

# Szpajaska na szpyrke i weki na marmelada – jak dawniej przechowywano żywność

## Cele lekcji

### Cele ogólne

- Poznanie dawnych sposobów przechowywania żywności na śląskiej wsi.
- Rozwijanie sprawności manualnej i kreatywności w pracy z materiałami naturalnymi.
- Kształtowanie szacunku do tradycji regionalnej i dziedzictwa kulturowego.
- Pogłębianie wiedzy o historii codziennego życia i gospodarstwa domowego.

### Cele szczegółowe – uczeń/uczestnik

- Poznaje tradycyjne sposoby przechowywania żywności (spichlerze, olmaryja, beczki, wędzok, wekowanie).
- Rozumie znaczenie metod konserwacji żywności: suszenie, solenie, kiszenie, wędzenie, wekowanie.
- Potrafi wymienić produkty przechowywane w dawnych spiżarniach i domach.
- Rozpoznaje historyczne sprzęty chłodnicze (lodówka szafkowa, lodówka „Alasca”).
- Wykonuje pracę manualną – komponuje obraz z ziaren, nasion i innych produktów spożywczych.
- Współpracuje w grupie podczas zajęć warsztatowych.
- Rozwija kreatywność i zdolności manualne.

### Cele lekcji w języku uczestnika

Po zajęciach uczestnik:

- Wiem, jak przechowywano żywność na dawnej śląskiej wsi.
- Wiem, czym była spichlerz, olmaryja, wędzok i jak działały.
- Wiem, jak przedłużano świeżość produktów za pomocą solenia, suszenia, kiszenia, wędzenia i wekowania.
- Wiem, co wkładano do spiżarni i do lodówek szafkowych.
- Potrafię wykonać obrazek z ziaren, pestek i innych produktów spożywczych.
- Potrafię współpracować z innymi podczas zajęć warsztatowych.
- Rozumiem, że sposoby przechowywania żywności są częścią dziedzictwa kulturowego.

### **Formy pracy**

- Praca zbiorowa – rozmowa kierowana i pogadanka podczas zwiedzania.
- Praca warsztatowa przy stołach – tworzenie obrazów z ziaren.
- Praca indywidualna – kompozycja własnego obrazka.
- Działania praktyczne i twórcze.

### **Metody pracy**

- Metoda samodzielnego dochodzenia do wiedzy – obserwacja eksponatów.
- Metoda problemowa i sytuacyjna – pytania typu: „Jak można było przechować ziemniaki przez całą zimę?”
- Giełda pomysłów – wymiana doświadczeń między uczestnikami.
- Metody praktyczne – realizacja zadań wytwórczych (warsztaty plastyczne).
- Metody asymilacji wiedzy – krótkie objaśnienia i pogadanka.

### **Kształtowane kompetencje uczestnika**

- Umiejętność słuchania i wypowiedania się.
- Kreatywność i zdolności manualne.
- Wiedza o tradycjach, kulturze regionalnej i historii życia codziennego.
- Współpraca w grupie.
- Szacunek do dziedzictwa kulturowego.

## **Wymagania podstawy programowej I–III**

### **Edukacja polonistyczna**

Uczeń:

- Uważnie słucha wypowiedzi nauczyciela i innych osób.
- Uczestniczy w rozmowie, zadaje pytania i udziela odpowiedzi.
- Wypowiada się w formie prostych zdań na temat omawianych zagadnień.
- Wzbogaca słownictwo związane z poznawanymi tematami i tradycjami.

### **Realizacja w scenariuszu:**

- Rozmowa o dawnych sposobach przechowywania żywności.

- Zadawanie pytań uczestnikom na temat własnych doświadczeń z jedzeniem i przechowywaniem produktów.
- Opisywanie eksponatów: spichlerz, lodówka szafkowa, wędzok.

### **Edukacja społeczna**

Uczeń:

- Identyfikuje się ze swoją rodziną i społecznością lokalną.
- Poznaje tradycje i zwyczaje związane z regionem i kulturą narodową.
- Rozumie znaczenie świąt i uroczystości w życiu społecznym.
- Współpracuje w grupie podczas wykonywania wspólnych zadań.

### **Realizacja w scenariuszu:**

- Omówienie roli zapasów żywności w życiu rodziny na dawnej wsi.
- Dyskusja o sposobach dzielenia się produktami i konserwowania jedzenia.
- Wspólne wykonywanie obrazów z nasion i ziaren.

### **Edukacja plastyczna**

Uczeń:

- Podejmuje działalność twórczą, wykorzystując różnorodne materiały i techniki plastyczne.
- Tworzy prace inspirowane otaczającą rzeczywistością i tradycją.
- Rozwija wyobraźnię i kreatywność poprzez działania plastyczne.

### **Realizacja w scenariuszu:**

- Wykonanie kompozycji plastycznej z nasion, pestek i sypkich produktów spożywczych.
- Tworzenie własnych projektów obrazków inspirowanych historią przechowywania żywności.

### **Edukacja przyrodnicza**

Uczeń:

- Rozpoznaje zmiany zachodzące w przyrodzie w różnych porach roku.
- Dostrzega oznaki nadchodzącej zimy i wiosny w kontekście przechowywania żywności.
- Rozpoznaje wybrane rośliny i produkty charakterystyczne dla regionu.

### **Realizacja w scenariuszu:**

- Omówienie produktów sezonowych – owoce, warzywa, zioła.
- Wyjaśnienie roli przechowywania żywności w zależności od pory roku.

# Wymagania podstawy programowej IV–VIII

## Historia (IV-VIII)

Uczeń:

- Poznaje elementy dziedzictwa kulturowego Polski.
- Rozumie znaczenie tradycji i obrzędów w życiu społeczności.
- Poznaje życie codzienne ludzi w przeszłości.
- Dostrzega związki między tradycją a współczesnością.

### Realizacja w scenariuszu:

- Poznanie dawnych metod przechowywania żywności: spichlerze, olmaryja, wędzok, wekowanie.
- Omówienie funkcjonowania lodówek szafkowych i lodówek „Alasca”.
- Porównanie dawnych metod przechowywania żywności z nowoczesnymi lodówkami i zamrażarkami.

## Język polski (IV-VIII)

Uczeń:

- Uważnie słucha wypowiedzi innych osób i rozumie ich sens.
- Uczestniczy w rozmowie na określony temat.
- Tworzy spójne wypowiedzi ustne na określony temat.
- Uczestniczy w rozmowie i dyskusji, wyrażając własne zdanie.

### Realizacja w scenariuszu:

- Dyskusja o doświadczeniach z żywnością w domu.
- Opisywanie obserwowanych eksponatów i działań warsztatowych.

## Plastyka (IV–VII)

Uczeń:

- Podejmuje działania twórcze, wykorzystując różnorodne materiały i techniki plastyczne.
- Tworzy prace inspirowane kulturą i tradycją.
- Rozwija wyobraźnię i kreatywność.

### Realizacja w scenariuszu:

- Tworzenie kompozycji z nasion, pestek i sypkich produktów.
- Projektowanie własnych obrazów inspirowanych dawnymi metodami przechowywania żywności.