

- ▶ "Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności"



Szkoła podstawowa im. ks. Józefa Londzina w Zabrzegu

Uczniowie biorący udział w projekcie:

Maja Białek

Marika Kopeć

Paulina Zuber

Opiekun: Barbara Tomaszewska



## Temat projektu:

„ Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności” .

Jest to projekt, zwracający uwagę na tematykę tożsamości kulinarnej, która jest jednym z wyznaczników decydujących o odrębności kulturowej lokalnych społeczności.



# Cele projektu





Celem głównym jest poznanie tradycji kulinarnych Zabrzega i sąsiadujących z nim miejscowości na tle Śląska Cieszyńskiego w oparciu o źródła historyczne regionu.



Projekt ma również na celu zwiększenie zainteresowania produktami tradycyjnej kuchni regionu z nawiązaniem do prostoty potraw, w porównaniu ze współczesną ekstrawagancją kulinarną.





Istotnym celem projektu jest zastosowanie zdobytej wiedzy w praktyce, jednocześnie kształtując takie wartości jak: szacunek i dzielenie się wiedzą z innym pracując w grupie i odpowiedzialnie wykonując zamierzone działania.





Plan realizacji  
**Etapy działania**





## ▶ Etap wstępny

- Zapoznanie zespołu projektowego z tematyką spotkań oraz ustalenie harmonogramu działań.
- Przeprowadzenie ankiety wśród społeczności szkolnej Szkoły Podstawowej im. ks. Józefa Londzina w Zabrzegu oraz mieszkańców Zabrzega.
- Udział w warsztatach kulinarnych - Restauracja Kredensik w Zabrzegu.
- Spotkanie z Zabrzeżankami - Koło Gospodyń Wiejskich w Zabrzegu, rozmowa o tradycyjnych i współczesnych przepisach kulinarnych.

## ▶ Etap wstępny

- Indywidualne rozmowy z babciami , dziadkami i nawiązanie do kulinarnych wspomnień sprzed lat.
- Indywidualne rozmowy z babciami , dziadkami i nawiązanie do kulinarnych wspomnień sprzed lat.
- Warsztaty kaligrafii w Bielsku -Białej
- Przeglądanie, analizowanie starych przepisów, książek kucharskich znajdujących się w domach mieszkańców Zabrzega i okolic.
- Analiza książek kulinarnych pod kątem składu drukarskiego.

## ▶ Etap zasadniczy

- Wspólne ustalenie menu nawiązujące do tradycyjnej kuchni regionu Śląska Cieszyńskiego.
- „Wspomnień czar” - przygotowanie wieczorku słowno- muzycznego, zorganizowanie poczęstunku zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Promocja projektu, częstowanie przygotowanymi potrawami.
- Przeprowadzenie zajęć w klasach 4-6 dotyczących tradycji kulinarnych regionu Zabrzega i okolic w oparciu o tło historyczne.

## ▶ Etap końcowy

- Przygotowanie materiałów do książki: fotografie, opisy, wspomnienia itp.
- Przygotowanie prezentacji podsumowującej udział w projekcie.
- Stworzenie książki ( fotorelacja z przebiegu projektu) pt. „ Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności ”.



Oczekiwane rezultaty





## ► Oczekiwane rezultaty

- Zdobyć, poszerzyć i ukształtować wiedzę i umiejętności praktycznych zdobytych podczas realizacji projektu.
- Upowszechnienie metody projektu.
- Wsparcie i opieka nad uczniami zdolnymi.
- Zastosowanie poznanych wiadomości w praktyce.
- Pokazanie uczniom, że tworzenie, poszukiwanie, analizowanie może sprawić przyjemność i satysfakcję.
- Poszerzenie wiedzy historycznej, językowej i technicznej.

## ▶ Oczekiwane rezultaty

- Kształtowanie myślenia twórczego.
- Kształtowanie cierpliwości, wytrwałości w dążeniu do celu, odpowiedzialność za powierzone zadania.
- Wskazanie , że aktywność społeczna jest istotna w nawiązywaniu relacji międzypokoleniowej.
- Integracja ze środowiskiem lokalnym.
- Pokazanie, że warto kultywować tradycje, dbać o nie i je wdrażać w życiu codziennym.



# Realizacja działań



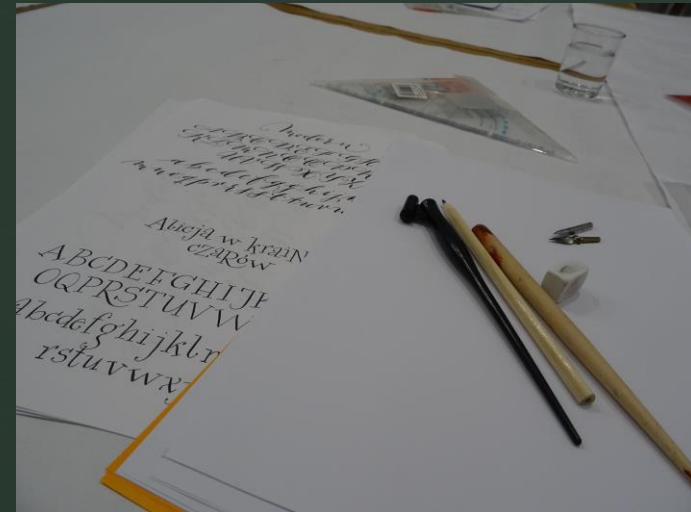
# Warsztaty kaligrafii

W ramach projektu Liga Naukowa z Lotosem uczennice z klasy 7c ze Szkoły Podstawowej w Zabrzegu uczestniczyły w warsztatach kaligrafii w Bielsku-Białej. Współcześnie, gdy odręczne pisanie sprawia coraz większą trudność, kaligrafia to bardzo rzadka umiejętność.



# Warsztaty kaligrafii

Wydawać by się mogło, że zbędna. A jednak na jej korzyść przemawia nie tylko piękno i czytelność. Jak dowodzą badania - uczniowie piszący ręcznie mają bogatsze słownictwo i są bardziej kreatywni. Ze zrobionych odręcznie notatek, pamiętamy więcej, niż z tych pisanych na klawiaturze. Ćwiczy się również cierpliwość i dokładności - to cechy tak mało dzisiaj spotykane.





## Warsztaty kaligrafii

Podczas warsztatów uczennice poznały konstrukcje liter, zaznały się z narzędziami do kaligrafii i nauczyły się ich używać, by potem móc je wykorzystać tworząc książkę: „Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności”.



# Warsztaty kulinarne

23 lutego 2022 roku uczniowie z naszej szkoły, w ramach projektu edukacyjnego Liga Naukowa z Lotosem: „Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności”, wzięli udział w warsztatach kulinarnych. W podróż smaków, kolorów i aromatów zaprosiła nas pani Barbara Kobiela z restauracji "Kredensik" w Zabrzegu.



# Warsztaty kulinarne

Warsztaty miały na celu pokazać uczniom, że można czerpać radość z gotowania i przygotowywania wspólnie posiłków. Istotnym elementem warsztatów było poznanie kuchni tradycyjnej naszego regionu, nie zabrakło oczywiście pomysłów nowoczesnych, ale także ciekawych i godnych polecenia.





# Warsztaty kulinarne

Dzięki warsztatom kulinarnym uczniowie poznali nawyki racjonalnego i zdrowego odżywiania, nabyli umiejętności planowania i organizowania swoich działań, a przede wszystkim rozwinęli swoją kreatywność.



# Warsztaty kulinarne

Uczniowie przygotowali tradycyjny śląski obiad: roladę wołową z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą. Na przystawkę stworzyli kolorową sałatkę wg własnego uznania. Deser był zaskoczeniem - pizza z bananami i czekoladą. Dziękujemy Pani Basi za uśmiech, cierpliwość i profesjonalizm w przekazywaniu wiedzy.





# Spotkanie z Zabrzeżankami

10-lecie działalności Koła Gospodyń Wiejskich Zabrzeżanki skłoniło nas do rozmowy i chwili refleksji. Pani Wioletta Borkowska opowiedziała nam o historii koła Zabrzeżanki, jego działaniach, występach, nawet międzynarodowych. Wspólna rozmowa potoczyła się w kierunku tradycyjnego gotowania.



# Spotkanie z Zabrzeżankami

Miałyśmy możliwość obejrzenia książek kulinarnych, które zawierają liczne przepisy dotyczące regionu Zabrzega, sąsiadujących miejscowości. Niektóre z przepisów zostały przedstawione w naszej książce: "Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności".





Wspomnienie...





## Rozmowa z rdzennym mieszkańcem Zabrzega - Panią Zofią Gawętek

Pani Zofia Gawętek opowiedziała nam o tradycji pieczenia chleba i innych wyrobów cukierniczych w tzw. piekaroku. Wskazała na trud pracy w dawnych czasach, gdzie bardzo ważna była pomoc sąsiedzka i zaangażowanie wielu osób.





## Rozmowa z rdzennym mieszkańcem Zabrzega - Panią Zofią Gawetek

Brak pośpiechu, częste rozmowy, śpiew, opowiadanie różnych historii dotyczących regionu, sprawiło, że na chwilę przeniosłyśmy się w czasie. Pani Zosia z wielkim szacunkiem wspominała ciężką pracę swoich przodków, a w szczególności mamy, która była odpowiedzialna za kuchnię, czyli ognisko domowe.





## Rozmowa z babciami i dziadkami

Ta część badawcza naszej pracy skupiła się na przeglądaniu różnych starych książek kucharskich znajdujących się w domach naszych i naszych najbliższych. Okazało się, że największą skarbnicą wiedzy kulinarnej są stare zeszyty naszych babć i prababć.



## Rozmowa z babciami i dziadkami

Działania te stały się również świetnym pretekstem do długich rozmów z naszymi prababciami, babciami i mamami na temat tradycji, historii naszej miejscowości.



# Badania ankietowe





Etap przygotowawczy projektu zakładał opracowanie formularzy ankiety oraz przeprowadzenie ich wśród społeczności Zabrzega. Po opracowaniu ankiet można wywnioskować że starsi mieszkańcy Zabrzega jadają w domach i preferują kuchnię tradycyjną.







Natomiast młodzi mieszkańcy chętniej jadają w restauracjach czy barach fast food. Ich ulubionym daniem jest pizza, naleśniki lub hamburgery. Spora grupa młodzieży mimo wszystko lubi zjeść w domu tradycyjny obiad przygotowany w szczególności przez mamę i babcię.





# Prezentacja książki



Podczas uroczystej akademii dotyczącej tradycji, wolności naszego narodu, została zaprezentowana nasza książka. Uczniowie i nauczyciele mieli możliwość obejrzenia książki, zapoznania z celami projektu i jego realizacjami.



▲  
Książka zostanie również zaprezentowana na spotkaniach z rodzicami. Została też przygotowana wersja elektroniczna, naszej książki, którą każdy mieszkaniec może obejrzeć na stronie zabrzeskiej szkoły.







Degustacja



Przygotowane przekąski tradycyjne, przez panie kucharki z restauracji "Kredensik" zostały zaprezentowane podczas szkolnej degustacji. Uczniowie mieli możliwość ich spróbowania.



## Podziękowanie

Cały nasz zespół badawczy wraz z opiekunem pragnie serdecznie podziękować Fundację Lotos oraz Zespołowi Obsługi Placówek Oświatowych w Czechowicach-Dziedzicach za umożliwienie wzięcia udziału w projekcie edukacyjnym: "Liga Naukowa z Lotosem- Zdolni z Czechowic-Dziedzic. Gminy z zapąłem." Realizacja zamierzonych działań stała się okazją do poznania tradycji i kultury naszej miejscowości, spędzenia czasu z bliskimi oraz doskonalenia współpracy w grupie oraz różnych technik między innymi plastycznych i informatycznych.

# Produkt końcowy

To książka "Smak tradycji ze szczyptą nowoczesności".

*Książka została wykonana ręcznie przez zespół projektowy.  
Do jej stworzenia wykorzystano różne materiały papiernicze o różnych fakturach, niektóre teksty pisane są pismem kaligraficznym, co nadaje książce oryginalny efekt końcowy.*





[Obejrzyj na YouTube.](#)

▶ Dziękujemy za uwagę