warzywami, okruszkami pieczywa lub jajkami; uzyskaną masę formuje się w kulki, "paluszki" czy kształty owalne, a następnie gotuje, smaży, grilluje lub piecze w glinianym naczyniu.

Mercimek Çorbasi - zupa z czerwonej soczewicy. Jedna z najpopularniejszych zup serwowanych w Turcji.

Ayran - to orzeźwiający napój przygotowywany na bazie jogurtu naturalnego. Jest podawany mocno schłodzony; najlepiej smakuje podawany z tradycyjnych kubeczków z obfitą pianką.