Malwina Bakalarska – scenariusz
Aleksandra Gutowska – materiały dodatkowe
Fundacja „Kultury Świata"

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

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

Opis i cel dydaktyczny zajęć:
Smak i zapach wywołują u dzieci szczególne emocje, pozwalając na lepsze zapamiętanie informacji przekazywanych podczas zabawy. Odgrywanie roli, jak w teatrze, powoduje, że dzieci lepiej rozumieją to, co 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.

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.
- 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).
- 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

® 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..

zajęć), plastykowe ryby, optymalną wersją byłoby zakupienie również importowanych z Afryki warzyw takich jak jam lub okra dostępnych w Afro-Shopach .

Uwagi:
Warto wcześniej dowiedzieć się u opiekunów dzieci czy wiedzą oni o alergiach pokarmowych uczestników zajęć.
Należy poprosić dzieci o umycie rąk przed przystąpieniem do zajęć.
W zależności od liczebności grupy, przy większej ilości dzieci (powyżej 15) zaleca się przeprowadzenie warsztatu w dwie osoby (prowadzący/a i asystent/ka).

Przebieg zajęć:
Powitanie dzieci zwrotem „dzień dobry" w kilku językach afrykańskich np. Joruba (m.in. Nigeria) – Ekaro; Zulu (RPA) – Saubona; Suahili (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 usiadły w kręgu, po czym w przypadku większej ilości uczestników, podzielić jich na umowne dwie grupy.
Każdemu dziecku prowadzący rozdaje po jednej plastykowej miseczce i jednej plastykowej jednorazowej łyżeczce.
Należy poprosić dzieci z obu grup, aby przewiązały sobie oczy i poprosić, aby zechciały nam zaufać, bo mamy dla nich coś bardzo ciekawego, ale pod warunkiem, że nie będą podglądać.
Przy konieczności podziału dzieci na dwie grupy należy poprosić asystenta o wykonywanie tych samych czynności co prowadzący z drugą grupą.
Po tym następuje degustacja smaków suszonych owoców afrykańskich. W tym celu należy każdemu dziecku z zawiązanymi oczami nasypać do jego miseczki chipsy bananowe, a następnie wiórki kokosowe. Prosimy przy tym, by smakowało ono te produkty swoją jednorazową łyżeczką, ale nie mówiło co to jest. Czynność tę powtarzamy z każdym dzieckiem.
Następnie kolejno przed każdym dzieckiem obieramy pomarańcze i banany, tak aby aromat owocu był wyczuwalny przez zmysł powonienia. Wówczas również prosimy, aby dzieci nie zgadywały na głos co wąchają.
W trzeciej rundzie podajemy po kolei każdemu dziecku do ręki orzech kokosowy i ananas, cały czas dzieci powinny mieć zawiązane oczy.
Po tym, prosimy dzieci o zdjęcie szalików i chust z oczu i pytamy jakie owoce były im zaprezentowane poprzez zmysł smaku, węchu i dotyku.
Po na ogół głośne i radosnej wymianie zdań, pytamy dzieci jakie odczucia towarzyszyły im podczas zabawy 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 i żegnamy je w jednym z afrykańskich języków, np. pożegnanie w języku Joruba będzie brzmiało „òdàbö" [czyt. Odabo].

® 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..

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 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.

® 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..

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.

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.

® 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..

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.

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..