



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

Autor scenariusza: Monika Bryzek

TYTUŁ – Podróż kulinarna

Warsztaty dla klas 2

Podtytuł : Poznajemy smaki świata

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; - prezentacja ze zdjęciami lub wydrukowane zdjęcia omawianych potraw; - muzyka polska, turecka, chińska, wietnamska; mapa świata; - naklejki na mapę z napisem: Polska, Turcja, Chiny, Wietnam; krzyżówka (załącznik 1); naczynia i sztucce x 4: widelce, noże, łyżki, talerze, miski; płataninka z tureckimi potrawami (załącznik 2); - miseczki, wata, pałeczki do jedzenia (jeden komplet na grupę); szablony miseczek (załącznik 3), nożyczki, kleje, kredki, flamastry, kolorowe papiery, folia; - buteleczka sosu rybnego i sosu sojowego; kolendra, bazylia.

Realizacja

1. Wprowadzenie

Nauczyciel mówi dzieciom, że jedzenie jest bardzo ważne dla każdego człowieka, w każdym zakątku świata. Wszyscy muszą jeść, aby żyć. Jednak bardzo często to co się je, sposób w jaki przygotowuje się posiłki, a później w jaki się je podaje i spożywa zależy od kultury i tradycji w różnych państwach, regionach świata. Każdy posiłek nie wszędzie wygląda tak samo. Podobnie, jak każdemu nie smakuje to samo.



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

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

2. Kuchnia polska

Nauczyciel proponuje dzieciom, aby swoją podróż rozpoczęli od Polski. Razem z dziećmi nakleja napis Polska na mapie świata. Nauczyciel mówi dzieciom, że chciałby, aby podczas podróży skupili się szczególnie na jednym bardzo ważnym posiłku. Jakim? Proponuje dzieciom, aby rozwiązały krzyżówkę i odgadując hasło dowiedziały się o jaki posiłek dokładnie chodzi. Każdemu rozdaje wydrukowaną krzyżówkę do wypełnienia.

Kiedy wszyscy odgadną hasło nauczyciel pyta dzieci z czego składa się tradycyjny obiad w Polsce. Prosi je, aby wymieniły najbardziej popularne polskie potrawy obiadowe, jakie znają.

Następnie nauczyciel mówi dzieciom, że przyniósł z restauracji z polską kuchnią kilka rzeczy, ale wszystko w drodze się pomieszało. Prosi dzieci, aby pomogły mu uporządkować przyniesione przedmioty. Nauczyciel dzieli dzieci na cztery grupy. Ustawia cztery tory przeszkód (slalom z krzesłek), a na ich końcu stawia stoliki. Przy każdym torze ustawia się poszczególna grupa. Zadaniem dzieci jest nakrycie stołów. Każdy zawodnik kolejno losuje przedmiot (widelec, łyżka, nóż, talerz, miska) i biegnie slalomem do stolika, na którym go ustawia. Kiedy grupy ułożą już wszystkie elementy wspólnie z nauczycielem analizują ich ułożenie, co gdzie powinno leżeć, do czego służy.

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 naklejają napis Turcja.

3. Kuchnia turecka

Nauczyciel ścisza muzykę. Mówi dzieciom, że obiad jest szczególną porą w Turcji, najczęściej jadany 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 długi, jak mają na to ochotę. Obiad zawsze jest bardzo obfity, gospodyni proponuje coraz to nowe



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

dania. Nie wypada niczego odmawiać, lepiej jeść wszystko w małych porcjach i być gotowym na długie siedzenie przy stole.

Nauczyciel proponuje dzieciom, aby zapoznali się z kilkoma tradycyjnymi tureckimi daniami. Każda grupa otrzymuje plątaninę z tureckimi potrawami. Wspólnie ustalają, która potrawa jak się nazywa. Kiedy dzieci dopasują obrazki do nazw nauczyciel czyta opis poszczególnych potraw.

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

4. Kuchnia chińska

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 nakład sobie pożądaną porcję. Zupę pije się z miseczki, wyjadając z niej pałeczkami warzywa, mięso czy makaron lub 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. Nauczyciel powtarza, że bardzo istotną różnicą jest to, że do jedzenia nie używa się sztućców, ale pałeczek. Proponuje dzieciom, aby spróbowały tej sztuki. Każda grupa dostaje pałeczki i uczy się nimi posługiwać. Następnie grupy ustawiają się i dostają



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

miseczki z kuleczkami waty. Ich zadaniem jest przeniesienie kolejno wszystkich kuleczek do miseczek znajdujących się na drugim końcu sali.

Po wykonaniu zadania nauczyciel gratuluje dzieciom niezwykłych sprawności w posługiwaniu się pałeczkami i proponuje, aby sprawdzili czy w sąsiednim Wietnamie również je się obiad pałeczkami.

5. Kuchnia wietnamska

Nauczyciel puszcza wietnamską muzykę. Dzieci podchodzą do mapy i nakleją napis Wietnam.

W Wietnamie również do jedzenia potraw używa się pałeczek. Pałeczki 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 pałeczki 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 mówi dzieciom, że obiad wietnamski również składa się z zupy oraz drugiego dania. Najpopularniejszą zupą w Wietnamie jest zupa phở, która jest swego rodzaju rosółem z makaronem i dodatkami. Tradycyjnie przyrządza się dwa rodzaje phở: phở bò z wołowiną i phở gà z mięsem kurczaka. Zupę najczęściej przyprawia się zieloną kolendrą i dosala sosem rybnym. Obecnie phở jest popularnym daniem w całym Wietnamie. Phở zwykle je się pałeczkami, wypijając na koniec sam bulion. Nauczyciel pokazuje dzieciom, jak wygląda zupa phở. Proponuje, aby każdy wykonał swoją miskę wietnamskiej zupy. Każde dziecko dostaje szablon miski, którą dekoruje na zewnątrz na wzór misek wietnamskich, wycina i skleja. Następnie udekorowaną miskę w środku wykleja folią (ma ona imitować bulion). Kiedy miska jest już wypełniona folią dzieci wycinają z kolorowego papieru składniki zupy i dokleją w swoich miskach.



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

6. Podsumowanie

Kiedy wszyscy wykonają swoje miski nauczyciel prosi, aby usiedli razem na podłodze. Mówi dzieciom, że ich dzisiejsza podróż dobiega końca. Pyta dzieci jaki kraj odwiedzi podczas podróży. Czy we wszystkich odwiedzonych krajach obiad wygląda tak samo. Czym różnią 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.

Kuchnia turecka – opisy potraw

Baklava - bardzo popularny deser turecki, przygotowywany na bazie ciasta *yufka*, bardzo cienkiego 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 ziemniakami z cebulką, serem z pietruszką i zieloną cebulką, serem ze szpinakiem lub mielonym mięsem.

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



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