

ИГРА МЕМОРИЈЕ „ЈУНАЦИ ХРАНЕ“

КУЛТУРА

Наставна активност 3

Култура

Трећа наставна активност посвећена је КУЛТУРИ и њеној улози у промоцији биодиверзитета. Порука која се преноси јесте да културни идентитет заједнице чини и знање које треба стимулисати и проучити. Овде ће ученици бити „у друштву“ са оним члановима заједнице који чувају историју, обичаје и знање које се традиционално преноси на локалном подручју.

Ова активност, заснована на игри меморије „Јунаци хране“, у којој играчи стичу основна знања о занимањима и члановима заједнице који чувају традицију карактеристичних прехранбених намирница и традиционалних техника припреме хране.

Припрема и постављање

- Прочитајте поглавље 3 приче, “Село народног знања”, са разредом/групом.
- Поделите разред на четири тима, сваки са истим бројем чланова, и одаберите представника за сваку групу.
- Напишите листу питања која су предложена у опису активности на табли или дајте сваком тиму одштампану копију питања.
- Узми из прибора шпил карата “Јунаци хране”

Опис

Игра меморије „Јунаци хране“ је игра са картама које садрже парове одговарајућих карата које приказују чланове заједнице (баке и деке, занатлије, пољопривредници итд.) који чувају гастрономску традицију. Циљ игре је да се споје парови одговарајућих карата.

Измешајте карте и поређајте их на сто лицем према доле једну поред друге. Четири представника тимова (који започињу игру у првом кругу) седе за столом са осталим члановима тима иза њих. Када дође на ред, сваки играч бира две карте и окреће их лицем према горе: ако формирају одговарајући пар, играч их осваја и игра опет, окрећући још две карте лицем према горе. Ако две карте не формирају одговарајући пар, играч их поново окреће лицем надолу на првобитним позицијама и тада је ред за следећег играча који се придружује. Први окрети су потпуно случајни, али како игра постепено напредује, да би спојили и освојили највише парова, играчи морају да запамте тачне позиције свих карата. У овој фази игре, чланови тимова не смеју да помажу својим представницима.

Када играч споји пар, консултује се са остатком тима и заједно покушавају да обезбеде дефиницију особе/занимања представљеног на картици, онда изаберу најбоље питање са табле (или одштампаног листа) које би се поставило откривеној особи како би се од њега/ње открила тајна коју чува. Након што је чуо предлоге тима, наставник чита дефиницију коју је предложио тим и даје исправан одговор целом разреду.

Игра се наставља све док се не открију идентитети свих јунака хране који чувају знање о одређеној прехранбеној намирници.

Чланови тима се могу мењати као представници својих тимова.

Алтернативно, сваки тим може играти самостално, у том случају потребно је фотокопирати картице и питања и предати их сваком тиму. Сада су сви ученици играчи. Када се пронађу сви одговарајући парови и одреде одговарајућа питања са личностима/занимањима, наставник треба кратко да продискутује о овој активности са целим разредом.

Што чешће играју игру, ученици ће лакше запамтити имена и карактеристике сваког јунака хране, не само у самој игри, већ и у стварном животу.

Да би се проширио опсег игре, сваки разред може да смисли нове јунаке или занимања као чуваре знања, да их нацрта на картама, напише одговарајуће описе и питања и да их дода другима.

У почетку, као помоћ за мању децу, може им се дати листу са списком личности/занимања са релевантним описима и питањима за сваку картицу. Касније се могу раздвојити спискови са називима занимања од спискова са описима и питањима чиме се оставља ученицима да их кроз игру упаре.

Списак фигура приказаних на картицама са одговарајућим описима и питањима дат је у анексу.

Место за игру

Учионица са таблом и одговарајућа површина за групне активности.

Наставна средства

„Јунаци хране“ карте за играње, листа слика са одговарајућим описом и питањем.

Додатна наставна средства

Видео снимци о занатима везаним за храну:

- **Floriano and bees** (sub Eng)
www.youtube.com/watch?v=CKOpsGlnWFQ
- Hajredin Ferataj, **Pastoralism in Kosovo** (Eng)
www.granaidellamemoria.it/index.php/en/archives/viaggi-didattici-universita-di-scienze-gastronomiche/hajredin-ferataj
- Stevica Markovic, **Leskovac ajvar** (Eng)
www.granaidellamemoria.it/index.php/en/archives/terra-madre/stevica-markovic
- James Montgomery, **Small-scale Cheddar cheese producer**
www.granaidellamemoria.it/index.php/en/archives/presidi-slow-food/james-montgomery

Више видео је доступно на: www.granaidellamemoria.it/index.php/en/search?query=

Анекси

- Карте за игру меморије „Јунаци хране“.
- Листа слика са одговарајућим описима и питањима.

АНЕКСИ (ЗАНИМАЊА И ПИТАЊА)

Баке и деке

Мудри, искусни старији људи који су током свог живота научили све тајне свог локалног подручја.

Питање: Која је историја намирнице?

Фармери

Људи који раде на земљи и узгајају биљке. Захваљујући њиховом искуству, они су упознати са својим локалним подручјем и знају шта да гаје, у којим годишњим добрима и колико дуго.

Питање: Како се биљка узгаја?

Сточари

Људи који се брину о животињама, од којих добијају млеко, сир, кобасице и месо. Познају своје животиње, њихове карактеристике и потребе.

Питање: Која је то врста домаће животиње?

Занатлије

Људи који су вешти у ручној обради намирница и састојака.

Питање: Како се намирница обрађује и чува?

Научници

Образовани, по природи знатижељни људи који посвећују свој живот учењу. Заинтересовани су за биолошке карактеристике и поријекло прехранбених намирница.

Питање: Које је порекло намирница?

Кувари

Људи који су страствени за припремање јела, који воле да причају приче о локалној заједници кроз храну и који искористе њене састојке и прехранбене намирнице.

Питање: Како се припрема јело?

Рибари

Људи који проводе много сати на броду или у води, и који су своју страст према мору и риби претворили у професију.

Питање: Како проналазите и ловите рибу?

Пекари

Људи који месе воду и брашно сваки дан. Захваљујући њиховим вештинама и знању, добијамо хлеб, пице и пецива.

Питање: Како бирате брашно које користите за прављење хлеба?

Узгајивачи винове лозе

Људи који раде у винограду. Они се брину о виновој лози од њених првих изданака до жетве грождја, које се затим претвара у вино.

Питање: Како се бринете о својим виноградима?

Посластичари

Људи који проводе дан (а често и већи део ноћи!) правећи колаче и слаткише свих врста.

Питање: Како бирате рецепте за колаче?

Пчелари

Људи који пажљиво прате животни циклус пчела како би произвеле одличан мед.

Питање: Како сакупљате мед?

Произвођачи сира

Људи који прерађују млеко у сир, јогурт и друге млечне производе.

Питање: Од које врсте млека се производе ваши млечни производи?