

Autor scenariusza: Monika Prus

TYTUŁ – SMAKI KUCHNI WIETNAMSKIEJ

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

Cele:

- zainteresowanie uczestników kulturą wietnamską;
- prezentacja elementów kuchni wietnamskiej i związanych z nią zwyczajów.

Potrzebne środki i materiały:

- muzyka wietnamska (np. zespół Dà cổ hoài lang; Tru Singing)
czapka kucharska, rekwizyty kuchenne: talerz, nóż (tępy), widelec, dwie łyżki, szklanka, miseczka do ryżu, pałeczki, podstawki pod pałeczki, czarka do herbaty, woreczek do losowania, taśma malarska, nożyczki, plastikowe miseczki, waciki kosmetyczne (kulki), kredki, farbki, pędzelki, klej, papier kolorowy, tablica korkowa, pinezki, kolorowe losy do podziału na drużyny, materiały merytoryczne (załączniki do scenariusza).

Realizacja

1. Poznajmy się

Zapraszamy dzieci do wspólnej zabawy: początkowo stoimy w kręgu, następnie prowadzący włącza muzykę wietnamską i prosi dzieci, aby spokojnie chodziły po sali w rytm muzyki. Po chwili zachęcamy dzieci do wzajemnego poznania się. Prosimy, by podeszły do każdego, podały sobie ręce na przywitanie i przedstawiły się. Jeśli grupa poznała się już wcześniej, prowadzący zachęca dzieci wyłącznie do wzajemnego przywitania. Przez cały czas starajmy się poruszać w rytm muzyki i spotkać z każdym. Prowadzący również uczestniczy w zabawie. Gdy muzyka ucichnie wracamy do kręgu i siadamy.

2. Zapraszamy do kuchni

Prowadzący zakłada czapkę kucharską, z worka wyjmując przygotowane wcześniej rekwizyty: widelec, łyżkę, talerzyk itp. Pyta dzieci, z czym kojarzą im się te przedmioty. Dzieci z pewnością szybko odgadną, że są to przedmioty potrzebne do gotowania. Prowadzący pyta dzieci, czy mają ulubione potrawy, zachęca je, aby powiedziały swoje imiona i wymienić to, co najbardziej lubią jeść. Wyjaśnia, że dzisiejsze spotkanie będzie dotyczyło kuchni, a skoro bardzo dobrze znamy potrawy kuchni polskiej, dlatego dzisiejszego dnia przeniesiemy się do dalekiego Wietnamu i dowiemy, co takiego najbardziej lubią Wietnamczycy oraz, w jaki sposób spożywają swoje potrawy. Prowadzący wskazuje na plakaty ze zdjęciami różnych posiłków oraz gotujących osób (zał. nr 1).

3. Czas nakrywać

Prowadzący wyjmuje woreczek, w którym znajdują się karteczki z dwoma obrazkami: widelca i pałeczki (zał. nr 2). Dzieci losują karteczki, tworząc w ten sposób dwie grupy. Prowadzący rozkłada przedmioty używane podczas posiłku: talerz, nóż (tępy), widelec, dwie łyżki, szklankę, miseczkę do ryżu, pałeczki, podstawki pod pałeczki, czarkę do herbaty. Obie drużyny siadają blisko siebie. Prowadzący podnosi poszczególne przedmioty i pyta dzieci, które z nich używane są do jedzenia w Polsce, a które w Wietnamie. Dzieci wspólnie próbują ustalić prawidłową odpowiedź. Następnie, drużyny otrzymują wskazane w odpowiedzi przedmioty i, zgodnie z poleceniem prowadzącego, próbują przy ich użyciu, nakryć do stołu. (zał. nr 3). Po wykonaniu zadania, prowadzący rozmawia z dziećmi na temat różnic i podobieństw między obydwooma nakryciami stołowymi.

4. Zwyczaje

Dowiemy się teraz, jakie zwyczaje panują przy stole wietnamskim. Dzieci losują karteczki z rolami uczestników posiłku: dziadka, babci, taty, mamy, dziecka, gościa (w zależności od liczby dzieci można zwiększyć liczbę uczestników zabawy). Taśmą malarską naklejamy na podłódze

pole, które symbolizuje pokój z miejscem na drzwi. W nim zaś kładziemy matę i stawiamy zastawę stołową. Prowadzący czyta historię na temat spotkania rodziny wietnamskiej przy posiłku (zał. nr 4). Dzieci zaś słuchają opowieści, zajmują odpowiednie miejsca przy stole oraz wykonują czynności związane ze zwyczajowymi zachowaniami przy stole wietnamskim. Jeśli dzieci jest dużo, możemy odegrać scenkę dwukrotnie. Wówczas prosimy pozostałych, aby usiedli i byli widownią. Możemy także odgrywać dwie jednakowe scenki równocześnie.

5. Pałeczkowa etykieta

Wiemy już, że Wietnamczycy do jedzenia potraw używają pałeczek i że uwielbiają ryż. 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 (zał. nr 6). Spróbujemy teraz nauczyć się trudnej sztuki jedzenia pałeczkami. Wszystkie dzieci otrzymują pałeczki, dwie miseczki oraz puchate płatki, które zastępują ryż. Prowadzący pokazuje, w jaki sposób należy trzymać pałeczki (zał. nr 5) oraz, jak należy przekładać ryż. Zachęca też dzieci, aby spróbowały przełożyć ryż z jednej miseczki do drugiej. Mówi, że posługując się pałeczkami, należy pamiętać o kilku ważnych zasadach: nie wbijać pałeczki w potrawę, zawsze używać cieńszej strony, w przypadku zaś, gdy chcemy okazać szacunek drugiej osobie winniśmy położyć na jej miseczkę kęs potrawy, przy czym nie należy przekazywać jedzenia z jednej pary pałeczek do drugiej. Pamiętajmy, aby nie stukać pałeczkami o miseczkę, a po skończonym posiłku odłożyć je obok lub na specjalną podstawkę, tak, aby nie pozostawić ich w miseczce (dalsze informacje na temat pałeczkowej etykiety w załączniku nr 6). Gdy już każdy spróbuje przełożyć ryż z jednej miseczki do drugiej i dowie się wszystkiego na temat sposobu używania pałeczek, wówczas wszyscy siadamy ponownie w kręgu.

6. Ozdabianie miseczek do ryżu

Podstawowym naczyniem, z którego Wietnamczycy korzystają podczas posiłków są miseczki. Wietnamskie miseczki do ryżu są bardzo pięknie zdobione. My również wykonamy takie naczynia. Każdy otrzyma swoją miseczkę (zał. nr 7) i będzie miał okazję ozdobić ją według własnego pomysłu. Do malowania misek można użyć różnych technik plastycznych: malowanie kredkami, farbami, wyklejanka itd. Po skończeniu ozdabiania, wszystkie miseczki przyczepiamy do tablicy, tworząc w ten sposób wystawę prac. Kolorowaniu może towarzyszyć muzyka wietnamska.

7. Poznajmy potrawy kuchni wietnamskiej

Osoba prowadząca zaprasza dzieci do kręgu i wyjmuje np. czerwone bądź niebieskie losy. Po losowaniu utworzą się dwie grupy. Każda z grup otrzymuje plansze ze zdjęciami potraw oraz podpisy do nich. Dzieci siadają w grupach i próbują dopasować potrawy do ich nazw. Oczywiście może okazać się to skomplikowane, dlatego później wszyscy wspólnie sprawdzają, czy zadanie udało się wykonać poprawnie. W zabawie ważne jest, aby dzieci zapoznały się z wyglądem, nazwą oraz składnikami potraw. Podczas rozmowy prowadzący opowiada o słynnych wietnamskich potrawach: zupa Pho (zał. nr 1), 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, następnie z ananasa, pomidorów, kiełków fasoli i ziół).

8. Sztuka gotowania

Wszyscy są już świetnie przygotowani, wiedzą, jakie zwyczaje panują podczas posiłku, potrafią posługiwać się pałeczkami, dlatego przyszedł czas, aby coś wspólnie ugotować. Możemy założyć dzieciom wietnamskie czapki oraz fartuchy kucharza. Dziś będziemy przygotowywać wietnamską zupę Phở Gà. Prowadzący pokazuje dzieciom składniki zupy (makron ryżowy, kolendrę, chili, cytrynę, kurczaka, łodygi selera, goździki, anyż,



odpowiednik liści szpinaku, sól, świeży imbir). Po kolei opisuje każdy z nich, wyjaśnia zasady gotowania. Dzieci otrzymują po jednym składniku (jeśli nie chcemy używać prawdziwych składników możemy wykorzystać symbole przygotowane wcześniej na kartach - zał. nr 8). Celem zabawy jest przejście slalomem przez tor przeszkód i wrzucenie swojego składnika do garnka, w którym znajduje się zupa. Jako ostatnia, w biegu tym uczestniczy osoba, która ma dużą łyżkę miesza wszystkie składniki, tak, aby powstała zupa. Prowadzący podsumowuje zabawę w ten sposób, że dzięki wspólnej pracy udało się ugotować słynny wietnamski przysmak.

9. Podsumowanie i zakończenie

Podsumowaniem naszego spotkania może być zabawa w światła: prowadzący rozdaje dzieciom po dwie karteczki: jedną koloru zielonego, drugą czerwonego. Zadaje dzieciom proste pytania dotyczące spotkania, np. o to, czy Wietnamczycy używają pączków, czy lubią ryż, czy wolno nabijać potrawę na pączkę itp. Kolor zielony oznacza TAK, kolor czerwony – NIE. W ten sposób podsumujemy i sprawdzimy wiadomości dzieci z „wyprawy” po smakach kuchni wietnamskiej.