

НЕ ЛИШЕ СМАК

СС.08

Яку інформацію нам несуть національні страви

ВИХОВНА МЕТА: сформувати у дітей уявлення про їжу як елемент певної культури та показати вплив культурних особливостей певного етносу на характер національних страв.

ФОРМИ ТА МЕТОДИ: приготування та дегустування страв, аналіз їхніх складників та технології, їхня ідентифікація з певною культурою, урок трудового навчання, позакласний захід.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: національна страв, ритуал приготування та вживання їжі.

Між їжею та культурою існує тісний зв'язок. Будь-яка етнічна група має свої особливості харчування та методи приготування або консервації страв. У значній мірі це залежить від географічного розташування та природно-кліматичних умов. Наприклад, люди в теплих країнах вживають більше гострої їжі. Причиною цього може бути те, що деякі спеції захищають харчові продукти від псування. Холодний клімат вносить свої корективи у харчування людей: в їхній їжі переважають напівсире або сире м'ясо, риба. Іноді те, що вважається делікатесом в деяких частинах світу, може бути неістівним в інших частинах, як, наприклад, сарана або інші комахи.

Окремі страви навіть стали візиткою народів і країн. Паста або піца асоціюються в нас з Італією, гуляш – з Угорщиною, ростбіф – з Англією, гамбургер – з США, паелья – з Іспанією тощо.

В сучасних умовах кожен може долучитись до певної національної кухні та зануритися у частину культури цих країн.

КРОК 1. Учні разом із вчителем визначають географію національної кухні, до якої вони мають намір долучитись: європейська, азіатська чи кухні національностей, які проживають в Україні тощо. Роботу учнів можна організувати індивідуально, парно або у формі малих груп.

Учні отримують домашнє завдання:

- відшукати рецепти страв, котрі є найбільш характерними для обраної культури, національності або етнічної групи;
- зібрати інформацію про обрані страви, церемоніал їхнього приготування та вживання;
- якщо є можливість, опитати людей старшого віку, чим відрізнялася церемонія приготування страви декілька десятиріч тому.

КРОК 2. Учні під наглядом дорослих (вчителів/батьків) готують певну національну страву чи приносять її вже готовою з дому.

КРОК 3. Перед куштуванням певної страви учні розказують про особливості національної кухні та етикету за питаннями, які отримали заздалегідь:

- Якій культурі/етносу належить страв?
- Як давно цю страву готують?
- Чому страв стала традиційною?



12-17 років



90 хв



Розділ 1. ЩО ТАКЕ КУЛЬТУРА

- Як її готують, подають, вживають?
- Чи проводять ритуали, певні вербальні звернення перед або після вживання страви? Які?
- Чи є особливі ритуали щодо розміщення людей за столом? Чи існують певні ролі для людей, які сидять за столом?
- Прийом їжі починається разом чи кожен може їсти/пити в час, коли йому зручно?
- Чи є певний порядок вживання страв?
- Чи прийнято дивитися телевізор під час прийому їжі, слухати радіо?
- Чи існує традиція виголошувати тости за столом? Якщо так, то яким чином?



Коментарі: Доцільно запропонувати учням розробити сценарій свого виступу та куштування страви з урахуванням кількості людей, одноразового посуду, серветок тощо. Важливо звернути особливу увагу на дотримання гігієнічних норм при дегустуванні національних страв. Така активність має обов'язково проводитися під наглядом вчителів, батьків та професійних спеціалістів зі шкільної їдальні чи іншої сфери харчування.



Джерело: Адаптовано за: «Everyday meals» Fennes H., Hapgood K. *Intercultural Learning in the Classroom: crossing borders* / H. Fennes, K. Hapgood. – Redwood books, 1997. – 312 p.