Malwina Bakalarska
Marta Michalska
Fundacja „Kultury Świata"

SCENARIUSZ ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH DLA DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM (3-5 lat)

Smaki i zapachy Afryki wraz z interaktywną zabawą o życiu codziennym w Afryce

Opis i cel dydaktyczny zajęć:
Smak i zapach wywołują u dzieci szczególne emocje, pozwalając na lepsze zapamiętanie informacji i słownictwa obcego języka przekazywanych podczas zabawy. Odgrywanie roli, jak w teatrze, powoduje, że dzieci lepiej rozumieją to, czego w czasie zajęć doświadczają. Dlatego właśnie podczas zajęć przedszkolaki będą miały szanse na powąchanie charakterystycznych zapachów kojarzonych z afrykańskim kontynentem oraz na posmakowanie owoców pochodzących z Czarnego Lądu. Połączenie nauki języka obcego z edukacją międzykulturową poprzez zajęcia w formie ciekawej zabawy sprawia, że dzieci mają szansę w swobodny i beztroski sposób nie tylko przyswajać praktyczną wiedzę ale i wyrabiać w sobie postawę naturalnej tolerancji.

Materiały dydaktyczne:

- Suszone owoce: suszone chipsy bananowe, suszone wiórki lub chipsy kokosowe, kandyzowane kawałki ananasa.
- Świeże owoce: banany, pomarańcze, orzechy kokosa.
- Plastykowe jednorazowe łyżeczki i miseczki.
- Obrazki poglądowe (flash cards) z przyswajanym i przypominanym słownictwem.
- Kwiatki spryskane kwiatowym dezodorantem. Mogą być kupione sztuczne lub papierowe/z bibuły, w ostateczności płaskie – wycięte z kolorowego papieru.
- Szaliki lub chusty do przewiązania oczu dzieciom (w tym celu warto wcześniej poprosić opiekunów przedszkolaków o to, aby każde dziecko zabrało ze sobą na warsztaty prywatne szaliki lub chusty).

® Fundacja „Kultury Świata"

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

- Plansze w formacie A1 z ilustracjami targu afrykańskiego (istnieje możliwość wypożyczenia takich gotowych plansz z Fundacji „Kultury Świata”).

Dekoracje:

Podłoga może zostać wyłożona kolorowymi kocami, chociaż optymalną wersją byłoby użycie do tego oryginalnych bawełnianych materiałów z Afryki. Zapewni to bogate wrażenia wzrokowe oraz ciepłe miejsce do siedzenia.

Zaleca się zrobienie w sali, w której będą prowadzone zajęcia atmosfery targu afrykańskiego. Mogą to być proste stoiska stworzony z dużych kartonów i skrzynek, przykryte kolorowymi chustami lub afrykańskimi materiałami. Na stoiskach należy następnie ułożyć owoce takie jak banany, pomarańcze, ananasy, kokosy (owoce te poza ananasem będą wykorzystane podczas zajęć), plastykowe ryby, optymalną wersją byłoby zakupienie również importowanych z Afryki warzyw takich jak jam lub okra dostępnych w Afro-Shopach .

Uwagi:

Należy wcześniej dowiedzieć się u opiekunów dzieci czy wiedzą oni o alergiach pokarmowych uczestników zajęć.

Należy poprosić dzieci o umycie rąk przed przystąpieniem do zajęć.

Zajęcia powinny być przeprowadzane jako podsumowanie większego bloku dotyczącego np. jedzenia. Nie powinno się wprowadzać na jednych zajęciach zbyt dużej ilości słownictwa, większość powinna być jedynie powtarzana (dokładna ilość nowych słów zależy od wieku dzieci, czasu ich dotychczasowej nauki, a więc wprawy w przyswajaniu słówek, możliwości itd.

W zależności od liczebności grupy, przy większej ilości dzieci (powyżej 10) zaleca się przeprowadzenie warsztatu w dwóch osobnych grupach, równolegle w oddzielnych salach, lub w innych terminach przez tę samą osobę.

Przebieg zajęć:

Powitanie dzieci zgodnie ze zwyczajem wprowadzanym na regularnych zajęciach języka angielskiego, oraz zwrotem „dzień dobry” w kilku językach afrykańskich np. Joruba (m.in.

® Fundacja „Kultury Świata”

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

Nigeria) – Ekaro; Zulu (RPA) – Saubona; Swahili (np. Kenia) – Jambo, z komentarzem o tym, że w Afryce istnieje wiele różnych języków i że nie istnieje jeden język afrykański.

Następnie prowadzący powinien poprosić dzieci, aby ustawiły się w kręgu (mówiąc „make a circle/ring" i wyciągając ręce do dzieci w sposób sugerujący robienie kółka, ewentualnie ustawiając dzieci, w ostateczności tłumacząc na jęz. pol.), i usiadły (oczywiście również używając komendy po angielsku: „sit down"). Nie tłumaczymy komend, jeśli to nie jest absolutnie konieczne, podajemy komendę i sami ją wykonujemy, a dzieci podążają za nami. Po kilku próbach dzieci pamiętają już komendy i same potrafią na nie reagować.

Poznajemy/przypominamy słowa „a spoon" i „a bowl" za pomocą demonstracji przedmiotów i flash cards. Prowadzący przy demonstracji, zachęca dzieci do powtarzania.

Przypominamy sobie nazwy owoców (te, których będziemy później używać na zajęciach i kilka innych, znanych dzieciom). Następuje szybkie „fleshowanie" kart (szybko pokazujmy obrazki, dzieci je nazywają, jeśli nie podają nazw od razu, podpowiadamy podając pierwszą literę, potem sylabę, jeśli dzieci nie przypominają sobie słowa – nauczyciel sam nazywa obrazek. Jeśli dużo słów nie jest generowanych szybko przez dzieci, czynność jest powtarzana – do 2 razy. Ważna jest dbałość o zachowanie szybkiego tempa i pokazywania za każdym razem tylko jednego obrazka – przy szybkim tempie pokazywanie przez przypadek fragmentu następnego albo poprzedniego obrazka może sprawić, że dzieci nie będą wiedziały, o który obrazek chodzi, a w przypadku nauki słów tą metodą – słowa mogą być błędnie kojarzone z obiektami). Jeśli nauczyciel planuje przypomnieć część nazw, a część wprowadzić jako nowe po prostu miesza wszystkie obrazki.

Dla utrwalenia słownictwa przeprowadzana jest gra (ruchowa, lubiana i znana już przez dzieci z poprzednich zajęć, np. rozłożenie obrazków po Sali i dawanie komend typu „jump to banana", „run to coco nut", etc. W zależności od tego, jakie ruchowe komendy dzieci znają).

Przypominamy/uczymy komend związanych ze zmysłami. Jeśli komendy są znane, wykorzystujemy tylko flesz cards. W przypadku wprowadzania ich jako nowego słownictwa można też wykorzystać poniższe metody, a następnie podsumować za pomocą kart:

- EAT: nauczyciel podaje komendę „Let's eat" i sam będąc przykładem zachęca do udawania, że coś je (np. udaje, że bierze coś drobnego z drugiej dłoni, wkłada do ust, gładzi się po brzuchu itp.), można potem połączyć

- SMELL: nauczyciel rozdaje przygotowane wcześniej kwiaty i podaje komendę „Let's smell the flowers" i sam ją modeluje, będąc wyraźnie zachwyconym pięknym zapachem☺. Jeśli dzieci nie znają słowa „a flower" nauczyciel zaczyna od pokazania jednego z kwiatków i nazwania

® Fundacja „Kultury Świata"

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

go, następnie rozdając je dzieciom mówi po kolei „A flower for Łucja, a flower for Krzyś, etc…”.

- TOUCH: Wykorzystujemy obrazki owoców z wcześniejszego ćwiczenia. Pokazujemy dzieciom albo za pomocą pacynki (wydając pacynce polecenia, które ona wykonuje), albo mówiąc np. „I can TOUCH an orange” i wykonując tę czynność. Następnie po kolei prosimy dzieci, aby dotknęły jednego z owoców (np. „Adaś, touch a banana, please”).

Każdemu dziecku prowadzący rozdaje po jednej plastykowej miseczce i jednej plastykowej jednorazowej łyżeczce. Na początku modelujemy za pomocą pacynki prośbę „A spoon/bowl please”. Dzieci widzą, że po tej prośbie pacynka „dostaje” dany przedmiot. Po kolei prowadzący zachęca dzieci, żeby poprosiły najpierw o łyżeczkę, następnie o miseczkę.

Należy poprosić dzieci z obu grup, aby przewiązały sobie oczy, w razie potrzeby pomóc (i poprosić, aby zechciały nam zaufać, bo mamy dla nich coś bardzo ciekawego, ale pod warunkiem, że nie będą podglądać).

Po tym następuje degustacja. W tym celu należy każdemu nasypać do miseczek chipsów bananowych. Informujemy, że będziemy teraz próbować ususzonych owoców afrykańskich. Prosimy przy tym, by dzieci spróbowały tych produktów swoją jednorazową łyżeczką (oczywiście stosujemy angielskie komendy z użyciem „eat”) i na pytanie „what is this?” odpowiedziały „chórem”. Czynność tę powtarzamy z wiórkami kokosowymi. Za każdym razem dajemy dzieciom szansę zobaczenia, co jadły.

Następnie kolejno przed każdym dzieckiem obieramy pomarańcze, tak aby aromat owocu był wyczuwalny przez zmysł powonienia. Pamiętamy, żeby używać wcześniej poznanych komend. Dzieci znów chórem zgadują. Czynność powtarzamy z bananami. Tym razem też dajemy dzieciom chwilkę na zobaczenie owocu, a następnie znów zakrywamy oczy.

W trzeciej rundzie podajemy po kolei każdemu dziecku do ręki orzech kokosowy i ananas, cały czas dzieci powinny mieć zawiązane oczy i tylko na chwilkę lekko odchylać szalik/chustkę, żeby sprawdzić, czy zgadły. Schemat działania jest analogiczny jak w poprzednich przypadkach.

Po tym, prosimy dzieci o zdjęcie szalików i chust z oczu i przypominamy sobie (po angielsku – tym razem pokazując dzieciom wszystkie owoce w takiej formie, w jakiej były im wcześniej prezentowane razem z flash cards) jakie owoce były im zaprezentowane poprzez zmysł smaku, węchu i dotyku.

® Fundacja „Kultury Świata”

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

Pytamy dzieci jakie odczucia towarzyszyły im podczas zabawy. Po na ogół głośnej i radosnej wymianie zdań, i przeprowadzamy dyskusję na temat miejsc pochodzenia wymienionych owoców, klimatu w którym one rosną i drogi jaką musiały one przebyć z Afryki do Europy.

Na koniec zapraszamy dzieci do skonsumowania pozostałych obecnych w sali owoców.

Po poczęstunku prosimy dzieci o ustawienie się kole (pamiętamy o komendach w języku angielskim) i żegnamy je najpierw w jednym z afrykańskich języków, np. pożegnanie w języku Joruba będzie brzmiało „òdàbö" [czyt. Odabo], a następnie w sposób tradycyjny dla codziennych lekcji języka angielskiego.

Materiały dodatkowe dla nauczyciela

Targ afrykański nie jest jedynie miejscem wymiany handlowej, lecz także spotkań towarzyskich, dzielenia się doświadczeniami, codziennymi wydarzeniami, nowinkami i podtrzymywania nieformalnych więzi koleżeńskich i wspólnotowych. Na afrykańskim targu można znaleźć wszystko, co jest potrzebne, warzywa, owoce, inne artykuły spożywcze, ubrania, obuwie, naczynia, garnki, narzędzia i wiele innych. Zazwyczaj targi podzielone są na sekcje czy działy, w których sprzedaje się artykuły danego rodzaju. Warzywa i owoce zgromadzone są w jednym miejscu. Możemy tam znaleźć znane nam: pomidory, paprykę, cebulę, marchew, bakłażan, pomarańcze, banany, jak również uprawiane jedynie w krajach tropikalnych awokado, papaję, mango, maracuję, okrę, jam, maniok i wiele innych (patrz więcej: plansze edukacyjne, słowniczek owoców i warzyw).

Słowniczek owoców i warzyw (na podstawie strony: www.biology.pl/owoce_warzywa)

Awokado (smaczliwka wdzięczna, ang. Avocado) - Awokado wydaje gruszkowatego kształtu owoce o długości około 20 cm. Skórka owocu jest zielona, żółta lub fioletowa, błyszcząca, często pokryta wyrostkami, pod nią zaś znajduje się zielonożółty miąższ otaczający jedno wielkie nasienie. Awokado można podawać jako połówkę owocu z dodatkiem soku cytrynowego lub octu lub też jako składnik sałatek. Miąższ jest też wykorzystywany do smarowania kanapek, przygotowywania past. Plasterki awokado na kromce chleba zastępują ser. Spożywa się go też w lodach i napojach. Z miąższu jest także ekstrahowany olej, wykorzystywany do produkcji kosmetyków, gdyż działa regenerująco na skórę.

Papaja (melonowiec właściwy, ang. Papaya) - owoce jagodowe o kształcie owalnym i gruszkowatym (o długości do 25 cm) posiadają żółto - pomarańczową skórkę, a w środku

® Fundacja „Kultury Świata"

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

miąższ z komorą nasienną zawierającą setki nasion pokrytych śluzowatą otoczką. Zarówno miąższ jak i skórka są jadalne, spożywa się je najczęściej na surowo, w sałatkach owocowych, dżemach, lodach, napojach bezalkoholowych. Owoce papai również są konserwowane w puszkach, kandyzowane i suszone. Niedojrzałe owoce można gotować jak warzywa.

Mango (posmak, ang. Mango) - owocem mango jest pestkowiec o długości do 15 cm. Skórka ma zielonożółtą, pomarańczową lub czerwoną barwę. Soczysty miąższ jest koloru żółtopomarańczowego, ku środkowi jest coraz bardziej nitkowaty. Wewnątrz znajduje się duża pestka otoczona włóknistą powłoką. Owoc mango jest jednym z najsmaczniejszych owoców świata. Spożywany jest na surowo, konserwuje sie go w puszkach, służy do wyroby soków, dżemów, galaretek, suszone owoce dodaje się do sosów.

Maracuja (męczennica jadalna, ang. Passion fruit) – w skład rodzaju – męczennica wchodzi około 450 gatunków, ale gatunek męczennica jadalna jest najczęściej uprawianą. Wyróżniamy, **męczennicę purpurową** (fioletowe owoce o długości około 5 cm fioletową, woskowatą skórką, która marszczy się po zerwaniu owocu, występuje w Kenii, Nowej Gwinei i Australii) oraz **męczennicę żółtą** (występuje tylko w Azji). W jadalnym kleistym i galaretowatym miąższu (barwy pomarańczowo-czerwonej lub zielonkawej) znajdują się liczne pestki. Nasiona marakui są również jadalne. Owoc spożywa się na surowo jako dodatek do produktów mlecznych (np. lodów), produkuje się z niej również sok (sprzedaje się go w puszkach lub zamrożony) wykorzystywany potem do lodów i koktajli.

Banan (muza, figa rajska, ang. Banan) - owoce banana - podłużne jagody - różnią się długością (6 - 35 cm) oraz kolorem skórki (zielone, żółte lub czerwone). Obok odmian słodkich i soczystych istnieją też odmiany bananów skrobiowych (mączystych), które stanowią podstawę wyżywienia ludności afrykańskiej (są one tam gotowane niczym ziemniaki, suszone na płatki, pieczone, suszone i mielone na kaszę i mąkę). We Wschodniej Afryce (gdzie uprawia się około 50% bananów na świecie) z bananów wytwarza się piwo, natomiast w Południowo - Wschodniej Azji pąki męskich kwiatów banana spożywa się po ugotowaniu jako warzywo (również dostępne czasem w krajach zachodnich). We Wschodniej Afryce kłodziny po pocięciu stanowią paszę dla zwierząt. Niektóre gatunki bananowców służą do pozyskiwania włókien (tzw. konopie manilskie).

Pomarańcza (pomarańcza chińska, ang. Orange) - owocem jest kulista jagoda koloru pomarańczowego. Miąższ podzielony jest na segmenty, w miąższu znajdują się pestki, w ilości zależnej od odmiany. Owoce pomarańczy są spożywane na surowo oraz w postaci przetworów. Ze względu na kolor miąższu pomarańczy wyróżnia się odmiany: białe - o miąższu pomarańczowej barwy i czerwone - o miąższu tego koloru.

® Fundacja „Kultury Świata”

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

Ananas (ang. Pineapple) - owoce typu jagody w czasie dojrzewania zrastają się ze sobą, z osią kwiatostanu i przysadkami kwiatowymi w jedną mięsistą całość i tworzą wielki owalny owocostan czyli owoc złożony zwany ananasem ważący około 1 kg (a czasem nawet do 10 kg). Ananasy spożywa się na surowo, w postaci soku, czy konserwowane w puszkach. Sok również poddaje się fermentacji otrzymując ocet albo alkohol, a po jego destylacji uzyskuje się spirytus. Resztki przetwarza się na paszę.

Okra (ketmian piżmowy, hibiskus, ang. Okra) – jadalny jest zielony, pokryty puszkiem owoc - torebka o wielkości palca i kształcie ptasiego dzioba. Zbierany jest, gdy jest jeszcze niedojrzały i miękki - stanowi wówczas delikatne warzywo. Można go gotować, smażyć, mrozić, suszyć, marynować czy konserwować w puszkach.

Arbuz (kawon, ang. Water melon) – owoce jagodowe mają jajowaty kształt (do 70 cm długości) i gładką skórkę koloru jasno lub ciemnozielonego, niekiedy z marmurkowatym wzorem. Masa owocu sięga do 15 kg. Pod nią znajduje się soczysty miąższ. Ma on kolor czerwony lub żółty, ale bywa także biały, różowy lub pomarańczowy. W miąższu znajdują się liczne pestki.

Liczi (śliwa chińska, ang. Lichi) - owocem są czerwono - brązowe orzechy (o średnicy 3 cm) zebrane w grona. Pod pokrytą brodawkami kruchą skórką znajduje się biała, jadalna, galaretowata osnówka otaczająca duże, ciemnobrązowe jądro orzecha. Owoce dojrzewają tylko na drzewie, dlatego zebrane w pełni dojrzałości wymagają szybkiego transportu.

Jam (pochrzyn, chiński ziemniak, ang. Yam) - jadalną częścią jest podziemna bulwa, o masie dochodzącej czasem nawet do 50 kg. Bulwy mają kształt kulisty lub maczugowaty i są wielokrotnie podzielone przewężeniami. Spękana skórka posiada barwę brązową, ma strukturę korkową. W zależności od gatunku roślina wytwarza wiele bulw lub tylko jedną.

Maniok (kasawa, ang. Tapioca) – jadalną częścią rośliny są bulwiaste korzenie, czasem również liście spożywane jako warzywo. Korzenie wykopywane są 9 - 12 miesięcy po posadzeniu rośliny. Bulwy posiadają długość 30 - 90 cm, 5 - 10 cm średnicy oraz masę 2 - 5 kg. Z bulw manioku wytwarza się szereg produktów. W Malezji i Indiach poprzez wymywanie z bulw skrobi, a następnie jej suszenie produkuje się tzw. **tapiokę** - rodzaj kaszy. Na jej bazie w krajach klimatu umiarkowanego produkuje się wyroby cukiernicze. Ostatnio do Europy sprowadza się suszone płatki manioku, wykorzystywane jako pasza dla zwierząt. Mączka skrobiowa uzyskana z bulw manioku wykorzystywana jest do sporządzania potraw dietetycznych.

® Fundacja „Kultury Świata”

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.

Bibliografia:

- Colditz G. i P., *Owoce egzotyczne*, Warszawa, Multico, 1995;
- Podbielkowski Z., *Słownik roślin użytkowych*. Warszawa, PWRiL, 1989;
- Scenariusz: targ czarnej Afryki, w: Afryka dla Najmłodszych, teczka dla nauczyciela, dostępne: http://www.miedzykulturowa.org.pl/cms/pl/targ-czarnej-afryki.html
- http://www.biology.pl/owoce_egzotyczne (katalog owoców i warzyw egzotycznych)
- http://www.mashamba.com/ (sklep z warzywami i owocami z różnych krajów Afryki)
- http://www.kuchniaafrykanska.pl (strona z przepisami na różne dania m.in. z Nigerii i Maroka)

® Fundacja „Kultury Świata”

Scenariusz został opracowany w ramach projektu: Metody, techniki, materiały dydaktyczne – jak uczyć przedszkolaki języka angielskiego (Kamerun), który był współfinansowany z programu polskiej pomocy zagranicznej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2010 roku.