

Welcome at school

Διαπολιτισμική μαγειρική +



Συγγραφείς:
Anna Skowron
Katerina Zourou

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις. © 2025, έργο «Welcome!». CC BY-NC-ND 4.0

Πληροφορίες παραδοτέου

Αναγνωριστικός Αριθμός έργου:	2022-1-PL01-KA220-SCH-000085478
Ακρωνύμιο έργου:	Welcome! [Καλωσόρισες!]
Τίτλος έργου:	‘Welcome! – Preparatory online school for children with migration background’ [‘Καλωσόρισες! – Προπαρασκευαστικό διαδικτυακό σχολείο για παιδιά με μεταναστευτικό υπόβαθρο’]
Τίτλος εγγράφου::	ΠΕ2Δ5: Διαπολιτισμική μαγειρική +
Πακέτο εργασίας [ΠΕ]:	ΠΕ2: σχεδιασμός και διάθεση μίας πλατφόρμας για την αξιοποίηση του ρεπερτορίου και των εμπειριών των (μεταναστευτικών) παιδιών ώστε να διευκολυνθεί η γλωσσική κοινωνικοποίηση και η πολυγλωσσική και πολυπολιτισμική ενσωμάτωση
Καταληκτική ημερομηνία για επικοινωνία:	31/1/2024
Συγγραφείς	Ania Skowron, Katerina Zourou
Μετάφραση στην Ελληνική:	Σταύρος Σαμιώτης (Web2Learn)
Συντελεστές:	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)
Έγινε αποδεκτό από:	Όλους τους εταίρους
Περίληψη:	Το ΠΕ2 αποσκοπεί στην δημιουργία ενός εργαλείου που θα χρησιμεύσει ως ψηφιακή παιδική χαρά για τα παιδιά μεταναστών και προσφύγων, κατά την πορεία ένταξής τους στη χώρα υποδοχής. Το ΠΕ2Δ3 επικεντρώνεται στην διάθεση παιδαγωγικών σεναρίων γύρω από τα μουσικά εργαστήρια ως ένα από τα 7 παιδαγωγικά θέματα (μουσικά εργαστήρια, ψηφιακή αφήγηση, διαπολιτισμική μαγειρική, φανταστικό κόσμο, εργαστήρια τεχνών, αισθητικοκινητικά εργαστήρια, παράλληλη μάθηση).
Λέξεις κλειδιά:	Μαθησιακά σενάρια, καινοτόμες παιδαγωγικές, τεχνολογικά επαυξημένη μάθηση; πολυγλωσσία, πολυπολιτισμικότητα, διαπολιτισμική εκπαίδευση
Copyright	Creative COmmons License 4.0 International

Η γεύση της ενότητας - Εξερευνώντας τις πολιτισμικές γαστρονομικές παραδόσεις της Ουκρανίας και των χωρών φιλοξενίας μέσω της συνεργατικής μαγειρικής.

Δραστηριότητα εμπνευσμένη από το [Warsztaty kulinarne dla dzieci z Polski i Ukrainy orgnized in Kłodzko \(Poland\)](#)

Εργαστήρι μαγειρικής: Η γεύση της ενότητας - Εξερευνώντας τις πολιτισμικές γαστρονομικές παραδόσεις της Ουκρανίας και των χωρών φιλοξενίας μέσω της συνεργατικής μαγειρικής.	
Ομάδα στόχος:	Μαθητές από την ουκρανία γίνονται ζευγάρια με μαθητές από την χώρα φιλοξενίας. Παιδιά ηλικίας 10-14 ετών (προσαρμοσσιμο και σε άλλες ηλικιακές ομάδες).
Διάρκεια:	1 συνεδρία 90 λεπτών, 1 συνεδρία μεταξύ 120-180 λεπτών
Μαθησιακοί στόχοι: • Οι μαθητές κατανοούν και εκτιμούν τις γαστρονομικές παραδόσεις και των δύο χωρών. • Οι μαθητές ενισχύουν τις δεξιότητες συνεργασίας. • Οι μαθητές αναπτύσσουν βασικές τεχνικές μαγειρικής. • Οι μαθητές εμπλέκονται σε εξερεύνηση των αισθήσεων μέσω της γεύσης, της όσφρησης και της αφής.	
Οργάνωση:	• Εισαγωγή στις πολιτιστικές κουζίνες και δημιουργία ζευγαριών. • Επιλογή, σχεδιασμός και προετοιμασία συνταγών. • Συνεδρία μαγειρικής. • Γευσιγνωσία, ανταλλαγή και προβληματισμός.
Στρατηγικές:	• Εργασία σε ζεύγη. • Μαγειρική με τα χέρια. • Ομαδικές συζητήσεις. • Αισθητηριακές αξιολογήσεις.
Υλικά:	• Συλλογή παραδοσιακών συνταγών. • Συστατικά μαγειρέματος, ειδικά για τις επιλεγμένες συνταγές. • Μαγειρικά σκεύη, κουζίνες, φούρνοι και λοιπός εξοπλισμός κουζίνας. • Ποδιές, γάντια και άλλος εξοπλισμός ασφαλείας. • Πιάτα, κύπελλα και σκεύη για γευσιγνωσία. • Εκτυπωμένες φόρμες ανατροφοδότησης ή σημειωματάρια για προβληματισμό.
Πριν από το εργαστήρι: - Συγκεντρώστε μια συλλογή παραδοσιακών συνταγών τόσο από την Ουκρανία όσο και από τη χώρα υποδοχής. - Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα ή ο χώρος μαγειρέματος πληροί τα πρότυπα ασφαλείας. - Αποκτήστε τα απαραίτητα συστατικά και τον εξοπλισμό μαγειρέματος για τις επιλεγμένες συνταγές.	



Οδηγίες δασκάλου

Συνεδρία 1 (90 λεπ)

- Ξεκινήστε με μια σύντομη συζήτηση σχετικά με τη σημασία των τροφίμων στις πολιτιστικές παραδόσεις. 20 λεπ
- Παρουσιάστε διάφορα πιάτα από την Ουκρανία και τη χώρα υποδοχής, τονίζοντας τα μοναδικά συστατικά και τις μεθόδους μαγειρέματος. 20 λεπ
- Φτιάξτε ζευγάρια από έναν Ουκρανό μαθητή και έναν μαθητή της χώρας υποδοχής. Κάθε ζευγάρι θα πρέπει να συζητήσει τα αγαπημένα του πιάτα από τον πολιτισμό του. 10 λεπ
- Κάθε ζευγάρι θα επιλέξει ένα πιάτο από κάθε πολιτισμό που θα ήθελε να ετοιμάσει. 10 λεπ
- Με τη βοήθεια των συνταγών που έχουν στη διάθεση τους, τα ζευγάρια σχεδιάζουν τη διαδικασία μαγειρέματος, απαριθμούν τα υλικά που θα χρειαστούν και καθορίζουν τους ρόλους (ποιος κάνει τι). 30 λεπ

Θυμηθείτε να επιβλέπετε και να διασφαλίζετε ότι ο σχεδιασμός είναι ισορροπημένος και εφικτός στο πλαίσιο των περιορισμών του εργαστηρίου.

Συνεδρία 2 (120-180 λεπ)

- Ξεκινήστε με μια σύντομη υπενθύμιση ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι οι μαθητές φορούν ποδιές, δένουν τα μακριά μαλλιά και πλένουν τα χέρια τους. 10 λεπ
- Τα ζευγάρια αρχίζουν να μαγειρεύουν τα επιλεγμένα πιάτα τους, ακολουθώντας το σχέδιό τους και τη συνταγή. Ενθαρρύνετε τα ζευγάρια να συζητούν και να συνεργάζονται καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. 60-90 λεπ
- Περιπλανηθείτε, προσφέροντας καθοδήγηση, διασφαλίζοντας την ασφάλεια και απαντώντας σε ερωτήσεις. 20 λεπ
- Μόλις τα πιάτα είναι έτοιμα, τα ζευγάρια τοποθετούν τα πιάτα τους σε ένα κεντρικό τραπέζι. 15 λεπ
- Κάθε ζευγάρι παρουσιάζει τα πιάτα του στην τάξη, εξηγώντας τη σημασία τους στον πολιτισμό τους. 15 λεπ
- Όλοι δοκιμάζουν τα πιάτα. Μπορούν να χρησιμοποιήσουν [φόρμες ανατροφοδότησης](#) ή σημειωματάρια για να σημειώσουν τις εντυπώσεις τους.
- Ολοκληρώστε, με μια μικρή συνεδρία αναστοχασμού, συζητώντας την εμπειρία, τις προκλήσεις και τι έμαθαν για τον πολιτισμό του άλλου μέσω του φαγητού.

Συμβουλές για τους εκπαιδευτικούς:

- Διασφαλίστε ότι το περιβάλλον μαγειρέματος είναι ασφαλές και ότι οι μαθητές γνωρίζουν τους βασικούς κανόνες ασφαλείας της κουζίνας.
- Να είστε έτοιμοι για πιθανές τροφικές αλλεργίες. Πριν από το εργαστήριο, συγκεντρώστε πληροφορίες σχετικά με τις αλλεργίες και τους διατροφικούς περιορισμούς των μαθητών.
- Ενθαρρύνετε τα ζευγάρια να εργαστούν συνεργατικά, εξασφαλίζοντας ότι και οι δύο μαθητές έχουν ενεργό ρόλο και στα δύο πιάτα.
- Διευκολύνετε μια θετική ατμόσφαιρα που διέπεται από εκτίμηση και σεβασμό, ειδικά κατά τη διάρκεια της γευσίγνωσας.



Γιορτή Ενότητας

Δραστηριότητα εμπνευσμένη από το [Wigilia w Ciepło!](#)

Εργαστήριο μαγειρικής: Γιορτή Ενότητας - Εξερεύνηση και ανταλλαγή πολιτιστικών γαστρονομικών παραδόσεων της Ουκρανίας και της χώρας υποδοχής μέσω μιας μεγάλης γιορτής.	
Ομάδα στόχος:	Ουκρανοί μαθητές γίνονται ζευγάρια με μαθητές από τη χώρα υποδοχής. Παιδιά ηλικίας 10-14 ετών (προσαρμόσιμο και σε άλλες ηλικιακές ομάδες).
Διάρκεια:	Συνεδρίες 1-3, 45 λεπτά κάθε μία, ενώ συνεδρίες 4 και 5, 120–180 λεπτά.
Μαθησιακοί στόχοι: • Οι μαθητές να κατανοήσουν και εκτιμήσουν τις γαστρονομικές παραδόσεις και των δύο χωρών. • Οι μαθητές να αναπτύξουν δεξιοτήτων σχεδιασμού και οργάνωσης εκδηλώσεων. • Οι μαθητές να βελτιώσουν τις δεξιότητες συνεργασίας και παρουσίασης. • Οι μαθητές να μπουν σε μία διαδικασία διερεύνησης των αισθήσεων μέσω της γεύσης, της όσφρησης και της αφής.	
Οργάνωση:	• Κατανόηση και εκτίμηση των γαστρονομικών παραδόσεων και των δύο χωρών. • Ανάπτυξη δεξιοτήτων σχεδιασμού και οργάνωσης εκδηλώσεων. • Βελτίωση των δεξιοτήτων συνεργασίας και παρουσίασης. • Αισθητηριακή εξερεύνηση μέσω της γεύσης, της όσφρησης και της αφής.
Στρατηγικές:	• Εργασία σε ζευγάρια. • Μαγειρική με τα χέρια. • Σχεδιασμός και οργάνωση εκδηλώσεων. • Ομαδικές συζητήσεις. • Αξιολογήσεις με βάση τις αισθήσεις.
Υλικά:	• Συλλογή παραδοσιακών συνταγών. • Συστατικά μαγειρικής. • Μαγειρικά σκεύη και εξοπλισμός κουζίνας. • Ποδιές, γάντια και εξοπλισμός ασφαλείας. • Υλικά χειροτεχνίας για προσκλήσεις (χαρτί, χαρτόνι, χρωματιστά μολύβια, μαρκαδόροι, αυτοκόλλητα). • Πιάτα, κύπελλα και σκεύη για τη γιορτή. • Έντυπα ανατροφοδότησης για τους καλεσμένους.
Πριν από το εργαστήριο - Εξασφαλίστε τη διαθεσιμότητα υλικών σχεδίασης ή ψηφιακών εργαλείων σχεδίασης. - Προετοιμάστε μια σύντομη παρουσίαση ή ένα βίντεο που να αναδεικνύει τις υπάρχουσες πολυπολιτισμικές κοινότητες σε όλο τον κόσμο ως έμπνευση. - Δημιουργήστε έναν ανοιχτό χώρο (τόσο σε φυσικό όσο και σε ψυχολογικό επίπεδο) για να εκφράσουν οι μαθητές ελεύθερα τις ιδέες τους χωρίς κριτική.	

Οδηγίες δασκάλου	
Συνεδρία 1 - Συζητήστε τη σημασία των τροφίμων στις πολιτιστικές παραδόσεις. - Επισημάνετε πιάτα από την Ουκρανία και τη χώρα υποδοχής. - Φτιάξτε ζευγάρια Ουκρανών μαθητών με μαθητές της χώρας υποδοχής. Συζητήστε τα αγαπημένα σας πιάτα.	20 λεπ 15 λεπ 10 λεπ
Συνεδρία 2 Επιλογή και σχεδιασμός συνταγών - Τα ζευγάρια επιλέγουν ένα πιάτο από κάθε πολιτισμό για να το ετοιμάσουν. - Σχεδιάστε τη διαδικασία μαγειρέματος, τα συστατικά και τους ρόλους.	45 λεπ
Συνεδρία 3 - Παρουσιάστε την ιδέα της "Γιορτής της Ενότητας" και τη σημασία της. Εξηγήστε τον στόχο της: μια συγκέντρωση για την προβολή και τον εορτασμό διαφορετικών γαστρονομικών πολιτισμών. Δώστε έμφαση στη συνεργατική πτυχή, τονίζοντας τη σύζευξη των Ουκρανών φοιτητών με τους συνομηλίκους τους από τη χώρα υποδοχής. - Τα ζευγάρια σχεδιάζουν και δημιουργούν προσκλήσεις για τους γονείς και τους φίλους τους. - Συζητήστε και αποφασίστε για τη διαμόρφωση της αίθουσας, λαμβάνοντας υπόψη τους σταθμούς φαγητού, τα καθίσματα και τους χώρους παρουσίασης.	10 λεπ 30 λεπ 5 λεπ
Συνεδρία 4 - Ξεκινήστε με υπενθυμίσεις για την ασφάλεια. - Τα ζευγάρια μαγειρεύουν τα πιάτα που επέλεξαν. Θυμηθείτε να κινείστε εντός της αίθουσας καθοδηγώντας τους μαθητές, διασφαλίζοντας την ασφάλεια τους και απαντώντας σε ερωτήσεις τους. Η γιορτή της ενότητας - Τα ζευγάρια στήνουν τα πιάτα τους στους καθορισμένους σταθμούς. - Καταφθάνουν οι επισκέπτες, τους οποίους υποδέχονται οι μαθητές. Είναι σημαντικό να εξηγηθεί στους επισκέπτες η σημασία "Γιορτής Ενότητας". - Τα ζευγάρια παρουσιάζουν τα πιάτα τους, εξηγώντας την πολιτιστική τους σημασία. - Όλοι δοκιμάζουν τα πιάτα. Οι επισκέπτες συμπληρώνουν φόρμες ανατροφοδότησης. - Ολοκληρώστε με μια συνεδρία αναστοχασμού.	60-90 λεπ 60-90 λεπ
Συμβουλές για τους εκπαιδευτικούς: - Δώστε προτεραιότητα στην ασφάλεια. - Να έχετε υπόψιν την πιθανότητα τροφικών αλλεργιών. - Καθοδηγήστε τους μαθητές στο σχεδιασμό οπτικά εντυπωσιακών προσκλήσεων. - Διασφαλίστε ότι το περιβάλλον της γιορτής είναι φιλόξενο και εορταστικό. - Ενθαρρύνετε τα ζευγάρια να εξασκηθούν στην παρουσίαση των πιάτων τους.	

