



Smaki na emigracji - scenariusz zajęć przybliżających międzykulturowość

Projekt „Dzieci w międzykulturowej Warszawie” finansowany ze środków
Urzędu m. st. Warszawa.

Autorka: Anna Bielawska

Koordinacja projektu: Olga Hilik, Kseniya Homel



Smaki na emigracji - scenariusz zajęć przybliżających międzykulturowość

GRUPA DOCELOWA

dzieci uczące się w Polsce w wieku 8-10 i 10-12 lat

CZAS TRWANIA

90 minut (istnieje możliwość modyfikacji i przeprowadzenia lekcji w 45 minut)

CELE

Drodzy Nauczyciele i Nauczycielki,

oddaję w Wasze ręce scenariusz o kulturze kulinarnej narodowości, które coraz liczniej zamieszkują nasz kraj. Chciałabym, aby czasem bardzo odmienne zwyczaje stały się znane i ciekawe, a nie niepokojące i odstrasżające. Proponuję przybliżenie kultury dalekich krajów za pomocą środka pobudzającego wszystkie zmysły, czyli jedzenia. Mam nadzieję, że dzieci będą mogły poznać nowe smaki, lub szczegółowiej rozpoznać i zrozumieć w szerszym kontekście już trochę poznane. Chcę pokazać jak wiele kultur współtworzy naszą materialną rzeczywistość i zwrócić uwagę na pozytywne aspekty tej wymiany.

Przy tworzeniu tego scenariusza moim celem jest ułatwienie Wam przybliżenia uczniom i uczennicom tematykę wielokulturowości i sprawienie, że edukacja w tym zakresie będzie:

~ oparta o eksperyment

~ stawiająca na inicjatywę uczniów i uczennic

~ stawiająca na samodzielne działanie

~ stwarzająca przestrzeń do wymiany zdań i poglądów uczniów i uczennic.

Rezultaty twarde

Uczeń/Uczennica:

- rozpoznaje kluczowe cechy obyczajów osób pochodzących z Czeczeni,
- jest świadomy/świadoma różnorodności pochodzenia składników stanowiących dietę w Polsce, z naciskiem na produkty pochodzące z północno-zachodniej Azji,
- zapoznaje się z podstawowymi umiejętnościami kulinarnymi i związanymi z tym zasadami bezpieczeństwa i higieny.

Rezultaty miękkie

Uczeń/Uczennica:

- rozumie wpływ warunków ekonomicznych na kształtowanie się kultury kulinarnej,
- potrafi traktować bliskość obcych kultur z zaciekawieniem i traktować je jako inspirację,
- dostrzega pozytywne walory wymieniania się między dwoma grupami i próbowania nowych smaków,
- uczy się dbać o niemarnowanie jedzenia,
- uczy się szanować odmienne zwyczaje wynikające z religii,
- poznaje możliwości twórczego wyrazu i realizowania własnej inicjatywy, jakie daje czynność gotowania.

UWAGI TECHNICZNE

1. Zajęcia można przeprowadzić również z pominięciem pierwszych elementów gotowania, czyli przynosząc gotowe purre z dyni i gotowe ciasto. Wtedy warto opowiedzieć dzieciom, w jaki sposób te dwa składniki powstały.
2. Zajęcia można przeprowadzić z uproszczeniem czynności gotowania. Proponuję wówczas wykonać kukurydziane kluseczki używane do dania Akhar Gallish (przepis poniżej). Niech dwie grupy dzieci przygotują dwie propozycji świeżych kompozycji na półmiskach i wymienią się nimi nawzajem, jedząc pałeczkami. Podczas przygotowywania można opowiadać o danych produktach (proponujemy zajrzeć do pliku "Lista produktów").
3. Pilnujcie, żeby nie wyrzucać jedzenia. Jeśli coś zostanie po zajęciach, zapakujcie to do słoiczków i weźcie do domu.
4. Najlepiej, żeby pracę nadzorować mogły dwie osoby - w momencie gotowania nastąpi podział na dwie grupy, łatwiej będzie, jak każda będzie miała własnego opiekuna lub opiekunkę.
 1. Między opisem przebiegu zajęć zawarte są ciekawostki, komentarze i wskazówki, które pomogą budować narrację na kulinarne i geograficzne tematy.
 2. Elementy zajęć polegające na rozmowie przeprowadźcie siedząc na ziemi w kole.

POTRZEBNE MATERIAŁY

1. Przeznacz specjalne miejsce na gotowanie. Niech znajdą się tam: blaty w wysokości odpowiedniej dla dzieci, płyta grzewcza z dwoma palnikami. Dobrze, żeby w sali był dostęp do bieżącej wody. Przydadzą się też: dwanaście talerzy i dwanaście wałków (dla każdego dziecka, nauczycieli, nauczycielek), dwa półmiski, duża miska, słóiczki i plastikowe pudełko, pędzelek spożywczy,
2. Zaplecze do sprzątnięcia: worki na śmieci, mop, gąbki i płyn do mycia naczyń, ściereczki do wycierania rąk i ściereczki do czyszczenia blatów,
3. Produkty spożywcze: przygotowane według prostego przepisu poniżej ciasto, ugotowana dynia zgnieciona z łyżeczką soli i dwoma łyżkami cukru, mąka, kostka masła,
4. Mapa świata przyczepiona do tablicy, magnesy, ew. karteczki z wypisanymi nazwami produktów.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Na pracę z jedzeniem jest specjalne miejsce w sali. Starajcie się nie przemieszczać się z produktami poza to miejsce w czasie gotowania.
2. Przed rozpoczęciem gotowania umyć dokładnie ręce. Między poszczególnymi etapami również o tym pamiętać.
3. Tylko nauczyciel lub nauczycielka obsługuje płytę grzewczą.
4. Praca z ostrymi narzędziami może odbywać się tylko pod uważnym okiem nauczyciela lub nauczycielki.
5. Jeśli coś się wysypie lub wyleje - nic nie szkodzi, ważne, żeby od razu to posprzątać. Poproście wtedy nauczyciela lub nauczycielkę o potrzebne do tego narzędzia i spróbujcie poradzić sobie z tym samodzielnie. Jeśli rozbiło się coś szklanego, nie podnoście tego gołymi rękami.
6. Podczas gotowania lub smażenia czegoś na tłuszczu warto uchylić okna.
7. Warto próbować potraw przed podaniem - w ten sposób uczymy się wyczucia w gotowaniu. Bardzo jednak ważne, żeby pamiętać o używaniu zawsze czystej łyżki.

PRZEBIEG ZAJĘĆ

1. WPROWADZENIE

czas trwania: 10 min

potrzebne materiały: obrana dynia, garnek, płyta grzewcza, woda, sól

Zapytaj dzieci, co by zrobiły, gdyby odwiedzał je przyjaciel z innego kraju, a one chciałyby poczęstować go czymś najbardziej je reprezentującym? Zorganizować wspólną ucztę, podczas której przedstawiłyby najlepsze danie, jakie znają, zaprezentować najbardziej według nich wartościowe lokalne składniki i pokazać najciekawszy lub najprzyjemniejszy smak?

Zapytaj, dlaczego zdecydowały się akurat na taki zestaw. Niech kilka chętnych osób zaprezentuje rozbudowane wypowiedzi: jak podadzą jedzenie, o jakiej porze, czy poproszą gościa o jakieś zachowanie, czy użyją jakichś ozdób i czy będą zwracały uwagę na kolory na stole. Czy dania będą na wspólnych półmiskach, czy gość dostanie zakomponowany własny talerz?

Porozmawiajcie razem o pomysłach na ucztę gościnne, jakie się pojawiły. Opowiedz o tym, jak produkty i dania stawały się wizytówkami danych regionów, jako swego rodzaju dzieła sztuki wypracowane przez kulturę i co z tą tradycją dzieje się w dobie masowego importu. Przybliż dzieciom termin "masowa produkcja" i "import".

Podaj przykład dyni piżmowej, która cały rok dostępna jest w Biedronce. Opowiedz, że będziecie dzisiaj przygotowywać danie czeczeńskie, do którego potrzebna jest ugotowana dynia. Pokaż dzieciom gotowe purre.

KOMENTARZ

W znanym nam świecie, w dużych miastach, a nawet w tych mniejszych, wszędzie, gdzie w mniej niż godzinę można dotrzeć do Lidla lub Biedronki, naturalnym jest, że o każdej porze możemy kupić mniej więcej każdy produkt.

Że jak w styczniu zapagniemy borówek, nie musimy czekać na sierpień - wszystko, co musimy zrobić, to dotrzeć do Lidla.

Tradycje kulinarne różnych krajów powstawały poprzez mierzenie się z ograniczeniami i przeciwnościami. Paradoksalnie, to właśnie ograniczenia geograficzne, temperaturowe, ekonomiczne, finansowe, powodują spotęgowanie kreatywnego myślenia. Co można zrobić, gdy przez połowę ma się dostęp do pięciu składników? Gdy z powodu niskich temperatur nie ma dostępu do świeżych warzyw? Na przykład ser - jeden ze sposobów na wydłużanie przydatności do spożycia mleka. Jak zauważyliście, kultura (bardzo rozbudowana kultura!) serów rozwinęła się w krajach, które przez jakiś czas roku nie mają pełnego dostępu do składników.

Tego typu uwarunkowania powodują, że sposób gotowania stawia sobie konkretne cele: rozgrzać podczas zimy, napęlić brzuch na odpowiednio długo, zapewnić przyjemne poczucie sytości, być nieskomplikowane w przygotowaniu i mające długą datę przydatności.

Obserwując, jakie menu pojawia się we współczesnych bistro, fastfoodach i restauracjach można zauważyć, że dobór składników jest niczym nieskrępowany. W powstawaniu nowych pomysłów dochodzi nie tylko do łączenia. Dobrym przykładem jest pizza hawajska, łącząca w sobie tradycje kulinarne dwóch przeciwnych kultur, europejskiej i amerykańskiej. Żyjemy w bardzo ciekawych kulinarnie czasach, gdy możemy dowiedzieć się o istnieniu każdego produktu jaki istnieje na ziemi. Co więcej, możemy go spróbować, a nawet jeść regularnie - dla człowieka w średniowieczu to coś nie do pomyślenia.

CIEKAWOSKA

Akhar Gallish to bardzo znane czeczeńskie danie obiadowe. Tradycyjny zestaw składa się z gotowanego mięsa (nie wieprzowego!), kukurydzianych kluseczek i sosu czosnkowego. Dzisiaj mamy dużo wegetariańskich zamienników mięsa, w tej roli na

przykład fantastycznie sprawdzi się macerowany w wędzonej papryce i majeranku sejtan.

CIEKAWOSTKA

Pewnie zauważyliście, że w niektórych tradycjach kulinarnych większą rolę odgrywają warzywa, w innych mniejszą. Kuchnia indyjska na przykład opiera logikę komponowania aromatycznych sosów na warzywnej różnorodności, przeważają tam składniki roślinne. W kuchni polskiej czy czeczeńskiej pierwszą rolę odgrywa mąka i mięso, bo składników w nich zawartych domaga się ciało, gdy mu zimno.

CIEKAWOSTKA

To, że dzisiaj kuchnia polska kojarzy nam się z mięsem, wcale nie znaczy, że wszyscy ludzie zawsze jedli dużo mięsa. Mięso było przeznaczone dla bogatych, natomiast chłopci, czyli ogromna większość społeczeństwa, jedli mięso bardzo rzadko: na przykład jeden kurczak na tydzień musiał starczyć dla całej rodziny. Próbowano wtedy zużyć go do ostatniej kosteczki. Poza tym podstawę diety stanowiły ziemniaki, groch, produkty mączne i mleczne. Dzięki temu możemy odkryć wiele pełnowartościowych ciekawych przepisów opartych na produktach innych niż mięso.

Dzisiaj bardzo powszechnym ruchem stały się wegetarianizm i weganizm. Łatwo dostępne fakty naukowe przekonują, że przemysł zwierzęcy, czyli produkcja mięsa, jajek i produktów mlecznych są bardzo szkodliwe dla środowiska. Dzięki

nieograniczonemu dostępowi do produktów spożywczych mieszkańcy krajów rozwiniętych mogą bez problemu tak skomponować sobie dietę, żeby zapewnić sobie odpowiednią ilość białka, minerałów i witamin nie spożywając produktów zwierzęcych. Wiele osób decyduje się również na tak zwany flexitarianizm, czyli regularne zmniejszanie spożycia produktów odzwierzęcych. Badania pokazują, że rezygnowanie z produktów zwierzęcych w tylko dwóch posiłkach podczas dnia może w znaczny sposób przyczynić się do spowolnienia nadchodzącej katastrofy klimatycznej.

2. EKSPERYMENT - WYMIANA HANDLOWA

czas trwania: 10 minut

materiały: mapa świata, magnesy, ew. karteczki z napisanymi nazwami produktów

Zapytaj dzieci, skąd najczęściej biorą składniki, o których opowiadały przy pierwszej rozmowie. Na wysłuchanie odpowiedzi przeznacz około dwóch minut. Pokaż dzieciom zdjęcie z wnętrza żabki lub bazaru i zapytaj dzieci, jak myślą, skąd pochodzą znajdujące się tam produkty.

Niech dzieci wymieniają produkty i zgadują ich pochodzenie. Gdy odgadną, przyczepiajcie magnesy z napisami w odpowiednich miejscach na mapie.

Zwróć uwagę, że kuchnie narodowe trudniej dostępnych miejsc - na przykład terenów górskich - są w większym stopniu złożone z produktów lokalnych. Nadal jednak wiele produktów, które tworzy narodową kuchnię danego kraju, pierwotnie pochodzi z innego obszaru. Przykładem może być kukurydza, która pochodzi z Ameryki, a stanowi podstawę czeczeńskiego dania - kluseczki Akhar Gallish. Wymiana handlowa i wędrownka produktów trwają już bardzo długo i silnie wpływają na kształt danej kultury lokalnej.

Zwróć uwagę, ile z produktów, które tworzą tradycyjną kuchnię indyjską pochodzi z innych miejsc świata. Na przykład papryka, która jest jednym z kluczowych składników kuchni indyjskiej, a pochodzi z Azji, lub orzeszek ziemny, ważny w kuchni tajskiej i wietnamskiej, który pierwotnie rósł w Afryce i na terenie Ameryk.

KOMENTARZ

Wymiana produktów między odmiennymi kulturami to nieodłączny element kształtowania się cywilizacji. Łączy się z nim wiedza o tym, jak długoterminowo przechowywać produkty i jak przekazywać o nich informacje. To, co odróżnia nasze czasy od czasów naszych dziadków i babć, to skala tej wymiany. Już w dziewiętnastym wieku miasta najwyżej rozwinięte oferowały znacznie większy procent produktów z importu niż własnych.

CIEKAWOSTKA

Jednym z kryteriów branych pod uwagę przy przyznawaniu gwiazdek Michelin, najbardziej prestiżowego wyróżnienia kulinarnego, jest korzystanie z lokalnych

składników. Cenione jest wsłuchiwanie się w historię i botanikę terenów, na których znajduje się restauracja. Szefowie kuchni wyróżnieni przez Przewodnik Michelin traktują swoje dania jak dzieła sztuki i zwracają uwagę na najmniejsze szczegóły.

CIAKWOSTKA

Kuchnia czeczeńska rozwinęła się w rejonach górskich, we wschodnio-północnym Kaukazie, czyli poddanych często ekstremalnym i nieprzewidywalnym warunkom pogodowym. Regularny dostęp do świeżych warzyw był niemożliwy, w związku z czym podstawą dań czeczeńskich są produkty o długiej dacie przydatności i w dużej mierze odzwierzęce: sery, produkty mączne i mięsne.

CIEKAWOSTKA

Wymiana handlowa między Azją i Europą miała miejsce już cztery tysiące lat temu. Trasę, którą wędrowali kupcy z Chin do Europy i z powrotem nazywamy dziś Jedwabnym Szlakiem.

Dla rośnięcia w siłę Imperium Rzymskiego w Starożytności kluczowy wpływ miało zainteresowanie krajami azjatyckimi. Jego działania opierały się na przemocy i brutalności, których w żaden sposób nie usprawiedliwiała ciekawość. Jednak to właśnie wymiana kulturowa z Azją przyczyniła się do ogromnego rozwoju Europy.

3. ROZGRZEWAJĄCA CZECZENIA

Czas trwania 8 min

Zapytaj dzieci, z czym im się kojarzy im się kojarzy Czeczenia.

Zapytaj, czy wiedzą, gdzie na mapie leży Czeczenia?

KOMENTARZ

Obecnie Czeczenia jako państwo nie została uznana na arenie międzynarodowej funkcjonuje jako część Federacji Rosyjskiej - dlatego na

mapie świata nie znajdziecie nazwy "Czeczenia". Znajdziecie za to punkcik z podpisem "Grozny", czyli stolicę tej republiki. Nie znaczy to jednak, że nie ma własnego języka, tradycji, hymnu i symboli narodowych.

CIEKAWOSTKA

Jednym z symboli narodowych Czeczeni jest leżąca wilczyca. Według mitu jeden z bohaterów i założyciel czeczeńskiego rodu był wykarmiony i wychowany właśnie przez to zwierzę.

CIEKAWOSTKA

Charakterystycznym tańcem tańczonym w Czeczeni jest lezginka - bardzo skoczna i dynamiczna. Może być tańczona w parach, grupowo lub pojedynczo. Jednym z jej elementów jest wielokrotne padanie na kolana i wstawanie. Wytrawni tancerze opanowali tę technikę do perfekcji: czasem wyglądają, jakby latali. Co ciekawe, to mężczyźni podczas tańca wspinają się na czubki palców. To oni również wykonują bardziej dynamiczne figury.

CIEKAWOSTKA

W Czeczeni mieszka mniej osób niż w Warszawie, chociaż jej powierzchnia jest ponad trzy razy większa od powierzchni miasta Warszawy.

CIEKAWOSTKA

Idąc z Dworca Centralnego w Warszawie do Groznego, stolicy Czeczeni, trzeba by iść 20 dni bez przerwy.

4. ZABAWA

czas trwania: 8 minut

Powiedzcie sobie, o czym musielibyście pamiętać, gdybyście byli Czeczenami.

1. 95% Czeczenów to muzułmanie, w związku z czym wiele obyczajów praktykowanych przez nich na codzień jest z nimi związane, na przykład stosunek do psów. Według Muzułmanów są to nieczyste zwierzęta: nie jest powszechne trzymanie ich w domu i traktowanie jak najlepszego przyjaciela człowieka.
2. Tabu, dotyczy również świnek, a zatem wieprzowiny. Na stole nie może się znaleźć nic wieprzowego.
3. Czeczeni przykładają dużą wagę do oddawania szacunku starszym: młodsze osoby powinny wstać, gdy do pomieszczenia wchodzi ktoś starszy, powinny podawać jedzenie mu jako pierwszemu i pozwalać wypowiedzieć się najpierw.
4. Czystość ważnym elementem Islamu. Podkreślanie jej ma znaczenie przy codziennych czynnościach życiowych: na przykład dokładnym myciu rąk przed posiłkiem.
5. Kobiety i starsze dziewczynki powinny zakrywać całe ciało - łącznie z głową - hidżabem, zwiewną chustą. Dziewczynki zaczynają nosić hidżab, gdy osiągną wiek dojrzałości, czyli zaczną miesiączkować.

CIEKAWOSTKA

W polskich miastach pojawia się coraz więcej piekarni gruzińskich. Sprzedają one znane na terenie kaukaskim chaczapuri - różne formy pieczonego ciasta z nadzieniem. Gruzini są sąsiadami Czeczenów i ich kuchnia jest podobna, jednak nie jest to samo.

CIEKAWOSTKA

W Warszawie funkcjonuje bardzo dużo kompostowników miejskich. Mapa z nimi znajduje się tutaj: <http://mapa.oddamodpady.pl> . Poza tym warto spytać babci, cioci i znajomych, czy nie potrzebują kompostu na swoją działkę lub do ogródka.

CIEKAWOSTKA

Purre, pasta z ugotowanych, zgniecionych warzyw kojarzona jest z kuchnią europejską. Pierwszy przepis na ziemniaki tłuczone z mlekiem, masłem i solą

pochodzą z brytyjskiej książki kucharskiej sprzed ponad dwustu lat. Kuchnia francuska, irlandzka i holenderska wypracowały swoje rozpoznawalne odpowiedniki. Nie znaczy to jednak, że forma zgniecionych na gładką pastę warzyw nie jest niezależnie znany w innych kulturach. W Zachodniej Afryce na przykład popularnym daniem jest fufu, lepka, gładka masa z lokalnych warzyw bogatych w skrobię.

CIEKAWOSTKA

Podpłomyk to jedna z bardziej podstawowych form przygotowania pożywienia. Wyobraźcie sobie, jak ciekawa musiała być droga eksperymentowania, żeby wymyślić, że drobne ziarenka znajdujące się w trawach można wyciągać, mielić, zmielony proszek łączyć z wodą a powstałą masę podgrzewać tak, aż przestanie się rozpadać? Podpłomyk to dziadek chleba, który to chleb stał się podstawą pożywienia w wielu kulturach.

CIEKAWOSTKA

W języku polskim przyjęło się, że chleb jest symbolem dobrobytu, gościnności, ciepła. Mówi się, że ktoś "wyjechał do pracy za chlebem", albo "pracuje, żeby mieć na chleb". Nie mówimy "pracuję na ziemniaki", chociaż nie zjadamy ich wiele mniej - pieczywo w kulturze europejskiej ma szczególne znaczenie. Wiele starszych osób, kiedy kawałek bochenka spadnie im na ziemię, po podniesieniu całują go, okazując w ten sposób szacunek ciężkiej pracy, z którą się łączy. Szczególny szacunek do tego akurat produktu związany jest również z tradycją chrześcijańską.

Co ciekawe, dla większej liczby ludzi zamieszkujących kulę ziemską podstawą pożywienia jest ryż.

CIEKAWOSTKA

Naleśnik to ciekawa forma zagospodarowania mąki i wody. Jest prosta i szybka w wykonaniu. Wiele kultur z całej kuli ziemskiej wytworzyło swoje formy naleśnika. W Afrykańskiej Erytrei nosi nazwę injera, w Japonii - okomiyaki i ma sobie kapustę, w Ameryce Południowej - tortilla, w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie - pulchny pancake. Sajgonka byłaby swego rodzaju odpowiednikiem polskiego kroieta, tylko podstawą ciasta, zamiast mąki pszennej, jest ryż. Niewątpliwą zaletą naleśnika jest to, że cokolwiek do niego wsadzimy, będzie dobry, dlatego po pierwsze pozwala na improwizację i wykorzystanie energii twórczej, a po drugie pozwala na zagospodarowanie resztek. Jeśli coś zostanie w niewygodnej ilości, lub zdążyło się znudzić po paru dniach jedzenia, zawinięte w delikatne ciasto naleśnikowe zawsze będzie pyszne.

CIEKAWOSTKA

Popularnym słodyczem w Czecheni jest chałwa. W Polsce najpopularniejsza jest chyba chałwa z uprażonego sezamu i miodu. Czecheńska wersja zamiast sezamu zrobiona jest z mąki kukurydzianej lub pszennej.

CIEKAWOSTKA

W Czecheńskiej kuchni funkcjonują dwie odmiany a la naleśnikowego placka: hingalsz, przekładany purre z dyni, i czepalgasz, również smażony na suchej patelni i omaślany, lecz z nadzieniem z twarogu, cebulki i dzikiego czosnku.

EKSPERYMENT 2

GOTOWANIE

czas trwania: 50 minut

Zapytaj dzieci, jakie znają potrawy składające się z mąki i wody. Porozmawiajcie o tym, jakie wymagają więcej czasu i wysiłku w przygotowaniu, a jakie są szybkie i proste. Zastanówcie się, które mogą wytrzymać długo. Opowiedz o wielu kulturowych odpowiednikach naleśnika.

Opowiedz o czecheńskich potrawach Hingalsz i Czepalgasz i zwróć uwagę na jakie szczegóły odróżniają je od polskich naleśników, pierogów i placków.

HINGALSZ

Hingalsz to typowo czecheńskie danie niemające konkretnego odpowiednika w kuchni polskiej. Można by powiedzieć, że to coś między wielkim, płaskim pierogiem a naleśnikiem. Nadzienie może być równie dobrze słodkie jak ostre. Jeśli chcecie, żeby było ostre, nie dodawajcie cukru, za to dodajcie pieprz.

1. Przygotujcie się do pracy z mąką. Niech każde dziecko ubierze fartuszek i umyje ręce. Ustawcie się przy stanowiskach w taki sposób, żeby każde dziecko widziało przynajmniej jednego nauczyciela lub nauczycielkę. Podziel ciasto w taki sposób, aby każde dziecko dostało taką samą porcję. Porcja powinna się mieścić w dłoni osoby dorosłej.

2. Pokaż dzieciom, jak uformować z ciasta kulkę. Następnie posyp trochę mąki na czystą, suchą powierzchnię i rozwałkuj ciasto na grubość około pół centymetra. Może dzieci znają tę czynność z robienia pierogów lub uszek? Sprawdźcie, czy nikomu ciasto się nie przerwało ani czy żaden placek nie jest za gruby. Jeśli będzie za gruby, ciasto w środku się nie dosmaży, jeśli będzie za cienki - farsz wycieknie na patelnię. Oczywiście hingszysze nadal będą jadalne, ale robiąc coś pierwszy raz warto podążać precyzyjnie za przepisem.
3. Gdy każdy będzie już miał przed sobą rowałkowany placek, puść w obieg dwie miseczki z purre dyniowym. Na jeden placek przypadają dwie łyżki purre. Rozsmarujcie je w miarę równomiernie na jednej połowie placka. Zróbcie to tak, żeby zostawić nienaruszone brzegi. Będą potrzebne do sklejenia dwóch połówek.
4. Teraz przed Wami najtrudniejsze zadanie: złożenie placka na pół w taki sposób, żeby ta część, na której rozsmarowana jest dynia została przykryta przez pustą część. Później będzie już łatwo. Wyzwanie polega na tym, żeby jednocześnie nie porwać ciasta i nie pobrudzić brzegów dynią. Zadanie ułatwi ustalenie, gdzie znajduje się średnica placka. Gdy zamiast okręgu będziecie już mieć półokrąg, możecie zająć się zlepianiem brzegów. Inwencja należy do Was, każdy może zrobić to inaczej. Możecie zrobić wzorki za pomocą wykałaczek, możecie zostawić delikatne falbanki, możecie podwinąć brzeżki jak w pizzy, możecie zrobić promyczki jak w słoneczku. Ważne, żeby pasta dyniowa nie miała jak się wydostać.
5. Wasze placki są gotowe. Teraz czas na smażenie i omaślanie. Niech stanowisko za patelnią zajmie Nauczyciel lub Nauczycielka. Niech dzieci obserwują, jak wygląda smażenie na suchej patelni na przykładzie pierwszej partii. Na patelni powinny jednocześnie zmieścić się dwa placki, smażenie jednego powinno trwać około minuty - do momentu pojawienia się złotych plamek. Patelnia do smażenia jest sucha, ogień powinien być średnio mocny. Usmażone placki należy układać na talerzu i przykrywać szmatką. Na drugim palniku niech powolutku roztopia się kostka masła.
6. Niech dzieci po obejrzeniu pierwszej partii, pod opieką drugiego Nauczyciela lub Nauczycielki, posprzątają przestrzeń. Wytrzyjcie mąkę z blatów, wytrzyjcie ręce, niech każdy umyje swój walek. Nakryjcie stół, tak, aby dla każdego znalazł się talerz. Hingszysze je się najczęściej rękami, co nie znaczy jednak, że Czeczeni w ogóle nie używają sztućców. Do dań takich jak zupy, kluski czy mięso używają noża, łyżki i widelca. Przygotujcie też miskę z ciepłą wodą i drugi, czysty półmisek.

7. Gdy Nauczyciel lub Nauczycielka skończy smażyć hingalsze, niech wszystkie dzieci zbiorą się przy półmisku z gotowymi plackami. Niech Nauczyciel lub Nauczycielka zaprezentuje ostatni etap przygotowania: omaślanie.

OMAŚLANIE

Przygotuj miskę z ciepłą wodą i garnuszek z roztopionym masłem. Przestrzeż dzieci przed dotykiem metalu - może być gorący. Weź pierwszy usmażony placek i delikatnie "obtocz" go w ciepłej wodzie. Połóż na czystym półmisku i posmaruj masłem za pomocą pędzelka. Powtórz czynność z kolejnym plackiem i ułóż go na poprzednim, tak, aby tworzyły hingalszowy tort.

8. Spytaj dzieci, czy chcą spróbować omaślania. Niech chętne osoby ustawią się w kolejce i po okiem Nauczyciela lub Nauczycielki namaczają i smarują placuszki. Gdy cała sterta znajdzie się na drugim talerzu, pokrójcie "tort" na mniejsze kawałki.

Hingalsze są gotowe! Smacznego!

Usiądźcie przy stole nad talerzami. Podawajcie sobie półmisek z gotowymi hingalszami. Niech każdy nałoży sobie tyle, na ile ma ochotę, pamiętając jednak, żeby starczyło dla wszystkich. Hingalsze są bardzo syte!

Po jedzeniu pamiętajcie o sprzątaniu. Jak każdy zmyje swój talerzyk uwinięcie się w momencie!

WSKAZÓWKA

Jeśli zostało jakieś jedzenie (gotowe placki, purre lub nieusmażone ciasto), zaopiekujcie się nim. Niech ktoś weźmie je do domu i wykorzysta. Jeśli jednak nie udałoby Wam się zjeść ich w terminie, zawsze możecie odłożyć je na kompost i użyźnić ziemię.

Po sprzątaniu porozmawiajcie chwilę o swoich wrażeniach. Jaka jest różnica między hinglaszami a naleśnikami? Czy podoba Wam się rytuał omaślania? Czy chcielibyście powtórzyć potrawę i

jeśli tak, to czy coś byście w niej zmienili? Pamiętajcie, żeby podziękować sobie za wspólną pracę.

DO PRZYGOTOWANIA PRZED ZAJĘCIAMI

PURRE Z DYNI

1. Umyj, oczyść dynię z pestek, obierz i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Ugotuj do miękkości w małej ilości wody i pod przykryciem.
3. Ugnieć lub zblenduj z łyżeczką soli i dwoma łyżkami cukru.
4. Podgrzej na wolnym ogniu tak, aby nadmiar płynu odparował.

CIASTO

1. Wymieszaj 800 gramów mąki pszennej z łyżeczką soli i 1/3 łyżeczki sody.
2. Pomieszaj i wyrób z 300 mililitrami przegotowanej ostudzonej wody.
3. Odłóż na przynajmniej 15 minut pod ściereczką.

O Autorce

Ania Bielawska (1999)

Studentka Instytutu Kultury Polskiej Uniwersytetu Warszawskiego. Obecnie na urlopie studenckim, zajmuje się performancem, sprawowaniem opieki nad domkiem Solatorium na Osiedlu Jazdów w Warszawie, inicjatorka i koordynatorka projektu o freeganizmie Error Bistro i projektu Sąsiadówka Obrazowa, aktywistka Extinction Rebellion. W swoim działaniu stara się rozpatrywać jedzenie i codzienność w kategoriach estetycznych oraz odczarowywać świat z narracji tworzonej przez banery reklamowe.

BIBLIOGRAFIA

Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food, Hong Kong*, 2009

Peter Frankopan, *Jedwabne szlaki*, UK, 2015

Martin Caparrós, *Głód*, Polska, 2016

Hannah Glasse, *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, London,

1758 Johnatan Safran Foer, *Klimat ot my*, Warszawa, 2020

[bankizywnosci.pl \(https://bankizywnosci.pl/nadchodzi-ogromna-zmiana-banki-zywnosci-przygotowuja-sie-do-wejscia-ustawy-w-zycie/\)](https://bankizywnosci.pl/nadchodzi-ogromna-zmiana-banki-zywnosci-przygotowuja-sie-do-wejscia-ustawy-w-zycie/)

[quora.com \(https://www.quora.com/What-are-some-popular-foods-in-Chechnya-Caucasus\)](https://www.quora.com/What-are-some-popular-foods-in-Chechnya-Caucasus)

[sun-trek.ru \(https://sun-trek.ru/en/tips/national_cuisine_of_chechnya/\)](https://sun-trek.ru/en/tips/national_cuisine_of_chechnya/)

Katherine S. Layton Chechens *Culture and Society*, New York, 2014

Uniwersytet dzieci, <https://wklasie.uniwersytetdzieci.pl>

Relaxing cooking: <https://www.youtube.com/channel/UCoQLdQ3WnZzBVkaySDt8laA>

Chcechenka Lifeblog: <https://www.youtube.com/channel/UC1e-mcyJhD2EMIPv3ZCKHyA>

<https://www.youtube.com/watch?v=z33s81jd2z4>