

Autor scenariusza: Monika Prus

TYTUŁ – SMAKI KUCHNI WIETNAMSKIEJ

Temat: Smaki kuchni wietnamskiej – warsztaty dla dzieci, poświęcone kuchni wietnamskiej.

Materiały dla nauczycieli:

- zdjęcia potraw kuchni wietnamskiej z podpisami (zał. nr 1)
- rysunek do wycięcia: widelec, pałeczka (zał. nr 2 i 2a)
- rysunek pomocniczy przedstawiający posługiwanie się pałeczkami (zał. nr 3)
- rysunek do wycięcia: miseczka do pokolorowania (zał. nr 4)
- rysunki do wycięcia: składniki zupy (zał. nr 5)

Ułożenie zastawy stołowej

Podstawowymi elementami zastawy stołowej są: pałeczki z ewentualnymi podkładkami pod nie, miseczka do ryżu, łyżka, mata, miseczka do sosu, szklanka lub filiżanka na herbatę.

Ułożenie: łyżka do zupy znajduje się po lewej stronie miseczki, pałeczki na podkładce po prawej stronie, miseczka do sosu i szklanka po prawej stronie na górze.

Spotkanie przy stole

Zbliża się czas kolacji. Mama przygotowuje ryż i inne potrawy, tata jej pomaga i przynosi jedzenie do pokoju. Dziś także pojawi się szczególny gość. Przyjechał do nas z daleka i pierwszy raz będzie jadł z nami kolację. Ciekawe, czy smakować mu będzie ryż, zupa i inne dania? Chyba wszystko już gotowe, bo tata zaprasza do stołu dziadka i babcię. Przyszedł także nasz gość. Dziadek jako pierwszy wchodzi do pokoju, siada blisko drzwi i prosi naszego przybysza, aby usiadł naprzeciwko niego. Obok

dziadka siada babcia, następnie tata i dzieci. Mama usiadła blisko miski z ryżem i każdemu rozdziela do miseczki jego porcję. Rodzice zapraszają dziadków do jedzenia słowami: „prosimy rodzice, częstujcie się”; i tak po kolei każdy zaprasza starszą osobę do jedzenia. U nas, w Wietnamie uwielbiamy rozmawiać, śmiać się, wypada też głośno jeść, np. mlaskać. Lubimy zjadać wspólne posiłki, nakładamy sobie wzajemnie jedzenie, ale nigdy nie swoimi pałeczkami. W tym celu używamy łyżki. Jeśli będziesz uczestnikiem wietnamskiego posiłku, pamiętaj, aby jeść z umiarem i obserwuj, ile jedzą inni. Jeśli widzisz, że rodzina, która cię gości je tylko ryż, ty także powinieneś zjeść swój ryż, podziękować za smaczny posiłek i powiedzieć, że jesteś już najedzony. Zgodnie z naszymi zwyczajami, nie należy nadużywać gościnności. Po skończonym posiłku wszyscy wzajemnie sobie dziękują słowami: „dziękuję ojciec/mamo” i, z reguły, mama, babcia lub wnukowie odchodzą, by zaparzyć herbatę. Potem wspólnie ją wypijamy. Następnie, tata z dziadkiem i, dziś wyjątkowo, także z naszym gościem zostają w pokoju, a mama z babcią sprzątają w kuchni po posiłku. Tak właśnie wygląda nasze spotkanie przy stole.

Historia i znaczenie ryżu

Ryż dla Wietnamczyków jest symbolem życia, nazywają go „perłą bogów”, jest częścią każdego posiłku. Rodzice uczą swoje dzieci szacunku do ryżu. Mówią, że, jeśli podczas posiłku nie zjedzą całej porcji, to w następnym życiu zawsze będą głodne. Wyróżnia się 12 odmian ryżu. Wietnamczycy potrafią rozpoznać je po zapachu (wydzielanym np. podczas gotowania), kolorze, konsystencji i smaku. W kuchni ryż stosowany jest nie tylko w tradycyjnej formie, ale także, np. w postaci papieru ryżowego (mąka ryżowa, sól, woda), używanego m.in. do pakowania dań na wynos. Poza tym ryż przetwarzany jest także na makaron ryżowy (banh pho), mąkę, ocet ryżowy i wino.

Pałeczki występują w dwóch rozmiarach: 25-centymetrowe służą do jedzenia, natomiast dłuższe 35-centymetrowe używane są do gotowania. Pierwsze udokumentowane ślady postugiwania się pałeczkami pochodzą z czasów dynastii Zhou (1100–771 p.n.e.). Do

Wietnamu zwyczaj jedzenia pączkami przybył z Chin, a następnie przeniósł się do Japonii, Korei i Tajlandii.

Załącznik 1



Rượu ngâm Tắc Kè - jaszczurka gecko po angielsku, moczona w winie z ryżu; potrawy używa się do celów zdrowotnych



Zupa Phở bò - makaron ryżowy, wołowina, rosół i dodatki



Hủ Tiếu, - nitki makaronu, wodorosty, smażone tofu, przyprawy, rosół



Bún ốc (makaron ze ślimakiem) - makaron, ślimaki (różne rodzaje ślimaków: morskie, rzeczne i jeziorne), podsmażone tofu, przyprawy, wywar z kości wieprzowych i drobiowych



Bánh Tôm Hồ Tây - krewetki smażone w mące ryżowej



Bún Đậu (makaron z tofu) - makaron i podsmażone tofu; w daniu tym najważniejszy jest sos nước chấm



Bánh cuốn z grillowanym mięsem i sosem rybnym; jako przyprawę dodaje się podsmażony szczypior