



Kulinarne dziedzictwo, czyli przeszłość (w) smaku

**Materiały edukacyjne z zakresu
dziedzictwa kulturowego**



Narodowy
Instytut
Dziedzictwa

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego

Kulinarne dziedzictwo, czyli przeszłość (w) smaku

Grupa wiekowa: IV-VIII klasa szkoły podstawowej.

Przedmiot: język polski, historia, wiedza o społeczeństwie.

Czas: 2h.

CELE OPERACYJNE LEKCJI:

Po lekcji uczeń:

- interesuje się tematyką dziedzictwa kulinarnego jako dziedzictwa niematerialnego;
- zna lokalne i rodzinne tradycje kulinarne, wglębia się w historię potraw i składników;
- zna podstawowe pojęcia dotyczące dawnej kuchni, urzędzeń kucharskich oraz tradycyjnych znaczeń potraw i roślin;
- integruje się pokoleniowo poprzez wzajemne doświadczenia kulinarne;
- ceni dziedzictwo kulinarne, rozpozna je wśród innych, zna jego wartość;
- samodzielnie czyta przepisy, gotuje oraz zdobywa wiedzę;
- zna historię książki kucharskiej oraz umie czytać historyczne przepisy;
- podejmuje refleksję nad dziedzictwem i znaczeniem przeszłości.

METODY KSZTAŁCENIA:

praca w grupach, praca indywidualna, burza mózgów, wywiad, praca z materiałami źródłowymi, dyskusja, ćwiczenie ruchowe, pogadanka, metaplan, metoda sytuacyjna.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- 1) pytania do gry „wszyscy którzy...” (**załącznik 1.**);
- 2) karty z potrawami, jedzeniem oraz ich znaczeniami (**załącznik 2.**);
- 3) fragmenty książek kucharskich – materiału źródłowego (**załącznik 4., 5., 6.**);
- 4) plansze z historycznymi narzędziami kuchennymi (**załącznik 8.**);
- 5) karty z potrawami regionalnymi (**załącznik 9.**);
- 6) karta wywiadu (**załącznik 10.**).

POWIĄZANIE Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ:

1. HISTORIA:

a) cele kształcenia – wymagania ogólne:

I.1. Odróżnianie przeszłości, teraźniejszości i przyszłości. I.4. Umieszczanie procesów, zjawisk i faktów historycznych w czasie oraz porządkowanie ich i ustalanie związków przyczynowo-skutkowych. I.5. Dostrzeganie zmiany w życiu politycznym i społecznym oraz ciągłości w rozwoju kulturowym. II.1. Krytyczne analizowanie informacji uzyskanych z różnych źródeł (w tym kartograficznych), próba wyciągnięcia z nich wniosków. II.5. Dostrzeganie potrzeby poznawania przeszłości dla rozumienia procesów zachodzących we współczesności. III.3. Przedstawianie argumentów uzasadniających własne stanowisko w odniesieniu do procesów i postaci historycznych. III.4. Tworzenie krótkich i długich wypowiedzi: planu, notatki, rozprawki, prezentacji.

b) szczegółowe treści kształcenia:

Klasa IV, uczeń I.1. zbiera informacje na temat historii swojej rodziny, gromadzi pamiątki rodzinne i opowiada o nich; I.2. poznaje historię i tradycje swojej okolicy i ludzi dla niej szczególnie zasłużonych; zna lokalne zabytki i opisuje ich dzieje.

2. JĘZYK POLSKI:

a) cele kształcenia – wymagania ogólne:

I.3. Kształtowanie umiejętności uczestniczenia w kulturze polskiej i europejskiej, szczególnie w jej wymiarze symbolicznym i aksjologicznym. I.5. Kształcenie postawy szacunku dla przeszłości i tradycji literackiej jako podstawy tożsamości narodowej. I.7. Rozwijanie zainteresowania kulturą w środowisku lokalnym i potrzeby uczestnictwa w wydarzeniach kulturalnych. II.3. Poznawanie podstawowych pojęć oraz terminów służących do opisywania języka i językowego komunikowania się ludzi. III.1. Usprawnianie czynności fonacyjnych, artykulacyjnych i prozodycznych uczniów. III.6. Poznawanie podstawowych zasad retoryki, w szczególności argumentowania oraz rozpoznawanie manipulacji językowej. IV.1. Rozwijanie szacunku dla wiedzy, wyrabianie pasji poznawania świata i zachęcanie do praktycznego zastosowania zdobytych wiadomości. IV.2. Rozwijanie umiejętności samodzielnego docierania do informacji, dokonywania ich selekcji, syntezy oraz wartościowania. IV.4. Kształcenie nawyków systematycznego uczenia się oraz porządkowania zdobytej wiedzy i jej pogłębiania. IV.6. Rozwijanie umiejętności efektywnego posługiwania się technologią informacyjną w poszukiwaniu, porządkowaniu i wykorzystywaniu pozyskanych informacji.

b) szczegółowe treści kształcenia:

i. Klasy IV-VI, uczeń: I. 1.12. określa tematykę oraz problematykę utworu; I.2.3) określa temat i główną myśl tekstu; I.2.11) odnosi treści tekstów kultury do własnego doświadczenia; III.1.1) uczestniczy w rozmowie na zadany temat, wydziela jej części, sygnały konstrukcyjne wzmacniające więź między uczestnikami dialogu, tłumaczące sens; III.1.3) tworzy logiczną, semantycznie pełną i uporządkowaną wypowiedź, stosując odpowiednią do danej formy gatunkowej kompozycję i układ graficzny; rozumie rolę akapitów w tworzeniu całości myślowej wypowiedzi; III.1.4)

dokonyuje selekcji informacji; III.2.10) wykorzystuje wiedzę o języku w tworzonych wypowiedziach. IV.2. doskonalą różne formy zapisywania pozyskanych informacji; IV.3. korzysta z informacji zawartych w różnych źródłach, gromadzi wiadomości, selekcjonuje informacje; IV.3. zna i stosuje zasady korzystania z zasobów bibliotecznych (np. w bibliotekach szkolnych oraz on-line); IV.8. poznaje życie kulturalne swojego regionu;

ii. Klasy VII i VIII, uczeń: I.1.8) określa wartości estetyczne poznawanych tekstów literackich; I.1.10) wykorzystuje w interpretacji tekstów literackich elementy wiedzy o historii i kulturze; I.1.11) wykorzystuje w interpretacji utworów literackich potrzebne konteksty, np. biograficzny, historyczny, historycznoliteracki, kulturowy, filozoficzny, społeczny; I.2.4) dostrzega różnice między literaturą piękną a literaturą naukową, popularnonaukową, publicystyką i określa funkcje tych rodzajów piśmiennictwa; II.2.3) zna sposoby wzbogacania słownictwa; II.2.5) wyróżnia środowiskowe i regionalne odmiany języka; III. 1.2) gromadzi i porządkuje materiał rzeczowy potrzebny do tworzenia wypowiedzi; redaguje plan kompozycyjny własnej wypowiedzi; III.1.6) przeprowadza wnioskowanie jako element wyводу argumentacyjnego; III.2.1) tworzy spójne wypowiedzi w następujących formach gatunkowych: recenzja, rozprawka, podanie, życiorys, CV, list motywacyjny, przemówienie, wywiad; III.2.3) formułuje pytania do tekstu; IV.2. rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania; IV.2. uczestniczy w życiu kulturalnym w swoim regionie; IV.6. rozwija umiejętności samodzielnej prezentacji wyników swojej pracy; IV.8. rozwija umiejętność krytycznego myślenia i formułowania opinii.

3. WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE:

a) cele kształcenie – wymagania ogólne:

III.5. powiększa treść własnej tożsamości lokalnej, regionalnej, etnicznej i obywatelskiej;

b) treści nauczania – wymagania szczegółowe:

uczeń: I.1. uzasadnia, że człowiek jest istotą społeczną; wyjaśnia znaczenie potrzeb społecznych człowieka (kontakt, przynależności, uznania); VII.5. przedstawia tradycje i zwyczaje swojej społeczności regionalnej.

PRZYGOTOWANIE DO LEKCJI:

Przygotowanie kartek do gry „wszyscy którzy...” (opcjonalnie), wydruk i pomieszczenie kart ze znaczeniem potraw, wydruk fragmentów książek kucharskich, wydruk plansz z narzędziami kucharskimi, wydruk potraw regionalnych, wydruk kart wywiadu. Wszystkie elementy po delikatnym zmodyfikowaniu mogą być używane w formie elektronicznej.

PRZEBIEG LEKCJI:

1. WPROWADZENIE DO TEMATU – DYSKUSJA O JEDZENIU

Na początku lekcji w ramach wprowadzenia do tematu warto pobudzić aktywność uczniów, zachęcić do dyskusji, zadając kilka prostych pytań, np.: Czy lubią jeść? Jaka jest ich ulubiona potrawa? Czy mają jakąś historię/tradycję związaną z jedzeniem, np. zawsze na urodziny jedzą jakąś specjalną potrawę?

Czy uważają, że potrawy zmieniają się wraz z upływem lat? Czy jedzenie oraz gotowanie jest ważnym elementem życia i kultury? Od czego zależy różnorodność potraw?

Po udzieleniu przez uczniów odpowiedzi na kilka z tych pytań warto podsumować dyskusję. Pokazać, że jedzenie, choć jest niezbędne do przeżycia, ma również bardzo ważny wymiar kulturowy. Warto zauważyć, że ludzie od zawsze przypisywali jedzeniu wiele rozmaitych znaczeń symbolicznych, a uczyty były najważniejszym elementem uroczystości związanych ze świętami. Przy posiłkach spotykały się rodziny, często wielopokoleniowe, ludzie rozmawiali, utrwalali więzy. Najwięcej zwyczajów związanych z jedzeniem jest powiązanych z różnorodnymi świętami, a do dziś zachowało się wiele tego rodzaju tradycji. Tradycje te są zróżnicowane w zależności od miejsca, gdzie występują, np. w różnych regionach Polski na stole wigilijnym znajdują się różne potrawy. Warto w tym miejscu zaciekawić uczniów, powiedzieć, że jeśli chcą poznać symbolikę potraw, dowiedzieć się, co kiedyś się jadło i w jaki sposób przygotowywano potrawy, powinni słuchać uważnie.

Można poszerzyć:

Lepszego wprowadzania w tematykę i aktywizacji uczniów, zwłaszcza młodszych, można przeprowadzić dyskusję w formie gry „wszyscy którzy...”. Uczestnicy powinni siedzieć w kole, w którym jest o jedno miejsce mniej niż osób, osoba pozostająca bez miejsca wypowiada frazę „wszyscy którzy...” i dodaje zakończenie zdania, po którym dzieci utożsamiające się z nim wstają i zamieniają się miejscami. Uczestnik zabawy, który nie znajdzie sobie miejsca, jest kolejną osobą wypowiadającą zdanie „wszyscy którzy...”. Można rozdać dzieciom karteczki z pytaniami dotyczącymi tradycji związanych z jedzeniem (załącznik 1.).

2. SYMBOLIKA POTRAW (ZAŁĄCZNIK 2.)

Tradycyjne potrawy, w szczególności świąteczne, mają wiele znaczeń i symboli. Warto je znać, aby zrozumieć sens wielu uroczystości i znaczenie potraw na stole. Zadaniem uczniów, samodzielnie lub w parach, jest przyporządkowanie potraw (lub produktów spożywczych) do ich znaczenia. Warto skomentować krótko każdy element, pytając, czy spotkali się z podobnym znaczeniem. Na koniec ćwiczenia można zadać pytanie: czy uczestnicy znają jakieś inne potrawy i ich znaczenia oraz czy domyślają się, dlaczego te konkretne potrawy mają taką symbolikę? Listę potraw warto poszerzyć o znaczenia oraz potrawy lokalne.

To ćwiczenie może przybierać różne formy:

- gry z łączeniem w pary – każde dziecko otrzymuje jedną kartę przedstawiającą albo znaczenie, albo potrawę. Zadaniem jest dobranie się we właściwe pary, łącząc znaczenie z jedzeniem. Taki wariant ćwiczenia pozwala na aktywizację uczniów oraz nawiązywanie przez nich interakcji;
- klasowa zgadywanka – nauczyciel czyta znaczenie danej potrawy, a zadaniem uczniów jest odgadnięcie, jaką potrawę symbolizuje opis.

Dla osób z niepełnosprawnością wzroku:

Podczas tego ćwiczenia nauczyciel dzieci niewidomych może czytać głośno znaczenia potraw, a zadaniem dzieci jest odgadnięcie, do czego dany opis się odnosi. Najlepiej jednak, aby przykłady potraw oraz produktów spożywczych były przedstawione uczestnikom przy pomocy rekwizytów.

3. KSIĄŻKI KUCHARSKIE

Przed rozpoczęciem ćwiczenia należy zapoznać uczniów z historią książki kucharskiej (załącznik 3.).

Po wprowadzeniu uczestników zajęć w historię książki kucharskiej warto skłonić ich do refleksji, zadając pytania: po co przekazywać przepisy i je zapisywać? Co, oprócz instrukcji przyrządzania posiłków, można wyczytać z książek kucharskich z różnych czasów? Jakie są ich doświadczenia z współczesnymi książkami kucharskimi?

Następnie po krótkiej dyskusji należy rozdać uczniom fragmenty książek kucharskich pochodzących z różnych czasów. Zadanie polega na: uszeregowaniu przepisów od najstarszych do najmłodszych, znalezieniu minimum trzech różnic pomiędzy nimi. Odkryciu, w jaki sposób powinien być skonstruowany przepis. Przemyśleniu, czy warto poznawać stare przepisy, do czego może przydać się czytanie historycznych książek kucharskich. Wypisaniu trudnych pojęć. Młodszych uczniów można poprosić o narysowanie opisanej potrawy. Każdy uczeń otrzymuje pięć fragmentów książek, które zgrupowane są w trzech różnych zestawach. (załączniki 4., 5., 6.).

Po skończeniu ćwiczenia należy zachęcić uczniów do podzielenia się refleksjami i poprosić, by samodzielnie znaleźli znaczenie trudnych pojęć pojawiających się na zajęciach.

Dla osób z niepełnosprawnością wzroku:

Podczas tego ćwiczenia dzieci z niepełnosprawnością wzroku otrzymują zamiast wydrukowanych fragmentów książek kucharskich audiodeskrypcję przepisów (załącznik 10.).

4. DAWNE NARZĘDZIA KUCHENNE

W pewnym stopniu niedostrzeżonym dziedzictwem przeszłości są narzędzia kuchenne, które od dłuższego czasu nie są używane. Podczas tego ćwiczenia uczestnicy będą mogli poznać wybrane historyczne narzędzia kuchenne oraz pobudzić swoją kreatywność w czytaniu i dostrzeganiu funkcji nieznanymi wcześniej przedmiotów.

Nauczyciel w nawiązaniu do poprzedniego zadania może zauważyć, że do wytwarzania potraw potrzebne są narzędzia. Od wielu lat narzędzia kuchenne ulegały przemianom wraz z rozwojem technologicznym, zmianami trybu życia oraz pojawianiem się nowych składników. Warto zaintrygować uczestników podczas rozdawania materiałów pytaniem: czy odgadną do czego służyły sprzęty kuchenne, z których korzystali ich dziadkowie i babcie? Albo czy odkryją już dość zapomnianą tajemnicę.

Zadaniem uczniów będzie odkryć, do czego służyły przedstawione na grafice narzędzia kuchenne. W parach albo większych grupach uczniowie otrzymują kartkę z grafiką (załącznik 7.) przedstawiającą wybrane narzędzie kuchenne. Mają za zadanie w przeciągu 10 min wypisać możliwe różne odpowiedzi na pytania: do czego może służyć?; jaka może być jego nazwa?; w jaki sposób działa? Odpowiedzi nie muszą być poprawne, ważne by uczniowie postarali się „czytać” dany przedmiot, analizować go i wynajdywać odpowiedzi. Po upływie czasu uczniowie prezentują swoje propozycje, a nauczyciel przedstawia prawdziwą funkcję danego przedmiotu.

Dla osób z niepełnosprawnością wzroku:

Podczas tego ćwiczenia dzieci z niepełnosprawnością wzroku otrzymują zamiast wydrukowanych kart z przedmiotami ich audiodeskrypcję (załącznik 11.).

5. LOKALNE POTRAWY

W każdym regionie ze względu na różne czynniki (klimat, różne uprawy, kulturę, bliskość rzeki albo morza) jada się trochę inne potrawy. Zazwyczaj są to przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie, stanowiące ważne dziedzictwo dla lokalnej społeczności, często będące jej chlubą. Aby docenić tradycyjne regionalne produkty, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi stworzyło listę produktów tradycyjnych. Zadaniem uczniów jest zgadnąć, z jakiego regionu (albo województwa) wywodzą się przykładowe potrawy wpisane na tę listę (załącznik 8.). Można zachęcić uczniów do podawania powodów ich występowania właśnie tam. Zgadywanie może odbywać się indywidualnie, w parach albo razem przez wszystkich uczestników. Po odgadnięciu wszystkich potraw warto zapytać uczniów, czy znają jakieś potrawy regionalne występujące w ich okolicy, regionie.

Dla osób z niepełnosprawnością wzroku:

Podczas tego ćwiczenia dzieci z niepełnosprawnością wzroku zamiast wydrukowanych kart z potrawami otrzymują ich audiodeskrypcję. (załącznik 12).

6. WYWIAD

Rozdanie uczestnikom kart wywiadu (załącznik 9.), według których powinni w ramach zadania domowego przeprowadzić rozmowę z osobą starszą ze swojego otoczenia (babcią, dziadkiem, ciocią, wujkiem, sąsiadką) dotyczącą historii i tradycji związanych z jedzeniem.

Dla osób z niepełnosprawnością wzroku:

Podczas tego ćwiczenia dzieci z niepełnosprawnością wzroku zamiast wydrukowanych kart wywiadu otrzymują nagranie pytań. (załącznik 13).

7. PODSUMOWANIE

Na kolejnej lekcji (albo po jakimś czasie) należy podsumować rezultaty rozmów, warto zachęcić uczniów do stworzenia krótkiej prezentacji przedstawiającej zdobyte informacje. Następnie warto odbyć dyskusję na temat – czym jest dziedzictwo kulinarne, jakie są jego elementy. W dyskusji powinny zostać poruszone następujące aspekty: przepisy, książki kucharskie, regionalne potrawy, narzędzia kucharskie,

symbolika potraw, pamięć o jedzeniu oraz czy warto poznawać smaki i potrawy z przeszłości, czyli co daje nam współcześnie dziedzictwo kulinarne. Można taką dyskusję przeprowadzić w postaci „burzy mózgów”, wypisywania różnych hasł/pomysłów na tablicy albo jako grę w „gorący przedmiot”: uczestnicy szybko rzucają sobie przedmiot, a kto dostanie go do rąk, musi podać swoją odpowiedź na pytanie, aby móc go rzucić do kolejnej osoby; gra kończy się, kiedy już nikt nie ma nic do powiedzenia.

Podczas podsumowania można polecić uczestnikom stronę Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne „culinary-heritage”, gdzie znajdują się informacje o dziedzictwie kulinarnym z całej Europy. Można zachęcić uczniów, aby wybrali sobie jeden przepis i go zrealizowali.

PRACA DOMOWA:

1) Przy pomocy karty wywiadu (załącznik 9.) uczeń ma za zadanie przeprowadzić wywiad/rozmowę z osobą starszą w swoim otoczeniu (babcią, dziadkiem, sąsiadką) dotyczącą tradycji i historii związanych z dziedzictwem kulinarnym.

2) Wyjaśnić znaczenia nieznanych słów występujących w podanych książkach kucharskich.

3) Przygotować tradycyjną potrawę na podstawie strony: <https://www.culinary-heritage.com/> albo przepisu poznanego podczas „wywiadu” (zadanie dodatkowe).