

Skarbiec wiedzy, czyli nietypowy kurs języka łacińskiego i kultury antycznej dla nastolatków oraz zajęcia wspomagające dla ich rodziców

POWR.03.01.00-00-U174/17-00

Scenariusz zajęć

KUCHNIA RZYMSKA

Rzymskie smakołyki

Kultura kulinarna starożytnego Rzymu pozwala odczytać przebieg i nasilenie wielu istotnych procesów społecznych. Zachowane przepisy, świadectwa archeologiczne w postaci fresków i mozaik pozwalają na odczytanie szczególnej roli jedzenia i ucztowania w społeczeństwie rzymskim. Odmienność zachowań „przy stole” stanowi jednocześnie ciekawostkę i dowód przemiany obyczajów. Eksperyment w postaci odtworzenia smaku potrawy według przepisu antycznego pozwala na dyskusję nad różnorodnością gustów kulinarnych.

Cel zajęć

- poznanie tajników kuchni rzymskiej;
- poznanie zasad rzymskiego savoir-vivre'u;
- poznanie słownictwa związanego z jedzeniem, np. warzywa, owoce, potrawy;
- zastosowanie przepisów rzymskich w praktyce.

Metody pracy

- metoda podająca - opowiadanie, pogadanka;
- metoda pogłębowa - prezentacja;
- metoda aktywizująca - wspólne przygotowanie deseru (globi).

Środki dydaktyczne

- karty pracy.

Przebieg zajęć

Punktem wyjścia do zajęć z zakresu kuchni i kulinariów rzymskich jest pogadanka o ucztach rzymskich. Dzieci odpowiadają na pytania z zakresu kulinariów. Następnie prowadzący zbiera przedstawione przez dzieci informacje, porządkuje je przy pomocy prezentacji multimedialnej odnoszącej się do miejsc i sposobu spożywania posiłków, zwyczajów regulujących przyjmowanie gości i ich „usadzanie” przy stole, produktów spożywczych oraz miejsc ich nabywania, wreszcie samych potraw.

Następnie dzieci przystępują do pracy z kartami. Poznają słówka – nazwy warzyw, owoców, produktów (np. mięso, ser, napoje). Dowiadują się, jak nazywały się poszczególne posiłki jadane przez



Rzymian; zapisują składające się na nie produkty. Opisują swoje śniadanie. Dorysowują na talerzu Rzymianina ulubione potrawy. Wreszcie odgadują powiedzenia łacińskie związane z kuchnią, rozwiązując rebusy.

Na zakończenie prowadzący dzieli dzieci na grupy. Każda z nich otrzymuje stanowisko pracy z niezbędnymi utensyliami kuchennymi (miska, łyżki, tace, talerze) oraz produktami (mąka, ricotta, mak, miód w stosownych proporcjach). Dzieci pod kierunkiem prowadzącego zajęcia mieszają produkty, tworzą niewielkie kulki i przygotowują je do smażenia w głębokim tłuszczu (to zadanie lepiej powierzyć dorosłym). Po usmażeniu każda grupa obtacza kulki serowe w miodzie, posypuje makiem. Na koniec dzieci przystępują do degustacji przygotowanych własnoręcznie słodkości. Zapraszają również na ten nietypowy poczęstunek rodziców.

Zakładane efekty zajęć:

Dzieci znają:

- tajniki kuchni rzymskiej;
- zasady rzymskiego savoir-vivre'u (*lectus summus, lectus imus*);
- słownictwo związane z jedzeniem, np. warzywa, owoce, potrawy;
- przepis na globi i potrafią je samodzielnie przygotować.

