

KUCHNIA PSZCZYŃSKA

1. Uzasadnienie projektu - ukazanie dzieciom kuchni śląskiej i porównanie jej ze zwyczajami kulinarnymi innych regionów, integrowanie dzieci z różnych regionów, a także ukazanie wpływu kuchni europejskiej na zwyczaje żywieniowe.
2. Celem projektu jest zaprezentowanie bogactwa kuchni śląskiej w powiązaniu z rokiem kalendarzowym i liturgicznym.
3. Zadania szczegółowe - projekt będzie realizowany w grupach. Każda grupa wybierze i wykona jedno z poniższych zadań:
 - Przepisy kuchni śląskiej (charakterystyczne dania regionu pszczyńskiego, dania świąteczne i niedzielne, sposoby ich wykonania, prezentacja wybranej potrawy).
 - Punkty gastronomiczne w regionie (wyszukanie w menu potraw śląskich, ceny, technika wykonania, sposób podania).
 - Wartości odżywcze kuchni śląskiej (kaloryczność potraw, różnorodność składników).
 - Ekonomia w kuchni (wykorzystywanie produktów gospodarki rolnej i hodowlanej - pieczenie chleba, kiszenie kapusty, robienie masła i sera, kiszenie żuru, oszczędność w przygotowywaniu posiłków, przygotowywanie przetworów i zapasów na zimę).

- Kuchnie innych regionów (zebranie przepisów, prezentacja wybranej potrawy).
- Kuchnia śląska dawniej i dziś (wyposażenie, przyprawy, nazewnictwo regionalne, znaczenie wspólnych posiłków rodzinnych).

4. Zadanie przygotowane przez poszczególne grupy powinno zawierać:

- tytuł,
- treść - ok. 2 - 3 strony maszynopisu.

5. Przygotowując tekst należy wykorzystać minimum 3 spośród podanych niżej rodzajów źródeł informacji:

- fotografie lub rysunki;
- wywiady;
- informatory i biuletyny;
- literaturę;
- przepisy kulinarne;
- mapki;
- diagramy i schematy.

6. Termin realizacji zadań - 1 miesiąc. Terminy konsultacji dla poszczególnych grup z nauczycielem - 1 raz w tygodniu.

7. Dwie osoby (ochotnicy) niezależnie od pracy w swoich grupach wykonują afisz reklamowy zawierający:

- jakiś element graficzny (rysunek) z wkomponowanym elementem kuchni śląskiej oraz temat wystawy;

- skład poszczególnych grup, nazwę szkoły i datę wystawy;
- program wystawy.

8. W ustalonym dniu odbędzie się prezentacja zrealizowanych przez grupy zadań. Wezmą w niej udział rodzice, społeczność szkolna oraz zaproszeni goście (przedstawiciele gminy, zespół regionalny, członkinie Koła Gospodyń Wiejskich). Będzie ona miała charakter wystawy. Każda grupa otrzyma swój stolik, na którym rozłożone będą przygotowane materiały, pomoce i przepisy kuchni regionalnej oraz wybrane dania kuchni śląskiej i w ciągu 4 - 5 minut będzie mogła zainteresować zebranych swoją pracą. Można przeczytać fragment tekstu, zwrócić uwagę na ilustracje, zdjęcia, opowiedzieć o przygodzie związanej ze zbieraniem materiału, przedstawić jakieś szczególnie interesujące danie.

Na zakończenie prezentacji nastąpi „mini biesiada” - degustacja przygotowanych potraw przy dźwiękach kapeli regionalnej.

Przedstawione materiały zostaną wykorzystane do opracowania publikacji pt. „Z żuru chłop jak z muru - przepisy kuchni śląskiej”. Część materiałów zostanie wyeksponowana w izbie regionalnej.

9. Ocena pracy grup będzie opierała się na następujących kryteriach:

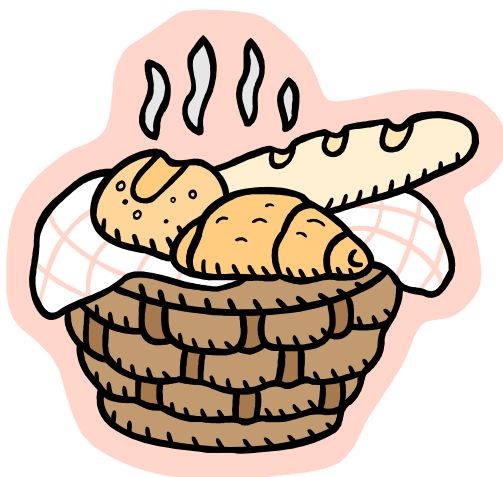
- spełnienie wszystkich wymagań instrukcji;
- oryginalność pomysłów;
- estetyka wykonania;

- systematyczność pracy grupy (obserwowana podczas konsultacji).

10. Inicjatorzy projektu: Bogusława Danek, Joanna Karbowy, Renata Komandera, Jadwiga Nycz.

11. W finansowaniu projektu uczestniczą rodzice, Gminny Ośrodek Kultury, Koło Gospodyń Wiejskich.

**Z ŻURU
CHŁOP JAK Z MURU
PRZEPISY KUCHNI ŚLĄSKIEJ**



PROJEKT OPRACOWAŁY:

**Bogusława Danek
Joanna Karbowy
Renata Komandera
Jadwiga Nycz**

WOLA 2004