



Babciny chleb

Temat:	Ludzie i Karpaty – karpackie tradycje
Cel:	Zapoznanie się z tradycyjną procedurą wypieku chleba.
Treść:	Uczniowie przynoszą do szkoły tradycyjne przepisy od swoich babć. Wspólnie wybierają kilka z nich, aby wypróbować je podczas następnej lekcji.
Wiek:	9–14 lat
Materiały:	Składniki potrzebne do wypieku chleba (według przepisu), blachy do pieczenia (odpowiednie do liczby grup), miski do mieszania ciasta i piekarnik
Aranżacja sali:	Zajęcia należy przeprowadzić w miejscu, w którym dostępny jest piekarnik



Wprowadzenie

Karpaty znane są nie tylko ze swojej różnorodności przyrodniczej, ale również z bardzo bogatych zwyczajów i tradycji ludowych, które wiążą się z tańcami, pieśniami, strojami, rzemiosłem i kuchnią. Można wręcz powiedzieć, że każda miejscowość ma inne tradycje. Dlatego bardzo interesującym może być zapoznanie się z życiem naszych dziadków i pradziadków oraz zaadoptowanie czegoś z ich tradycji w naszym obecnym życiu, zachowując chociaż w ten sposób pewną ciągłość tradycyjnego stylu życia. Wypiek chleba był niegdyś nieodłącznym elementem codziennego życia naszych przodków. Powiedz uczniom, że wspólnie spróbujecie sprawdzić, jak nasze babcie robiły chleb.



Instrukcja postępowania

1. W trakcie lekcji nauczyciel zapoznaje uczniów z tematem (jak podano we wstępie) i prosi ich o przyniesienie przepisu na chleb od babci lub kogoś starszego z rodziny. Może to być tradycyjny, nadal używany przepis. Dzieci powinny wiedzieć, czy przepis jest na chleb żytni, chleb na maślanec, orkiszowy, ziemniaczany czy inny.
2. Uczniowie przynoszą przepisy do szkoły. Nauczyciel dzieli uczniów na cztery grupy. Każda grupa wybiera jeden przepis na chleb, który będzie próbowała wykonać podczas następnej lekcji. Dzieci powinny przynieść składniki i potrzebne pomoce. Omawiają w grupach, kto co ma przynieść (decyzję może też podjąć nauczyciel).
3. Na następnej lekcji dzieci próbują swoich sił w pieczeniu chleba. W grupach przygotowują ciasto według przepisu.
4. Każdy uczeń bierze kawałek ciasta, aby uformować swój własny kształt (bułka, precel, mały bochenek, itp.) lub grupa może zdecydować się na upieczenie jednego dużego bochenka chleba.
5. Przygotowane chlebki należy ułożyć na blasze i włożyć do piekarnika.
6. Podczas gdy chleby się pieką i stygną, dzieci w grupach mają za zadanie spróbować przypomnieć sobie piosenkę ludową. Zapisują tekst na kartce papieru. Każda grupa może zaśpiewać jedną piosenkę. (Można też w czasie pieczenia chleba porozmawiać o różnych zwyczajach i obrzędach związanych z chlebem [przyj. red.]).
7. Cała klasa, wraz z nauczycielem, próbuje chleba.
8. Nauczyciel może porozmawiać z dziećmi o innych rodzajach chleba, których mogły próbować podczas wakacji we Włoszech, Grecji, itp.

Chleb grecki Pita – płaski chleb, bez kieszonek charakterystycznych dla arabskiego chleba Pita

Pide – tą nazwą określa się w Turcji pitę, podawaną jako pizza z różnymi rodzajami mięsa i warzyw

Pane – chleb włoski

Pagnotta – tradycyjny włoski chleb z twardą skórką, bardzo dobrze komponuje się z serem

Rosyjski domowy chleb ziemniaczany

Szwedzki puszysty chleb kukurydziany