

Welcome at school

Крос-культурна кулінарія +



Автори:
Anna Skowron
Katerina Zourou

Підтримка Європейської Комісії у виданні цієї публікації не означає схвалення її змісту, який відображає виключно погляди авторів, і Комісія не несе відповідальності за будь-яке використання інформації, що міститься в ній. © 2025, Проект «Ласкаво просимо!». CC BY-NC-ND 4.0

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(-и):	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)

Кулінарний воркшоп: Смак єдності - знайомство з культурними кулінарними традиціями України та країни перебування через спільне приготування їжі.	
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 сесія - 90 хв, 1 сесія тривалістю 120-180 хвилин
Навчальні цілі : <ul style="list-style-type: none">• 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.	
Організація:	<ul style="list-style-type: none">• Вступ до культурних кухонь та пошук партнерів.• Вибір рецептів, планування та підготовка.• Кулінарна сесія.• Дегустація, обмін досвідом та рефлексія .
Стратегії:	<ul style="list-style-type: none">• Робота в парах.• Практичне приготування їжі.• Групові дискусії.• Сенсорне оцінювання .
Матеріали:	<ul style="list-style-type: none">• 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.



	<ul style="list-style-type: none"> • Роздруковані форми зворотного зв'язку або блокноти для роздумів.
<p>Перед воркшопом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Вказівки для вчителя</p>	
<p>Сесія 1 (90 хв)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Почніть з короткої розмови про важливість їжі в культурних традиціях. - Представте різні страви з України та країни перебування, підкреслюючи унікальні інгредієнти та способи приготування. - Об'єднайте українського учня в пару зі студентом з приймаючої країни. Кожна пара повинна обговорити свої улюблені страви з їхньої культури. - 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). <p>Не забудьте проконтролювати і переконатися, що планування є збалансованим і здійсненним в рамках обмежень заходу.</p>	<p>20 хв</p> <p>20 хв</p> <p>10 хв</p> <p>10 хв</p> <p>30 хв</p>
<p>Сесія 2 (120-180 хв)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Почніть з короткого нагадування про безпеку. Переконайтеся, що учні одягнули фартухи, зав'язали довге волосся і вимили руки. - Пари починають готувати обрані страви, дотримуючись свого плану та рецепту. Заохочуйте пари обговорювати та співпрацювати протягом усього процесу приготування. - Пересувайтеся, пропонуючи вказівки, забезпечуючи безпеку та 	<p>10 хв</p> <p>60-90х в</p>

<p>відповідаючи на запитання.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>20 хв</p> <p>15 хв</p> <p>15 хв</p>
<p>Поради для вчителів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Сієрпо!

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: <ul style="list-style-type: none">• 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:	<ul style="list-style-type: none">• Вступ до культурних кухонь та пошук партнерів.• Вибір рецептів та планування.• Підготовка запрошень та організація приміщення.• Кулінарна сесія.• Свято єдності та збір відгуків .
Стратегії:	<ul style="list-style-type: none">• Робота в парах.• Практичне приготування їжі.• Планування та організація заходів.• Групові дискусії.• Сенсорне оцінювання .
Матеріали:	<ul style="list-style-type: none">• Збірка традиційних рецептів.• Інгредієнти для приготування їжі.• Посуд та кухонне обладнання.• Фартухи, рукавички та захисне спорядження.• Крафтові матеріали для запрошень (папір, картон, кольорові



	<p>олівці, маркери, наклейки).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тарілки, чашки та приладдя для бенкету. • Форми зворотного зв'язку для гостей.
<p>Перед воркшопом</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Вказівки для вчителя</p>	
<p>Сесія 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 . 	<p>20 хв 15 хв 10 хв</p>
<p>Сесія 2</p> <p>Вибір і планування рецептів</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пари обирають по одній страві з кожної культури для приготування. - Сплануйте процес приготування, інгредієнти та ролі . 	<p>45 хв</p>
<p>Сесія 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 презентації. 	<p>10 хв 30 хв 5 хв</p>

<p>Сесія 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Почніть з нагадування про безпеку. - Пари готують обрані ними страви. <p>Не забувайте ходити навколо, скеровувати, забезпечувати безпеку та відповідати на запитання.</p> <p>Свято єдності</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>60-90х в</p> <p>60-90х в</p>
<p>Поради для вчителів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.. 	