

Ewa Pytlak

TYTUŁ – Przyprawy marokańskiej kuchni

Temat: Przyprawy marokańskiej kuchni

Cele: Poznanie typowych dla kuchni arabskiej przypraw, zapoznanie z wyglądem, zapachem i smakiem arabskich przypraw: szafranu, kurkumy, papryki, cynamonu, imbiru, papryki.

Potrzebne środki i materiały:

- opowiadanie Tadżin,
- ww. przyprawy,
- przepis na tadżin,
- talerzyki i kubeczki na przyprawy, kartoniki z nazwami przypraw,
- modelina lub karton i kredki do kolorowania,
- zdjęcia tadżinu – pocięte na puzzle

Realizacja

1. Wprowadzenie do tematu.

Układanie puzzli, próba odgadnięcia na podstawie zdjęcia, co to jest i do czego może służyć.

Czytanie opowiadania „Tadżin” lub opowiadanie, co to jest tadżin, co się w nim gotuje, z jakich składników składa się potrawa o takiej samej nazwie, co naczynie, jakie składników i przyprawy używa się do jej ugotowania.

2. Poznajemy przyprawy:

2.1 Nauczyciel/rodzic wysypuje na kolejne talerzyki przyprawy, za każdym talerzem stawia nazwę przyprawy. Dzieci obserwują wygląd, odczytują nazwy przypraw. Później odwracają się a nauczyciel/rodzic zmienia ułożenie przypraw – kolejność talerzyków. Dzieci próbują odtworzyć pierwotną kolejność.



2.2 Wybory Miss Kuchni Arabskiej

Umawiamy się z dziećmi, że jesteśmy jurorami w konkursie na Przyprawę – Miss Kuchni Arabskiej i przyznajemy nagrody i wyróżnienia w różnych kategoriach.

Wybór „Miss ostrości” – dzieci nabierają na palec troszeczkę przyprawy i próbują ją nakładając na czubek języka, a następnie wybierają wicemiss i miss ostrości.

Wybór „Miss zapachu” – dzieci wachają kolejne przyprawy i podobnie jak poprzednio wybierają.

Wybór „Miss pięknego wyglądu/koloru” – dzieci oglądają kolor przypraw szukają podobnych kolorów w otoczeniu, kończą zdanie zaczęte przez nauczyciela/rodzica kolor kurkumy przypomina mi ..., kolor papryki przypomina mi ..., na koniec wybieramy miss.

Wybory „Miss miękkości” – dzieci dotykają przypraw rozcierają je między palcami, rozcierają n kropelce wody na kartce, a na koniec przyznają tytuł.

3. Nasz tadżin

Modelinowy tadżin

Po dokładnym obejrzeniu tadżinu i rozmowie z jakiego materiału powstał, lepimy, ozdabiamy a następnie utwardzamy poprzez gotowanie własny tadżin z modeliny.

Rysunkowy tadżin

Na białej kartce papieru rysujemy kontury tadżinu na kartce, a następnie ozdabiamy środek tadżinu barwnikiem, który powstanie ze zwilżenia zmielonych przypraw z wodą.

Ozdabianie tadżinu – Rysujemy kolistymi ruchami palca kółka w konturze tadżinu barwnikiem z przypraw. Po wyschnięciu dorysowujemy kredkami świecowymi ozdobne wzory do kolorowych „przyprawowych” kótek.

4. Na targu – kupujemy składniki do przyrządzenia tadżinu - gra.

Zapraszamy dzieci do wyprawy na targ arabski w celu zakupu składników do przygotowania tadżinu. Przypominamy wspólnie przepis na tadżin i składniki potrzebne do jego przyrządzenia, a następnie zapraszamy dzieci do gry.

Opis gry:

Liczba graczy: Od 2 do 6.

Potrzebne materiały:

1. Pionki – mogą być nimi tadżiny zrobione przez dzieci z modeliny,
2. kostka do gry

3. podłużne kartki papieru, na każdej z nich wypisane są składniki potrzebne do przygotowania tadżinu oraz nazwy innych przypraw kuchni arabskiej (jedna nazwa na jednej kartce)

Nazwy składników

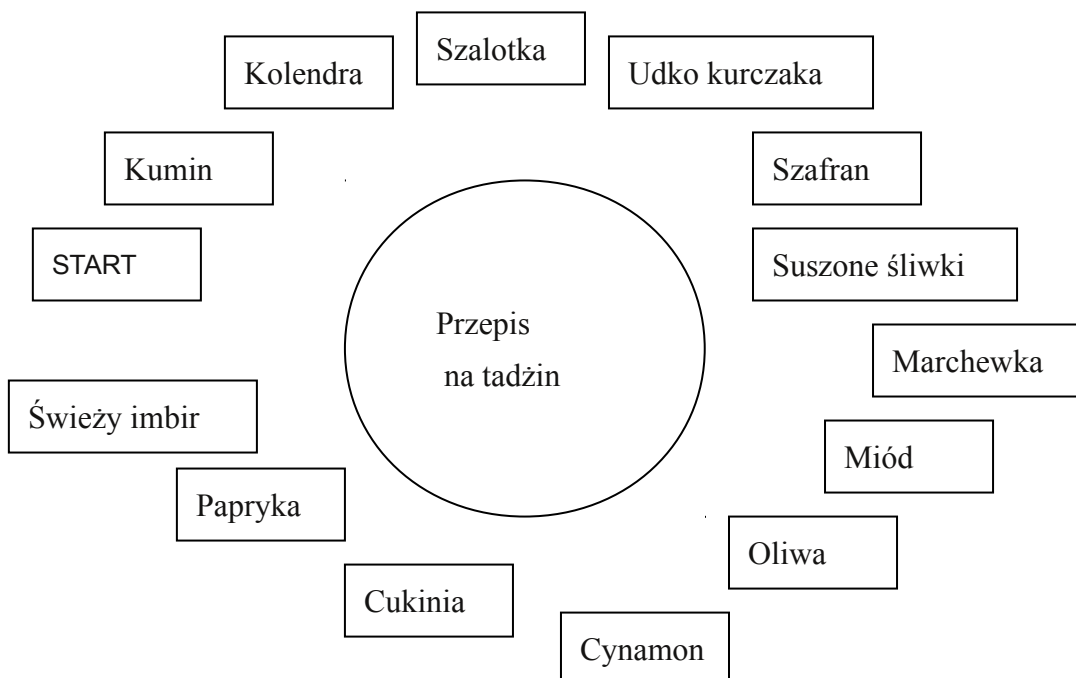
4. Okrągła kartka papieru z wypisanymi wszystkimi składnikami potrzebnymi do przygotowania tadżinu,
5. Podłużna kartka z napisem „Start”.
6. Kartki ze składnikami do tadżinu dla każdego z graczy

udka kurczaka	ziemniaki	cukinia	pomidory
cynamon	kolendra,	szafran	świeży imbir
oliwa	suszone śliwki	kumin	
miód	szalotka	marchewka	

Przygotowanie planszy do gry:

Na środku stołu lub podłogi kładziemy kartkę z przepisem na tadżin i składnikami. Wokół kartki układamy podłużne kartki z nazwami składników, przypraw oraz kartkę z napisem „Start”. Wszystkie pionki ustawiamy na polu start.

(Patrz rys. poniżej)





Wersja 1:

Celem gry jest zebranie wszystkich składników potrzebnych do przyrządzenia tadżinu.

Zasady gry: Uczestnicy gry poruszają się po planszach z nazwami składników w ustalonej kolejności zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli staną na polu z nazwą składnika zaznaczają go na własnej kartce. Wygrywa ta osoba, którą najszybciej zdobędzie wszystkie składniki potrzebne do przyrządzenia tadżinu.

Wersja 2:

Celem gry jest zdobycie największej liczby składników do przygotowania tadżnu.

Zasady gry są identyczne jak w wersji 1, ale gra toczy się przez umówioną liczbę kolejek rzutów np. 10.

Uwaga końcowa: Planszę do gry można modyfikować np. umieszczając po kilka nazw składników na jednym polu, dodając pole „Stop – zagapiłeś się na targu na złote bransoletki, tracisz jedną kolejkę”.