

# Welcome at school

## Gotowanie międzykulturowe +



Autorki:

Anna Skowron

Katerina Zourou

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

© 2025, projekt "Welcome!". CC BY-NC-ND 4.0

# Arkusz informacyjny

Numer Projektu:	2022-1-PL01-KA220-SCH-000085478
Akronim Projektu:	Welcome!
Nazwa Projektu:	'Welcome! - Preparatory online school for children with migration background'
Nazwa Dokumentu:	WP2A5: Gotowanie międzykulturowe +
WP:	WP2: zaprojektowanie i udostępnienie platformy waloryzującej zasoby i doświadczenia dzieci (migrantów), ułatwiającej socjalizację językową oraz integrację różnorodną i różnokulturową.
Termin Kontaktu:	31/1/2024
Autorki:	Ania Skowron, Katerina Zourou
Wspólnicy:	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)
Zatwierdzony przez:	Wszystkich współników
Zarys projektu:	WP2 ma na celu dostarczenie narzędzia, którego zadaniem jest służyć jako cyfrowy plac zabaw dla dzieci migrantów i uchodźców na ich ścieżce integracji w kraju, które je przyjmuje. WP2A5 oferuje scenariusze pedagogiczne wokół gotowania międzykulturowego jako jeden z 7 tematów pedagogicznych (warsztaty muzyczne, cyfrowe opowiadanie historii, gotowanie międzykulturowe, kraina snów, warsztaty artystyczne, warsztaty sensomotoryczne, nauka w tandemie).
Lista kluczowych pojęć:	Scenariusze nauki, innowacyjne metody pedagogiczne, nauka wspomagana technologią, różnorodność, wielokulturowość, edukacja międzykulturowa
Prawa autorskie	Creative Commons License 4.0 International

## Smak jedności - Poznawanie kulinarnych tradycji Ukrainy i państwa goszczącego, poprzez wspólne gotowanie.

Zajęcia zainspirowane: [Warsztaty kulinarne dla dzieci z Polski i Ukrainy orgnized in Kłodzko \(Poland\)](#)

<b>Warsztaty kulinarne: Smak jedności - Poznawanie kulinarnych tradycji Ukrainy i państwa goszczącego, poprzez wspólne gotowanie.</b>	
<b>Grupa docelowa:</b>	Ukraińscy uczniowie połączeni w pary z uczniami kraju goszczącego, w przedziale wiekowym 10-14 lat (z możliwością dostosowania do innych grup wiekowych).
<b>Czas trwania:</b>	1 spotkanie - 90 min, kolejne spotkanie trwające ok. 120-180 minut.
<b>Cele kształcenia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uczniowie rozumieją i doceniają kulinarne tradycje obu państw.</li><li>• Uczniowie pracują nad umiejętnością współpracy.</li><li>• Uczestnicy uczą się podstawowych technik gotowania.</li><li>• Uczestnicy angażują się w eksplorację sensoryczną poprzez smak, zapach i dotyk.</li></ul>	
<b>Organizacja:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wprowadzenie do kuchni kulturowych i łączenie się w pary.</li><li>• Wybór przepisu, planowanie i przygotowanie.</li><li>• Zajęcia z gotowania.</li><li>• Degustacja, dzielenie się i refleksja.</li></ul>
<b>Strategie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praca w parach.</li><li>• Gotowanie w praktyce.</li><li>• Dyskusje grupowe.</li><li>• Oceny sensoryczne.</li></ul>
<b>Materiały:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbiór przepisów tradycyjnych dań.</li><li>• Składniki dostosowane do wybranych przepisów.</li><li>• Przybory kuchenne, kuchenki i piekarniki.</li><li>• Fartuchy, rękawiczki i inny sprzęt ochronny.</li><li>• Talerze, kubki i sztucce do degustacji.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wydrukowane formularze opiniowe lub notesy.</li> </ul>	
<p><b>Przed warsztatami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbierz kolekcję przepisów dań tradycyjnych z Ukrainy oraz państwa goszczącego.</li> <li>- Upewnij się, że kuchnia lub przestrzeń do gotowania spełnia standardy bezpieczeństwa.</li> <li>- Zdobądź niezbędne składniki i sprzęt do gotowania dla wybranych przepisów.</li> </ul>	
<p><b>Instrukcje dla nauczyciela</b></p>	
<p><b>Spotkanie 1 (90 min)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozpocznij dyskusję na temat znaczenia jedzenia w kulturze. <span style="float: right;">20 min</span></li> <li>- Przedstaw różne dania z Ukrainy i kraju goszczącego, zwracając uwagę na unikalne składniki i metody gotowania. <span style="float: right;">20 min</span></li> <li>- Sparuj ucznia z Ukrainy wraz z uczniem kraju goszczącego. Każda para niech porozmawia o swoich ulubionych tradycyjnych daniach. <span style="float: right;">10 min</span></li> <li>- Każda para wybiera po jednym daniu z obu kultur, które chce przygotować <span style="float: right;">10 min</span></li> <li>- Korzystając z dostarczonych przepisów, pary planują proces gotowania, wymieniają potrzebne składniki i ustalają role (kto co robi) <span style="float: right;">30 min</span></li> </ul> <p>Pamiętaj, aby nadzorować i upewnić się, że planowanie jest zrównoważone i wykonalne w ramach ograniczeń warsztatu.</p>	
<p><b>Spotkanie 2 (120-180 min)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozpocznij od krótkiego przypomnienia zasad bezpieczeństwa. Upewnij się, że uczniowie noszą fartuchy, zwiążują długie włosy i myją ręce. <span style="float: right;">10 min</span></li> <li>- Pary rozpoczynają gotowanie wybranych potraw, zgodnie ze swoim planem i przepisem. Zachęć pary do dyskusji i współpracy podczas całego procesu gotowania. <span style="float: right;">60-90 min</span></li> <li>- Nadzoruj pracę uczniów, oferuj wskazówki, zapewnij bezpieczeństwo i odpowiadaj na zadawane pytania.</li> <li>- Kiedy dania będą gotowe, niech uczniowie ustawią je na głównym stole.</li> <li>- Każda para przedstawia klasie swoje potrawy, wyjaśniając ich znaczenie w swojej kulturze. <span style="float: right;">20 min</span></li> <li>- Każdy ma czas na degustację. Mogą korzystać z formularzy opiniowych lub notatników, aby zapisać swoje wrażenia. <span style="float: right;">15 min</span></li> <li>- Zakończ refleksją, omawiając doświadczenia, wyzwania i to, czego uczestnicy nauczyli się o kulturze swoich partnerów poprzez jedzenie.</li> </ul>	



**Wskazówki dla nauczycieli:**

- Upewnij się, że przestrzeń do gotowania jest bezpieczna, a uczniowie są świadomi podstawowych zasad bezpieczeństwa w kuchni
- Bądź przygotowany na potencjalne alergie pokarmowe. Przed warsztatami zbierz informacje na temat alergii i restrykcji żywieniowych uczniów.
- Zachęć pary do współpracy, upewniając się, że obaj uczniowie angażują się w przygotowanie obu potraw
- Stwórz pozytywną atmosferę i doceniaj uczniów, zwłaszcza podczas sesji degustacyjnej.



# Uczta jedności

Zajęcia inspirowane: [Wigilia w Ciepło!](#)

<b>Warsztaty kulinarne: Uczta jedności - Odkrywanie i dzielenie się kulturowymi tradycjami kulinarnymi Ukrainy i kraju goszczącego poprzez wielką ucztę.</b>	
<b>Grupa docelowa:</b>	Ukraińscy uczniowie połączeni w pary z uczniami kraju goszczącego, w przedziale wiekowym 10-14 lat (z możliwością dostosowania do innych grup wiekowych).
<b>Czas trwania:</b>	Spotkania 1-3, 45 minut każde, spotkania 4 i 5 - 120–180 minut
<b>Cele kształcenia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zrozumienie i uznanie tradycji kulinarnych obu państw.</li><li>• Rozwijanie umiejętności planowania i organizacji.</li><li>• Doskonalenie umiejętności współpracy i prezentacji.</li><li>• Angażuj się w eksplorację sensoryczną poprzez smak, węch i dotyk.</li></ul>	
<b>Organizacja:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wprowadzenie do kuchni kulturowych i łączenie się w pary.</li><li>• Wybór przepisu i planowanie.</li><li>• Szykowanie zaproszeń i przygotowanie miejsca.</li><li>• Zajęcia z gotowania.</li><li>• Uczta jedności i zebranie opinii.</li></ul>
<b>Strategie:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praca w parach.</li><li>• Gotowanie w praktyce.</li><li>• Planowanie i organizacja wydarzenia.</li><li>• Dyskusje grupowe.</li><li>• Oceny sensoryczne.</li></ul>
<b>Materiały:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbiór przepisów tradycyjnych dań.</li><li>• Składniki dostosowane do wybranych przepisów.</li><li>• Przybory kuchenne, kuchenki i piekarniki.</li><li>• Fartuchy, rękawiczki i inny sprzęt ochronny.</li><li>• Materiały do zaproszeń (papier, tektura, kredki, markery, naklejki)</li><li>• Talerze, kubki i sztucze na ucztę.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formularze opiniowe dla gości.</li> </ul>
<p><b>Przed warsztatami:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zapewnij dostępność materiałów do rysowania lub cyfrowych narzędzi do rysowania</li> <li>- Przygotuj krótką prezentację lub film przedstawiający istniejące społeczności wielokulturowe na całym świecie.</li> <li>- Stwórz otwartą przestrzeń (zarówno fizyczną, jak i psychologiczną), aby uczniowie mogli swobodnie wyrażać swoje pomysły bez poczucia, że są oceniani.</li> </ul>	
<p><b>Instrukcje dla nauczyciela</b></p>	
<p><b>Spotkanie 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omów znaczenie jedzenia w tradycjach kulturowych..</li> <li>- Wyróżnij dania z Ukrainy i kraju goszczącego.</li> <li>- Stwórz pary mieszane (uczeń z Ukrainy i uczeń z kraju goszczącego). Porozmawiajcie o swoich ulubionych potrawach.</li> </ul>	<p>20 min</p> <p>15 min</p> <p>10 min</p>
<p><b>Spotkanie 2</b></p> <p>Wybór przepisu i planowanie przygotowania dania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pary wybierają po jednym daniu, które mają przygotować z obu kultur.</li> <li>- Uczniowie planują proces gotowania, przygotowują składniki oraz dzielą się zadaniami.</li> </ul>	<p>45 min</p>
<p><b>Spotkanie 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Przedstaw pomysł "Uczty Jedności" i jej znaczenia. Wyjaśnij jej cel jako spotkanie, które ma pomóc w prezentacji i świętowania różnorodności tradycji kulinarnych. Podkreśl aspekt współpracy, którym było łączenie w pary uczniów z Ukrainy i ich rówieśników z państw goszczących.</li> <li>- Uczniowie projektują i tworzą zaproszenia dla swoich rodziców i przyjaciół.</li> <li>- Przedyskutujcie i zdecydujcie jak ma wyglądać sala. Weź pod uwagę stanowiska z jedzeniem, obszary prezentacji i miejsca siedzące.</li> </ul>	<p>10 min</p> <p>30 min</p> <p>5 min</p>
<p><b>Spotkanie 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozpocznij przypominając o podstawowych zasadach bezpieczeństwa.</li> <li>- Pary przygotowują wybrane danie.</li> </ul> <p>Pamiętaj, aby nadzorować uczniów, zapewniać im bezpieczeństwo, dawać</p>	<p>60-90 min</p>



<p>wskazówki i odpowiadać na zadawane pytania.</p> <p><b>Uczta Jedności</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pary ustawiają swoje dania na wyznaczonych stanowiskach.</li> <li>- Przybyli goście są witani przez uczniów. Wyjaśnij cel “Uczty Jedności”.</li> <li>- Pary przedstawiają swoje potrawy, wyjaśniając ich znaczenie kulturowe</li> <li>- Każdy próbuje przygotowanych dań. Goście wypełniają formularze opiniowe.</li> <li>- Zakończ spotkanie chwilą refleksji.</li> </ul>	<p>60-90 min</p>
<p><b>Wskazówki dla nauczycieli:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pamiętaj o bezpieczeństwie.</li> <li>- Miej na uwadze wystąpienie potencjalnych alergii pokarmowych.</li> <li>- Daj wskazówki uczniom przy projektowaniu przyciągających wzrok zaproszeń.</li> <li>- Upewnij się, że atmosfera uczy jest przyjazna i uroczysta.</li> <li>- Zachęć pary do przeciwiczenia prezentacji dań.</li> </ul>	

