

Welcome at school

A5: Готвене между различни култури +



Автори:
Анна Сковрон
Катерина Зуру

Информационен лист за резултатите

Номер на проекта:	2022-1-PL01-KA220-SCH-000085478
Съкращение на проекта:	Welcome!
Заглавие на проекта:	Подготвително онлайн училище за деца с миграционен произход
Заглавие на документа:	WP2A5: Готвене между различни култури +
WP:	WP2: разработка и пускане на платформа за валоризиране на репертоарите и опита на децата (мигранти), улесняваща езиковата социализация и плурилингвалната и плурикултурната интеграция
Срок за изпълнение съгласно за установяване на контакт:	31/1/2024
Автори	Ania Skowron, Katerina Zourou
Съавтори	Marcin Krzowski (Fundacja Reja), Monika Sledz-Pacheco (Fundacja Understanding), Petra Richterová, Barbora Honusová (Pelican) Петя Събева (Association of European Development- AED), Alexandros Kalamantis, Alexandros Tagkos, Kateryna Boichenko (Web2Learn), Anna Shilinh, Oleksandr Berezko (Lviv Polytechnic National University)
Одобрено от:	Всички партньори
Абстракт:	Работен пакет 2 има за цел да създаде инструмент, чиято цел е да служи като цифрова площадка за игра на децата мигранти и бежанци в процеса на тяхната интеграция в приемащата страна. WP2A5 предлага педагогически сценарии около межкултурното готвене като една от 7-те педагогически теми (музикални работилници, разказване на цифрови истории,

междукултурно готвене, страна на сънищата, работилници за изкуства, сензомоторни работилници, тандемно обучение).

Лист с ключови думи:

Сценарии за обучение, иновативни педагогика, технологично обучение, плурилингвизъм, плурикултурализъм, междукултурно образование

Авторски права

Creative Commons License 4.0 International

Вкусът на единството - Изследване на културните кулинарни традиции на Украйна и страната домакин чрез съвместно готвене.

Дейност, вдъхновена от [Warsztaty kulinarne dla dzieci z Polski i Ukrainy, организирана в Клодзко \(Полша\)](#)

Работилница за готвене: **Вкусът на единството - изследване на културните кулинарни традиции на Украйна и страната домакин чрез съвместно готвене.**

Целева група: Украински ученици в двойка с ученици от страната домакин, на възраст между 10 и 14 години (може да се адаптира за други възрастови групи).

Продължителност: 1 сесия - 90 минути, 1 сесия между 120 и 180 минути

Цели на обучението:

- Учениците да разберат и оценят кулинарните традиции на двете страни.
- Учениците да подобрят уменията си за сътрудничество.
- Учениците да развият основни техники за готвене.
- Учениците да участват в сетивно изследване чрез вкус, мирис и допир.

Организация:

- Въведение в културните кухни и подбор на партньори.
- Избор на рецепта, планиране и приготвяне.
- Сесия по готвене.
- Дегустация, споделяне и размисъл.

Стратегии:

- Работа по двойки.
- Практическо готвене.
- Групови дискусии.
- Сензорни оценки.

Материали:

- Сборник с традиционни рецепти.
- Съставки за готвене, специфични за избраните рецепти.
- Прибори за готвене, печки, фурни и друго кухненско оборудване.
- Престилки, ръкавици и други предпазни средства.
- Чинии, чаши и прибори за дегустация.
- Отпечатани формуляри за обратна връзка или тетрадки за размисъл.

Преди семинара:

- Съберете колекция от традиционни рецепти както от Украйна, така и от страната домакин.
- Уверете се, че кухнята или мястото за готвене отговарят на стандартите за безопасност.
- Набавете необходимите съставки и готварско оборудване за избраните рецепти.

Инструкции за учителя

Сесия 1 (90 мин)

- Започнете с кратка дискусия за значението на храната в културните традиции. 20 мин
- Представете различни ястия от Украйна и страната домакин, като подчертаете уникалните съставки и методи на готвене. 20 мин
- Свържете по двойки украински ученик с ученик от страната домакин. 10 мин
- Всяка двойка трябва да обсъди любимите си ястия от своята 10 мин

<p>култура.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Всяка двойка избира по едно ястие от всяка култура, което би искала да приготви. - С помощта на предоставените рецепти двойките планират процеса на готвене, изброяват съставките, от които ще се нуждаят, и определят ролите (кой какво прави). <p>Не забравяйте да наблюдавате и да се уверите, че планирането е балансирано и осъществимо в рамките на ограниченията на семинара.</p>	30 мин
<p>Сесия 2 (120-180 мин)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Започнете с кратко напомняне за безопасността. Уверете се, че учениците носят престилки, връзват дългите си коси и мият ръцете си. - Двойките започват да готвят избраните от тях ястия, като следват плана си и рецептата. Насърчавайте двойките да обсъждат и да си сътрудничат по време на процеса на готвене. - Обикаляйте, като предлагате напътствия, осигурявате безопасност и отговаряте на въпроси. - След като ястията са готови, двойките поставят своите ястия на централна маса. - Всяка двойка представя ястията си пред класа, като обяснява значението им в тяхната култура. - Всеки може да опита ястията. Те могат да използват формуляри за обратна връзка или тетрадки, за да запишат впечатленията си. - Завършете със сесия за размисъл, като обсъдите преживяването, предизвикателствата и това, което са научили за културата на другия чрез храната. 	10 мин 60-90мин 20 мин 15 мин 15 мин
<p>Съвети за учителите:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уверете се, че средата за готвене е безопасна и че учениците са запознати с основните правила за безопасност в кухнята. - Бъдете готови за потенциални хранителни алергии. Преди семинара съберете информация за алергиите и хранителните ограничения на учениците. - Насърчавайте двойките да работят съвместно, като се уверите, че и двамата ученици имат активна роля и в двете ястия. - Съдействайте за положителна и признателна атмосфера, особено по време на дегустацията. 	

Празник на единството

Дейност, вдъхновена от [Wigilia w Ciepło!](#)

Работилница за готвене: Празник на единството - изучаване и споделяне на културните кулинарни традиции на Украйна и страната домакин чрез грандиозен празник.

Целева група:

Украински ученици в двойка с ученици от страната домакин, на възраст между 10 и 14 години (с възможност за адаптиране за други възрастови групи).

Продължителност:

Сесии 1-3 по 45 минути, сесии 4 и 5 - 120-180 минути

Цели на обучението:

- Разбиране и оценяване на кулинарните традиции на двете страни.
- Развиване на умения за планиране и организиране на събития.
- Усъвършенстване на уменията за сътрудничество и представяне.
- Да се включат в сетивното изследване чрез вкус, мирис и допир.

Организация:

- Въведение в културните кухни и подбор на партньори.
- Избор на рецепта и планиране.
- Подготовка на покани и организиране на залата.
- Сесия по готвене.
- Празник на единството и събиране на обратна връзка.

Стратегии:

- Работа по двойки.
- Практическо готвене.
- Планиране и организиране на събития.
- Групови дискусии.
- Сензорни оценки.

Материали:

- Колекция от традиционни рецепти.
- Съставки за готвене.
- Прибори за готвене и кухненско оборудване.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Престилки, ръкавици и предпазни средства. ● Материали за изработване на покани (хартия, картон, цветни моливи, маркери, стикери). ● Чинии, чаши и прибори за празника. ● Формуляри за обратна връзка с гостите.
<p>Преди семинара</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уверете се, че разполагате с материали за рисуване или цифрови инструменти за рисуване. - Подгответе кратка презентация или видеоклип, в който се посочват съществуващите мултикултурни общности по света като вдъхновение. - Създайте отворено пространство (както физически, така и психологически), в което учениците да изразяват свободно идеите си, без да бъдат осъждани. 	
<p>Инструкции за учители</p>	
<p>Сесия 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обсъдете значението на храната в културните традиции. - Обърнете внимание на ястия от Украйна и страната домакин. - Свържете по двойки украински ученици с ученици от страната домакин. <p>Обсъдете любимите си ястия.</p>	<p>20 мин</p> <p>15 мин</p> <p>10 мин</p>
<p>Сесия 2</p> <p>Избор на рецепта и планиране</p> <ul style="list-style-type: none"> - Двойките избират по едно ястие от всяка култура, което да приготвят. - Планирайте процеса на готвене, съставките и ролите. 	<p>45 мин</p>
<p>Сесия 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Представете идеята за "Празника на единството" и неговото значение. Обяснете целта му като среща за представяне и отбелязване на различни кулинарни истории. Подчертайте аспекта на сътрудничеството, като изтъкнете свързането на украинските ученици с техни колеги от страната домакин. - Двойките проектират и създават покани за своите родители и приятели. 	<p>10 мин</p> <p>30 мин</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Обсъдете и вземете решение за подредбата на залата, като вземете предвид хранителните станции, местата за сядане и зоните за представяне. 	5 мин
<p>Сесия 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Започнете с напомняне за безопасността. - Двойките приготвят избраните от тях ястия. <p>Не забравяйте да се разхождате, да напътствате, да осигурявате безопасност и да отговаряте на въпроси.</p> <p>Празникът на единството</p> <ul style="list-style-type: none"> - Двойките поставят своите ястия на определените станции. - Пристигат гости, които се посрещат от учениците. Обяснява се целта на "Празника на единството". - Двойките представят своите ястия, като обясняват културното им значение. - Всички опитват ястията. Гостите попълват формуляри за обратна връзка. - Завършете със сесия за размисъл. 	60-90 мин 60-90 мин
<p>Съвети за учители:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дайте приоритет на безопасността. - Бъдете наясно с потенциалните хранителни алергии. - Напътствайте учениците при изготвянето на привлекателни покани. - Уверете се, че обстановката на празника е приветлива и празнична. - Насърчавайте двойките да упражняват представянето на ястията. 	