



# Emigracja od kuchni.

KONSPEKT WARSZTATÓW / PROJEKT WIELKOPOLSKA  
- EMIGRACYJNA EUROPA



01

## Cele

Poznanie typowych dla różnych regionów Europy potraw, warzyw oraz owoców i przypraw. Umiejętność wskazania, które ze znanych uczestnikom warzyw i owoców są emigrantami i skąd przybyły do Polski oraz które polskie potrawy były i są znane za granicą.

02

## Miejsce

przestrzeń edukacyjną w pałacu w Rogalinie, szkoły - zajęcia mogą mieć charakter wyjazdowy

03

## Odbiorcy

Uczniowie klas 4-8 szkoły podstawowej

04

## Czas trwania

60 - 90 min.

05

## Metody działania

część I: w formie wykładu wraz z prezentacją  
część II: w formie warsztatów i interakcji  
część III: w formie gry i rywalizacji na czas

## Materiały:

prezentacja

10 różnych przypraw w pojemniczkach

10 fotografii potraw z różnych regionów Europy + składniki, z których są wykonane w formie rozsypanki

06

## Przebieg zajęć

1. Przywitanie.
2. Pytania na rozgrzewkę. Krótkie wprowadzenie do tematu.
3. Przedstawienie i omówienie prezentacji.
4. Smakowanie i wąchanie przygotowanych przypraw.
5. Podział na grupy i gra polegająca na ułożeniu wybranych potraw z różnych regionów Europy z wybranych składników z rozsypanki (gra na czas).
6. Podział na grupy i gra polegająca na przyporządkowaniu wylosowanych fotografii potraw do różnych regionów Europy (gra na czas).
7. Podsumowanie.

