

PRZYPRAWY

Przyprawy, takie jak wanilia czy cynamon, Europa poznała już w średniowieczu. Od tego czasu na stałe zawitały na naszych stołach. Poznajemy je po smaku ulubionych ciastek, lecz znamy tylko w postaci proszku lub zasuszonych roślinek zamkniętych w kolorowej torebce.

Poruszane zagadnienia:

- odpowiedzialna konsumpcja
- żywność
- handel

Czas trwania: 45 min lub nieco dłużej w zależności od tego, czy wprowadzona jest też sesja dociekań filozoficznych

Cele ogólne:

- wykorzystanie zmysłów do poznania różnorodności świata
- poznanie warunków, w jakich powstają przyprawy
- przygotowanie dzieci do rozmowy o odpowiedzialnej konsumpcji

Cele szczegółowe:

- integracja multisensoryczna
- doskonalenie spostrzegawczości
- rozwijanie wyobraźni
- ćwiczenie pamięci
- aktywne słuchanie

Środki dydaktyczne:

- ciasteczka imbirowe, kokosowe, z czekoladą lub cynamonowe;
- torebki z przyprawami, takimi jak imbir, cynamon, wanilia, gałka muskatołowa,
- opakowania kakao i wiórków kokosowych,
- małe miseczki w liczbie odpowiadającej przyniesionym składnikom,
- opaski na oczy (opcjonalnie),
- mapa świata,
- zdjęcia pokazujące uprawy rolników i rolniczek z Ugandy

Przebieg:

1. Zapytaj dzieci, *czy często jedzą słodycze? Jakie słodycze lubią najbardziej?* Poczęstuj dzieci ciasteczkami. Zapytaj, czy rozpoznają i potrafią nazwać ich smak.
2. Zapowiedz, że za chwilę dzieci będą mogły spróbować różnych smaków przypraw i składników dodawanych np. do słodczy, ciastek, czekolady itp. Poproś dzieci, by usiadły w kręgu i zasłoniły oczy. Możesz do tego celu wykorzystać opaski. Podawaj dzieciom miseczki z przyprawami i innymi składnikami. Dzieci mogą smakować zawartość miseczek po kolei. Zapytaj dzieci, czy potrafią nazwać smaki (słodki, korzenny, mocny, gorzki), a następnie czy potrafią nazwać ten składnik (cynamon, kakao, wanilia, kokos, imbir itd.).
3. Ustaw miseczki na stolikach, po jednej miseczce na stolik. Pozwól dzieciom na odkrycie oczu. Podawaj kolejno nazwy składników i poproś, by dzieci wskazały odpowiednią miseczkę, stając przy odpowiednim stoliku. Jeśli dzieci mają problemy z rozpoznaniem składników, mogą ponownie spróbować zawartości miseczek.
4. Kiedy dzieci rozpoznają wszystkie składniki, powtórzcie razem ich nazwy. Rozłóż przed dziećmi zdjęcia przedstawiające uprawy. Poproś dzieci, by zastanowiły się, które składniki odpowiadają którym zdjęciom. Gdy

PRZYPRAWY

dopasujecie wszystkie zdjęcia, zapytaj dzieci, jak ich zdaniem rosną te rośliny, czy ktoś się nimi opiekuje, podlewa. Zapytaj, jak według dzieci wyglądają i gdzie mieszkają osoby uprawiające te rośliny. Wykorzystaj elementy metody wspólnego myślenia, aby zachęcić dzieci do dzielenia się opiniami i uzasadnieniami.

5. Pokaż dzieciom zdjęcia przedstawiające rolników i rolniczki z Ugandy. Powiedz, że to są osoby, które zajmują się hodowaniem roślin w Ugandzie, kraju położonym we wschodniej Afryce. Z tych roślin powstają nasze przyprawy i inne składniki ciasteczek. Pozwól dzieciom na przyjrzenie się zdjęciom. Porozmawiajcie o warunkach pracy osób ze zdjęć. *Czy to łatwa czy ciężka praca? Dlaczego?*

6. Sesja dociekań filozoficznych.

Zaprezentuj polityczną mapę świata. Zapytaj dzieci, czy wiedzą i potrafią wskazać na mapie, gdzie jest Polska. Następnie zapytaj, czy potrafią pokazać na mapie kontynent afrykański lub Ugandę. Zaznacz Polskę i Ugandę na mapie kolorowymi karteczkami. Zapytaj dzieci, czy ich zdaniem oba kraje są położone blisko czy daleko od siebie. Jak ich zdaniem rośliny z pól uprawianych przez rolników i rolniczki z Ugandy trafiają do naszych ciasteczek i innych słodczy.

7.

