

Welcome at school

A5: Mezikulturní vaření +



Autorky:
Anna Skowron
Katerina Zourou

Informace k aktivitám

Číslo projektu:	2022-1-PL01-KA220-SCH-000085478
Akronym projektu:	Welcome! (Vítejte!)
Název projektu:	“Welcome! - Preparatory online school for children with migration background’ (Vítejte! - Přípravná online škola pro děti s migrantského původu)
Název dokumentu:	WP2A5: Mezikulturní vaření +
WP: Pracovní balíček:	WP2: návrh a realizace pro zhodnocení schopností a zkušeností (migrujících) dětí, která usnadňuje jazykovou socializaci a vícejazyčnou a vícekulturní integraci.
Datum finalizace:	31/1/2024
Autorky	Ania Skowron, Katerina Zourou
Příspěvatelé:	Marcin Krzowski (Fundacja Reja), Monika Sledz-Pacheco (Fundacja Understanding), Petra Richterová, Barbora Honusová (Pelican) Petya Sabeva (Association of European Development- AED), Alexandros Kalamantis, Alexandros Tagkos, Kateryna Boichenko (Web2Learn), Anna Shilinh, Oleksandr Berezko (Lviv Polytechnic National University)
Schválili:	Všichni partneři
Abstrakt:	Cílem WP2 je vytvořit nástroj, jehož účelem je sloužit jako digitální hřiště pro děti migrantů a uprchlíků na jejich integrační dráze v hostitelské zemi. WP2A5 nabízí pedagogické scénáře týkající se mezikulturního vaření jako jednoho ze 7 pedagogických témat (hudební dílny, digitální vyprávění příběhů, mezikulturní vaření, země snů, umělecké dílny, senzomotorické dílny, tandemové učení).
Seznam klíčových slov:	Scénáře výuky, inovativní pedagogika, učení podporované technologiemi, plurilingvismus, plurikulturalismus, interkulturní vzdělávání.
Autorská práva	Creative Commons License 4.0 International

Taste of Unity - poznávání kulturních tradic Ukrajiny a hostitelské země prostřednictvím společného vaření.

Aktivita inspirovaná organizací [Warsztaty kulinarne dla dzieci z Polski i Ukrainy v Kladsku \(Polsko\)](#)

Workshop vaření: Chut' jednoty - poznávání kulturních kulinářských tradic Ukrajiny a hostitelské země prostřednictvím společného vaření.	
Cílová skupina:	Ukrajínští žáci ve dvojici s žáky z hostitelské země ve věku 10-14 let (lze přizpůsobit i pro jiné věkové skupiny).
Doba trvání:	1 sezení - 90 minut, 1 sezení 120-180 minut
Cíle výuky: <ul style="list-style-type: none"> • Studenti pochopí a ocení kulinářské tradice obou zemí. • Studenti si zlepšují dovednosti spolupráce. • Studenti si osvojí základní techniky vaření. • Studenti se zapojují do smyslového zkoumání prostřednictvím chuti, čichu a hmatu. 	
Organizace:	<ul style="list-style-type: none"> • Seznámení s kulturními kuchyněmi a hledání partnerů. • Výběr, plánování a příprava receptů. • Sezení s vařením. • Ochutnávka, sdílení a reflexe.
Strategie:	<ul style="list-style-type: none"> • Práce ve dvojici. • Praktické vaření. • Skupinové diskuse. • Smyslové hodnocení.
Materiály:	<ul style="list-style-type: none"> • Sbíрка tradičních receptů. • Přísady na vaření specifické pro vybrané recepty. • Kuchyňské náčiní, sporáky, trouby a další kuchyňské vybavení. • Zástěry, rukavice a další ochranné pomůcky. • Talíře, šálky a náčiní k ochutnávání. • Vytisknuté formuláře zpětné vazby nebo zápisníky pro reflexi.
Před workshopem: <ul style="list-style-type: none"> - Shromážděte sbírku tradičních receptů z Ukrajiny i hostitelské země. - Zajistěte, aby kuchyň nebo prostor pro vaření splňoval bezpečnostní normy. - Pořídit potřebné ingredience a vybavení pro přípravu vybraných receptů. 	
Pokyny pro učitele	
Sezení 1 (90 min) <ul style="list-style-type: none"> - Začněte krátkou diskusí o významu jídla v kulturních tradicích. - Představení různých pokrmů z Ukrajiny a hostitelské země s důrazem na jedinečné ingredience a způsoby přípravy. - Spojte ukrajinského studenta se studentem z hostitelské země. Každá dvojice by měla probrat svá oblíbená jídla ze své kultury. - Každá dvojice si vybere jedno jídlo z každé kultury, které by chtěla připravit. - S pomocí poskytnutých receptů si dvojice naplánují postup vaření, sepiší seznam potřebných ingrediencí a určí si role (kdo co bude dělat). <p>Nezapomeňte dohlížet a zajistit, aby bylo plánování vyvážené a proveditelné v rámci omezení dílny.</p>	20 minut 20 minut 10 minut 10 minut 30 minut

<p>Sezení 2 (120-180 min)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Začněte krátkou bezpečnostní připomínkou. Ujistěte se, že studenti nosí zástěry, mají svázané dlouhé vlasy a umyté ruce. - Dvojice začnou vařit vybrané pokrmy podle svého plánu a receptu. Vyzvěte dvojice, aby v průběhu vaření diskutovaly a spolupracovaly. - Procházet, poskytovat poradenství, zajišťovat bezpečnost a odpovídat na otázky. - Jakmile jsou pokrmy připraveny, dvojice položí své nádoby na centrální stůl. - Každá dvojice představí třídě svůj pokrm a vysvětlí jeho význam v jejich kultuře. - Všichni mohou pokrmy ochutnat. Své dojmy si mohou zapisovat do formulářů nebo zápisníků. - Na závěr si promluvíte o zkušenostech, problémech a o tom, co se prostřednictvím jídla dozvěděli o kultuře ostatních. 	<p>10 minut</p> <p>60-90min</p> <p>20 minut</p> <p>15 minut</p> <p>15 minut</p>
<p>Tipy pro učitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zajistěte, aby prostředí pro vaření bylo bezpečné a aby studenti znali základní pravidla bezpečnosti v kuchyni. - Budte připraveni na možné potravinové alergie. Před workshopem shromážděte informace o alergiích a dietních omezeních studentů. - Vyzvěte dvojice ke spolupráci a zajistěte, aby se oba studenti aktivně podíleli na přípravě obou pokrmů. - Usnadněte pozitivní a vděčnou atmosféru, zejména během ochutnávky. 	

Svátek jednoty

Aktivita inspirovaná [Wigilia w Ciepło!](#)

Workshop vaření: Svátek jednoty - Zkoumání a sdílení kulturních kulinářských tradic Ukrajiny a hostitelské země prostřednictvím velkolepé hostiny.	
Cílová skupina:	Ukrajínští žáci ve dvojici s žáky z hostitelské země ve věku 10-14 let (lze přizpůsobit i pro jiné věkové skupiny).
Doba trvání:	Sezení 1-3 po 45 minutách, sezení 4 a 5 - 120-180 minut
Cíle výuky: <ul style="list-style-type: none"> • Poznat a ocenit kulinářské tradice obou zemí. • Rozvíjet dovednosti v oblasti plánování a organizace akcí. • Zlepšení spolupráce a prezentačních dovedností. • Zapojte se do smyslového zkoumání prostřednictvím chuti, čichu a hmatu. 	
Organizace:	<ul style="list-style-type: none"> • Seznámení s Kulturními kuchyněmi a Hledání partnerů. • Výběr a plánování receptů. • Příprava pozvánek a uspořádání místnosti. • Sezení s vařením. • Svátek jednoty a sbírka zpětné vazby.
Strategie:	<ul style="list-style-type: none"> • Práce ve dvojici. • Praktické vaření. • Plánování a organizace akcí. • Skupinové diskuse. • Smyslové hodnocení.
Materiály:	<ul style="list-style-type: none"> • Sbírka tradičních receptů. • Přísady na vaření. • Kuchyňské náčiní a vybavení kuchyně. • Zástěry, rukavice a ochranné pomůcky. • řemeslné materiály na pozvánky (papír, karton, barevné tužky, fixy, samolepky). • Talíře, šálky a nádobí na hostinu. • Formuláře zpětné vazby pro hosty.
Před workshopem: <ul style="list-style-type: none"> - Zajistěte dostupnost kreslicích materiálů nebo digitálních kreslicích nástrojů. - Připravte si krátkou prezentaci nebo video, které jako inspiraci představí existující multikulturní komunity po celém světě. - Vytvořte žákům otevřený prostor (fyzicky i psychicky), aby mohli svobodně vyjadřovat své myšlenky bez odsuzování. 	
Pokyny pro učitele	
Sezení 1 <ul style="list-style-type: none"> - Diskutujte o významu jídla v kulturních tradicích. - Hlavní jídla z Ukrajiny a hostitelské země. - Spojte ukrajinské studenty se studenty z hostitelské země. Diskutujte o oblíbených jídlech. 	20 minut 15 minut 10 minut

<p>Sezení 2</p> <p>Výběr a plánování receptů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dvojice si vyberou jeden pokrm z každé kultury, který připraví. - Naplánujte postup vaření, ingredience a role. 	<p>45 minut</p>
<p>Sezení 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Představte myšlenku "svátku jednoty" a jeho význam. Vysvětlete její cíl jako setkání, které má představit a oslavit různé kulinářské příběhy. Zdůrazněte aspekt spolupráce a vyzdvihněte spojení ukrajinských studentů s jejich protějšky z hostitelské země. - Dvojice navrhuje a vytvářejí pozvánky pro své rodiče a přátele. - Projednejte a rozhodněte o uspořádání místnosti s ohledem na stanoviště s jídlem, místa k sezení a prezentační prostory. 	<p>10 minut</p> <p>30 minut 5 minut</p>
<p>Sezení 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Začněte bezpečnostními připomínkami. - Dvojice uvaří vybrané pokrmy. <p>Nezapomeňte se procházet, vést, zajišťovat bezpečnost a odpovídat na otázky.</p> <p>Svátek jednoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dvojice připraví své pokrmy na určená stanoviště. - Přicházejí hosté, které vítají studenti. Je vysvětlen účel "Svátku jednoty". - Dvojice představí své pokrmy a vysvětlí jejich kulturní význam. - Všichni ochutnávají pokrmy. Hosté vyplní formuláře zpětné vazby. - Na závěr se věnujte reflexi. 	<p>60-90min</p> <p>60-90min</p>
<p>Tipy pro učitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Upřednostněte bezpečnost. - Dávejte pozor na možné potravinové alergie. - Vedení studentů při navrhování poutavých pozvánek. - Zajistěte, aby prostředí hostiny bylo příjemné a slavnostní. - Vyzvěte dvojice, aby si procvičily představení pokrmů. 	