Welcome at school

A5: Крос-культурна кулінарія +

Автори:
Anna Skowron
Katerina Zourou

Інформаційна довідка

Номер проекту:	2022-1-PL01-KA220-SCH-000085478
Акронім проекту:	Welcome!
Назва проекту:	‘Welcome! - Підготовча онлайн-школа для дітей з міграційним походженням (Welcome! - Preparatory online school for children with migration background)
Назва документу:	WP2A5: Крос-культурна кулінарія +
WP:	WP2: розробка та випуск платформи для оцінки репертуару та досвіду дітей (мігрантів), що сприяє мовній соціалізації та багатомовній і мультикультурній інтеграції
Термін виконання:	31/1/2024
Автори	Ania Skowron, Katerina Zourou
Дописувач(-і):	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)
Погоджено:	Всі партнери
Анотація:	WP2 має на меті створити інструмент, який слугуватиме цифровим ігровим майданчиком для дітей мігрантів та біженців на шляху їхньої інтеграції в приймаючій країні. WP2A3 пропонує педагогічні сценарії навколо музичних майстерень як одну з 7 педагогічних тем (музичні воркшопи, цифровий сторітелінг, крос-культурна кулінарія, країна мрій, мистецькі воркшопи, сенсомоторні воркшопи, тандемне навчання).
Перелік ключових слів:	Сценарії навчання, інноваційна педагогіка, технологічно вдосконалене навчання; багатомовність, полікультурність, міжкультурна освіта
Авторське право	**Creative Commons License 4.0 International**

Смак єдності - знайомство з культурними кулінарними традиціями України та країни перебування через спільне приготування їжі.

Діяльність, натхненна Warsztaty kulinarne dla dzieci z Polski i Ukrainy orgnized in Kłodzko (Poland)

<table>
<tr><td colspan="2">Кулінарний воркшоп: Смак єдності - знайомство з культурними кулінарними традиціями України та країни перебування через спільне приготування їжі.</td></tr>
<tr><td>Цільова аудиторія:</td><td>Українські школярі в парі з учнями з приймаючої країни, віком від 10 до 14 років (з можливістю адаптації для інших вікових груп).</td></tr>
<tr><td>Тривалість:</td><td>1 сесія - 90 хв, 1 сесія тривалістю 120-180 хвилин</td></tr>
<tr><td colspan="2">Навчальні цілі :
Учні розуміють і цінують кулінарні традиції обох країн.
Учні вдосконалюють навички співпраці.
Учні розвивають основні техніки приготування їжі.
Учні беруть участь у сенсорному дослідженні за допомогою смаку, запаху та дотику.</td></tr>
<tr><td>Організація:</td><td>Вступ до культурних кухонь та пошук партнерів.
Вибір рецептів, планування та підготовка.
Кулінарна сесія.
Дегустація, обмін досвідом та рефлексія .</td></tr>
<tr><td>Стратегії:</td><td>Робота в парах.
Практичне приготування їжі.
Групові дискусії.
Сенсорне оцінювання .</td></tr>
<tr><td>Матеріали:</td><td>Збірка традиційних рецептів.
Інгредієнти для приготування страв, характерних для обраних рецептів.
Посуд, плити, духовки та інше кухонне обладнання.
Фартухи, рукавички та інше захисне спорядження.
Тарілки, чашки та приладдя для дегустації.
Роздруковані форми зворотного зв'язку або блокноти для</td></tr>
</table>

	роздумів.

Перед воркшопом:

- Зберіть колекцію традиційних рецептів як з України, так і з країни перебування.
- Переконайтеся, що кухня або місце для приготування їжі відповідає стандартам безпеки.
- Придбайте необхідні інгредієнти та кухонне обладнання для обраних рецептів.

Вказівки для вчителя

Сесія 1 (90 хв)	
- Почніть з короткої розмови про важливість їжі в культурних традиціях.	20 хв
- Представте різні страви з України та країни перебування, підкреслюючи унікальні інгредієнти та способи приготування.	20 хв
- Об'єднайте українського учня в пару зі студентом з приймаючої країни. Кожна пара повинна обговорити свої улюблені страви з їхньої культури.	10 хв
- Кожна пара обирає по одній страві з кожної культури, яку вони хотіли б приготувати.	
- За допомогою наданих рецептів пари планують процес приготування, складають список інгредієнтів, які їм знадобляться, та визначають ролі (хто що робить).	10 хв
Не забудьте проконтролювати і переконатися, що планування є збалансованим і здійсненним в рамках обмежень заходу.	30 хв
Сесія 2 (120-180 хв)	
- Почніть з короткого нагадування про безпеку. Переконайтеся, що учні одягнули фартухи, зав'язали довге волосся і вимили руки.	10 хв
- Пари починають готувати обрані страви, дотримуючись свого плану та рецепту. Заохочуйте пари обговорювати та співпрацювати протягом усього процесу приготування.	60-90хв
- Пересувайтеся, пропонуючи вказівки, забезпечуючи безпеку та відповідаючи на запитання.	

- Коли страви будуть готові, пари ставлять їх на центральний стіл. - Кожна пара представляє свою страву класу, пояснюючи її значення у своїй культурі. - Усі охочі можуть скуштувати страви. Вони можуть використовувати форми зворотного зв'язку(feedback forms) або блокноти, щоб занотувати свої враження. - На завершення проводять сесію рефлексії, обговорюючи досвід, виклики та те, що вони дізналися про культури один одного через їжу.	20 хв 15 хв 15 хв

Поради для вчителів:

- Переконайтеся, що умови для приготування їжі безпечні, а учні знають основні правила безпеки на кухні.
- Будьте готові до можливої харчової алергії. Перед воркшопом зберіть інформацію про алергії та дієтичні обмеження учнів.
- Заохочуйте пари до спільної роботи, щоб обидва учні брали активну участь у приготуванні обох страв.
- Сприяйте створенню позитивної та вдячної атмосфери, особливо під час дегустації.

Свято єдності

Діяльність, натхненна Wigilia w Ciepło!

Кулінарний воркшоп: **Свято єдності - вивчення та обмін культурними кулінарними традиціями України та країни перебування через грандіозний бенкет.**	
Цільова аудиторія:	Українські школярі в парі з учнями з приймаючої країни, віком від 10 до 14 років (з можливістю адаптації для інших вікових груп).
Тривалість:	1-3 сесії по 45 хвилин кожна, 4 та 5 сесії - 120–180 хвилин
Навчальні цілі: ● Розуміти та цінувати кулінарні традиції обох країн. ● Розвинути навички планування та організації заходів. ● Вдосконалити навички співпраці та презентації. ● Залучатись до сенсорного дослідження через смак, запах та дотик.	
Організація:	● Вступ до культурних кухонь та пошук партнерів. ● Вибір рецептів та планування. ● Підготовка запрошень та організація приміщення. ● Кулінарна сесія. ● Свято єдності та збір відгуків .
Стратегії:	● Робота в парах. ● Практичне приготування їжі. ● Планування та організація заходів. ● Групові дискусії. ● Сенсорне оцінювання .
Матеріали:	● Збірка традиційних рецептів. ● Інгредієнти для приготування їжі. ● Посуд та кухонне обладнання. ● Фартухи, рукавички та захисне спорядження. ● Крафтові матеріали для запрошень (папір, картон, кольорові олівці, маркери, наклейки).

	● Тарілки, чашки та приладдя для бенкету. ● Форми зворотного зв'язку для гостей.	
Перед воркшопом - Забезпечте наявність матеріалів для малювання або цифрових інструментів для малювання. - Для натхнення підготуйте коротку презентацію або відео про існуючі мультикультурні спільноти в усьому світі. - Створіть відкритий простір (як фізично, так і психологічно), щоб учні могли вільно висловлювати свої ідеї без осуду.t.		
Вказівки для вчителя		
Сесія 1 - Обговоріть важливість їжі в культурних традиціях. - Розкажіть про страви з України та приймаючої країни. - Об'єднайте українських учнів у пари зі школярами з приймаючої країни. Обговоріть улюблені страви .		20 хв 15 хв 10 хв
Сесія 2 Вибір і планування рецептів - Пари обирають по одній страві з кожної культури для приготування. - Сплануйте процес приготування, інгредієнти та ролі .		45 хв
Сесія 3 - Поясніть ідею "Свята єдності" та його значення. Поясніть його мету як зустрічі для демонстрації та святкування різноманітних кулінарних історій. Підкреслити аспект співпраці, наголосивши на об'єднанні українських учнів у пари з їхніми однолітками з приймаючої країни. - Пари розробляють та створюють запрошення для своїх батьків та друзів. - Обговорюють та приймають рішення щодо облаштування приміщення, враховуючи зони харчування, місця для сидіння та		10 хв 30 хв 5 хв

презентації.	
Сесія 4 - Почніть з нагадування про безпеку. - Пари готують обрані ними страви. Не забувайте ходити навколо, скеровувати, забезпечувати безпеку та відповідати на запитання. **Свято єдності** - Пари розставляють свої страви на визначених місцях. - Учні вітають гостей. Пояснюється мета "Свята єдності". - Пари представляють свої страви, пояснюючи їхнє культурне значення. - Усі куштують страви. Гості заповнюють форми зворотного зв'язку. - На завершення проводиться рефлексія.	60-90хв 60-90хв
Поради для вчителів: - Надавайте перевагу безпеці. - Пам'ятайте про потенційні харчові алергії. - Допоможіть учням розробити привабливі запрошення. - Переконайтеся, що атмосфера свята є гостинною і святковою. - Заохочуйте пари практикуватись у представленні страв..	