

Scenariusz obchodów Dnia Placka: Warsztaty kulinarne „Placki świata”

Cel główny:

- Rozwijanie umiejętności kulinarnych uczniów.
- Poznanie tradycji kulinarnych i kultury różnych krajów.
- Integracja i współpraca w grupach.
- Rozwijanie ciekawości i kreatywności poprzez smakowanie różnych kuchni świata.

Czas trwania:

- Całość: 3–4 godziny (w zależności od liczby grup i klas)

Materiały i wyposażenie:

- Stoły robocze lub stanowiska kuchenne.
- Podstawowe przybory kuchenne: miski, trzepaczki, patelnie, wałki, tarki, łopatki.
- Składniki do przygotowania różnych placków:
 - Crêpes: mąka, jajka, mleko, masło, cukier.
 - Pancakes: mąka, jajka, mleko, proszek do pieczenia, syrop klonowy.
 - Chapati: mąka pełnoziarnista, woda, olej, sól.
 - Latkes: ziemniaki, cebula, jajka, mąka, sól, olej do smażenia.
 - Placki ziemniaczane: ziemniaki, cebula, jajka, mąka, sól, olej.
- Dekoracje stołów tematycznych dla poszczególnych krajów.
- Karty pracy: przepisy, ciekawostki i krótkie historie o każdym placku.

Przebieg wydarzenia:

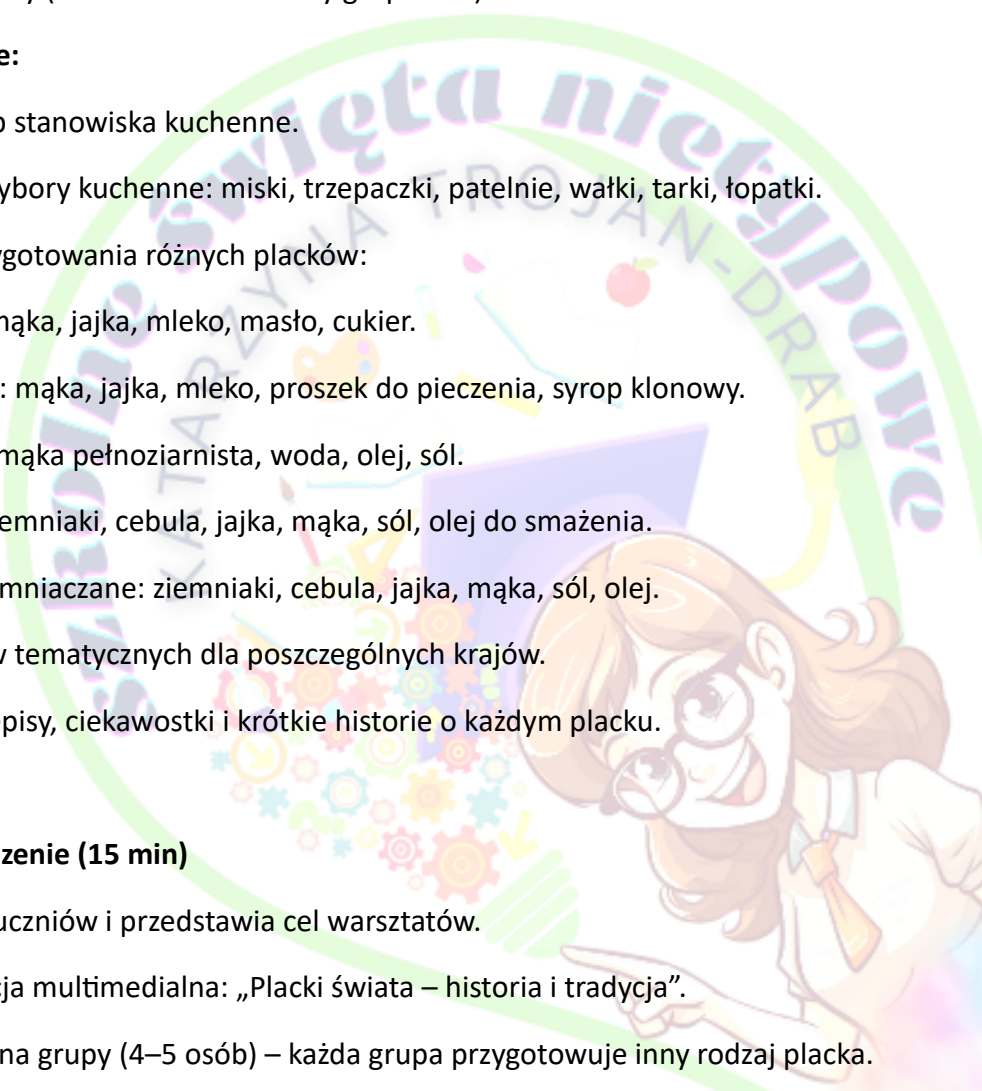
1. Powitanie i wprowadzenie (15 min)

- Nauczyciel wita uczniów i przedstawia cel warsztatów.
- Krótka prezentacja multimedialna: „Placki świata – historia i tradycja”.
- Podział uczniów na grupy (4–5 osób) – każda grupa przygotowuje inny rodzaj placka.

2. Część teoretyczna (15–20 min)

- Każda grupa otrzymuje krótką kartę z informacjami:
 - Kraj pochodzenia placka.
 - Historia i ciekawostki (np. kiedy podaje się go tradycyjnie, związane święta).
 - Krótki opis składników i sposobu przygotowania.

3. Warsztaty kulinarne – część praktyczna (1,5–2 godziny)



- Uczniowie przygotowują swoje placki według przepisów.
- Nauczyciel i wolontariusze wspierają w trudniejszych etapach (np. smażenie crêpes lub przewracanie placków ziemniaczanych).
- Każda grupa ma okazję spróbować minimalnej degustacji własnych placków, zanim będą podane wszystkim.

4. Prezentacja placków (30 min)

- Każda grupa przygotowuje krótki „pokaz” swojego placka:
 - Nazwa potrawy i kraj pochodzenia.
 - Jedna ciekawostka kulturowa lub historyczna.
 - Opcjonalnie krótka prezentacja sposobu podania (np. syrop klonowy do pancakes, jabłko i cukier do crêpes).
- Pozostali uczniowie i nauczyciele degustują placki, ucząc się rozpoznawać smaki i zapachy charakterystyczne dla danego kraju.

5. Mini konkurs kulinarny (20–30 min)

- Kategorie do oceny:
 - Najlepszy smak
 - Najciekawsze podanie
 - Najbardziej kreatywne dekoracje
- Głosowanie przez uczniów i nauczycieli.
- Małe nagrody symboliczne: dyplomy lub odznaki „Mistrza Placka Świata”.

6. Podsumowanie i refleksja (15 min)

- Dyskusja: co uczniowie dowiedzieli się o kulturze i kuchni różnych krajów.
- Zachęta do eksperymentowania w domu z nowymi przepisami.
- Zrobienie wspólnego zdjęcia „Placki świata” dla szkolnego fanpage lub gazetki.

Dodatkowe pomysły urozmaicające

- **Mapa świata placków:** uczniowie zaznaczają na mapie, skąd pochodzi każdy przysmak.
- **Quiz kulinarny:** szybkie pytania o historię placków i ciekawostki kulinarne.
- **Tematyczne stroje lub naklejki:** np. czapki kucharskie w barwach kraju, którego placki przygotowują.
- **Warsztaty foto:** uczniowie robią zdjęcia przygotowywanych placków i tworzą „księgę smaków świata”.

Karty pracy – Warsztaty „Placki świata”

Grupa 1: Francja – Crêpes

Przepis:

- 125 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka masła (roztopionego)

Instrukcja:

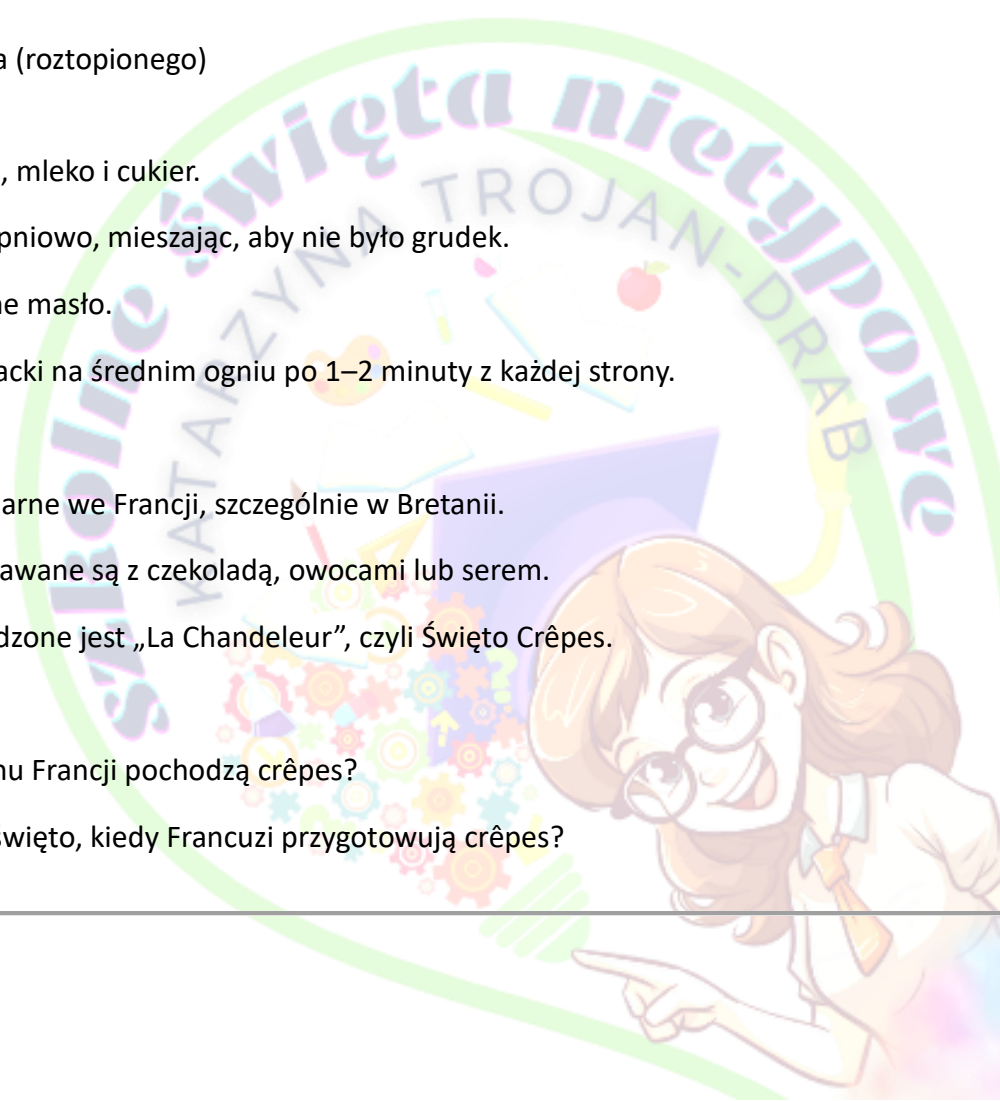
1. Wymieszaj jajka, mleko i cukier.
2. Dodaj mąkę stopniowo, mieszając, aby nie było grudek.
3. Dodaj roztopione masło.
4. Smaż cienkie placki na średnim ogniu po 1–2 minuty z każdej strony.

Ciekawostki:

- Crêpes są popularne we Francji, szczególnie w Bretanii.
- Tradycyjnie podawane są z czekoladą, owocami lub serem.
- W lutym obchodzone jest „La Chandeleur”, czyli Święto Crêpes.

Mini quiz:

1. Z którego regionu Francji pochodzą crêpes?
2. Jak nazywa się święto, kiedy Francuzi przygotowują crêpes?



Grupa 2: USA – Pancakes

Przepis:

- 150 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- 150 ml mleka
- 1 łyżka masła (roztopionego)

Instrukcja:

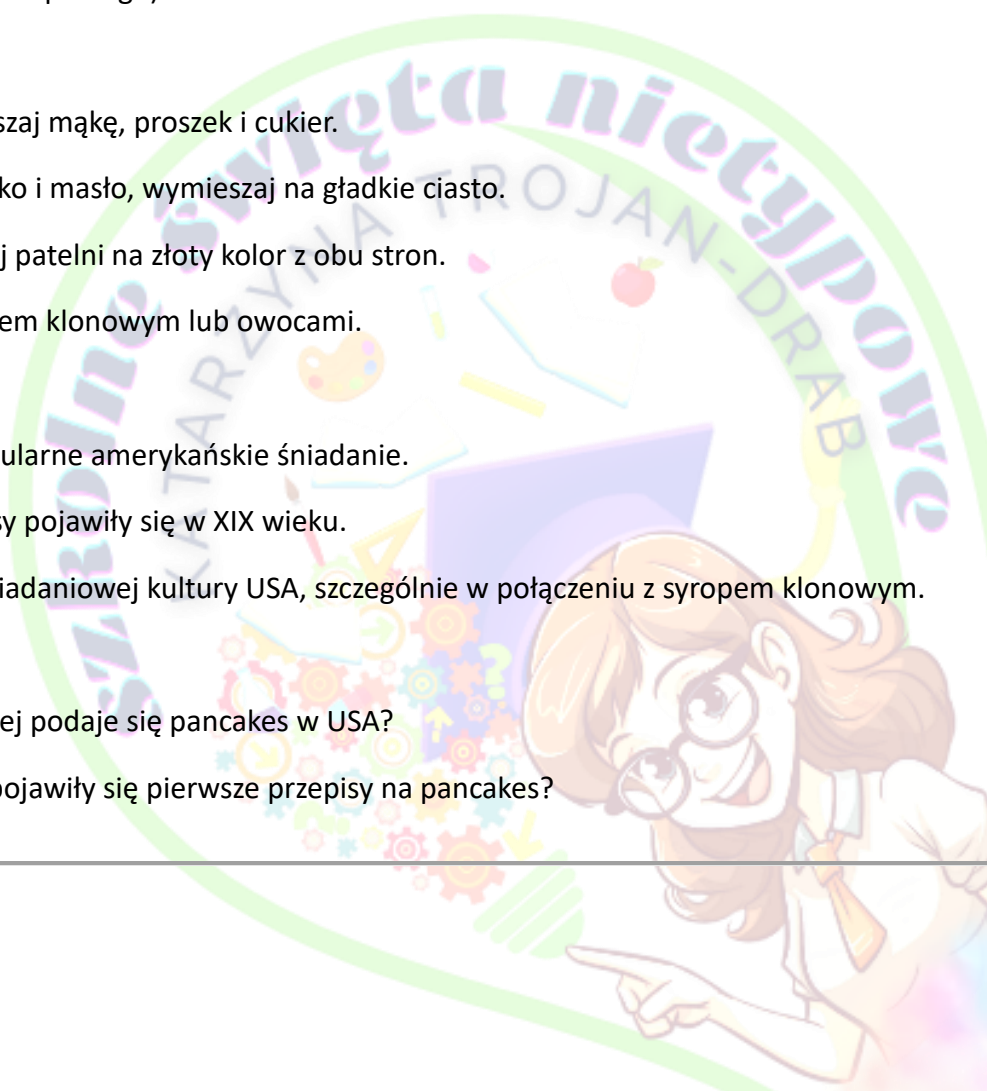
1. W misce wymieszaj mąkę, proszek i cukier.
2. Dodaj jajko, mleko i masło, wymieszaj na gładkie ciasto.
3. Smaż na średniej patelni na złoty kolor z obu stron.
4. Podawaj z syropem klonowym lub owocami.

Ciekawostki:

- Pancakes to popularne amerykańskie śniadanie.
- Pierwsze przepisy pojawiły się w XIX wieku.
- Są symbolem śniadaniowej kultury USA, szczególnie w połączeniu z syropem klonowym.

Mini quiz:

1. Z czym najczęściej podaje się pancakes w USA?
 2. W jakim wieku pojawiły się pierwsze przepisy na pancakes?
-



Grupa 3: Indie – Chapati

Przepis:

- 200 g mąki pełnoziarnistej
- 100 ml wody
- szczypta soli
- 1 łyżka oleju

Instrukcja:

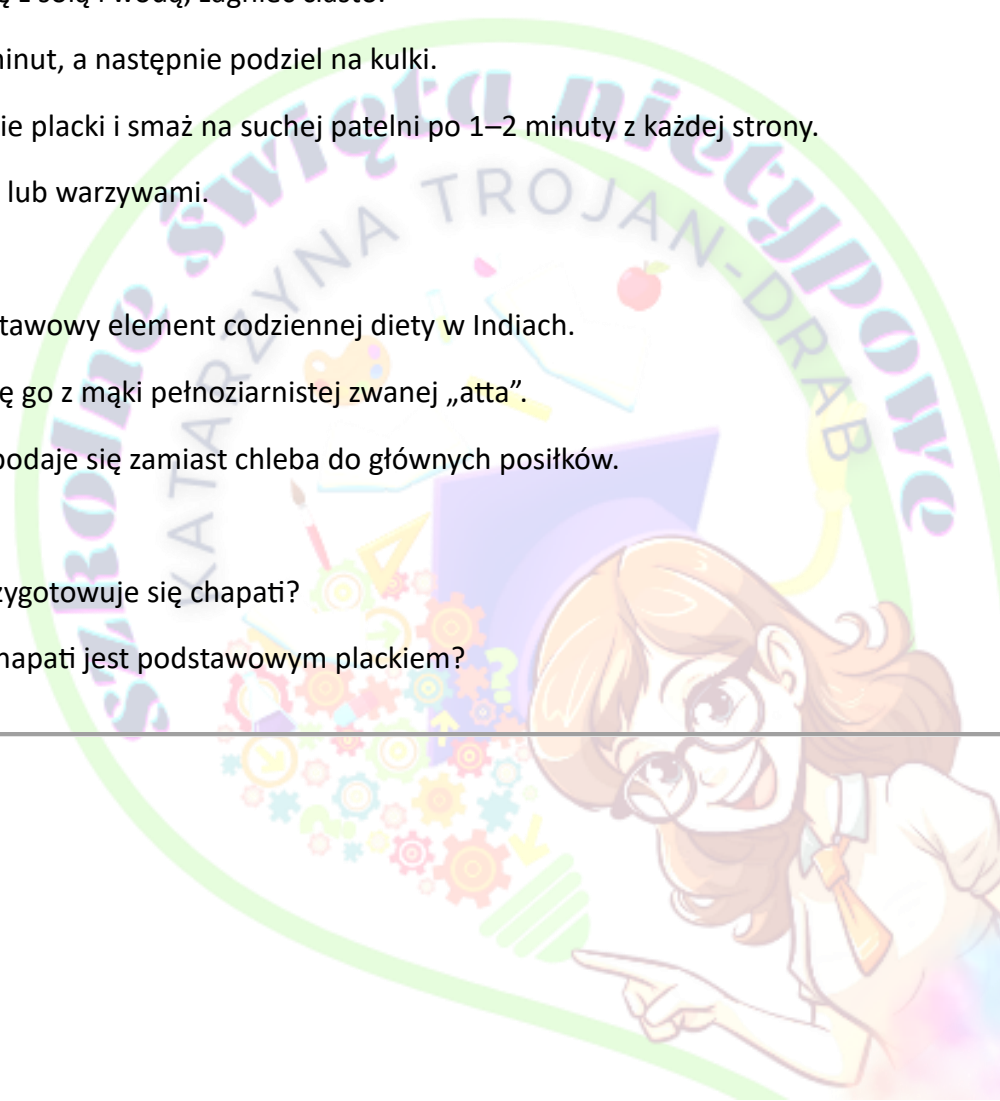
1. Wymieszaj mąkę z solą i wodą, zagnieć ciasto.
2. Odstaw na 20 minut, a następnie podziel na kulki.
3. Rozwałkuj cienkie placki i smaż na suchej patelni po 1–2 minuty z każdej strony.
4. Podawaj z curry lub warzywami.

Ciekawostki:

- Chapati to podstawowy element codziennej diety w Indiach.
- Przygotowuje się go z mąki pełnoziarnistej zwanej „atta”.
- Chapati często podaje się zamiast chleba do głównych posiłków.

Mini quiz:

1. Z jakiej mąki przygotowuje się chapati?
 2. W jakim kraju chapati jest podstawowym plackiem?
-



Grupa 4: Żydzi – Latkes

Przepis:

- 500 g ziemniaków
- 1 cebula
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Instrukcja:

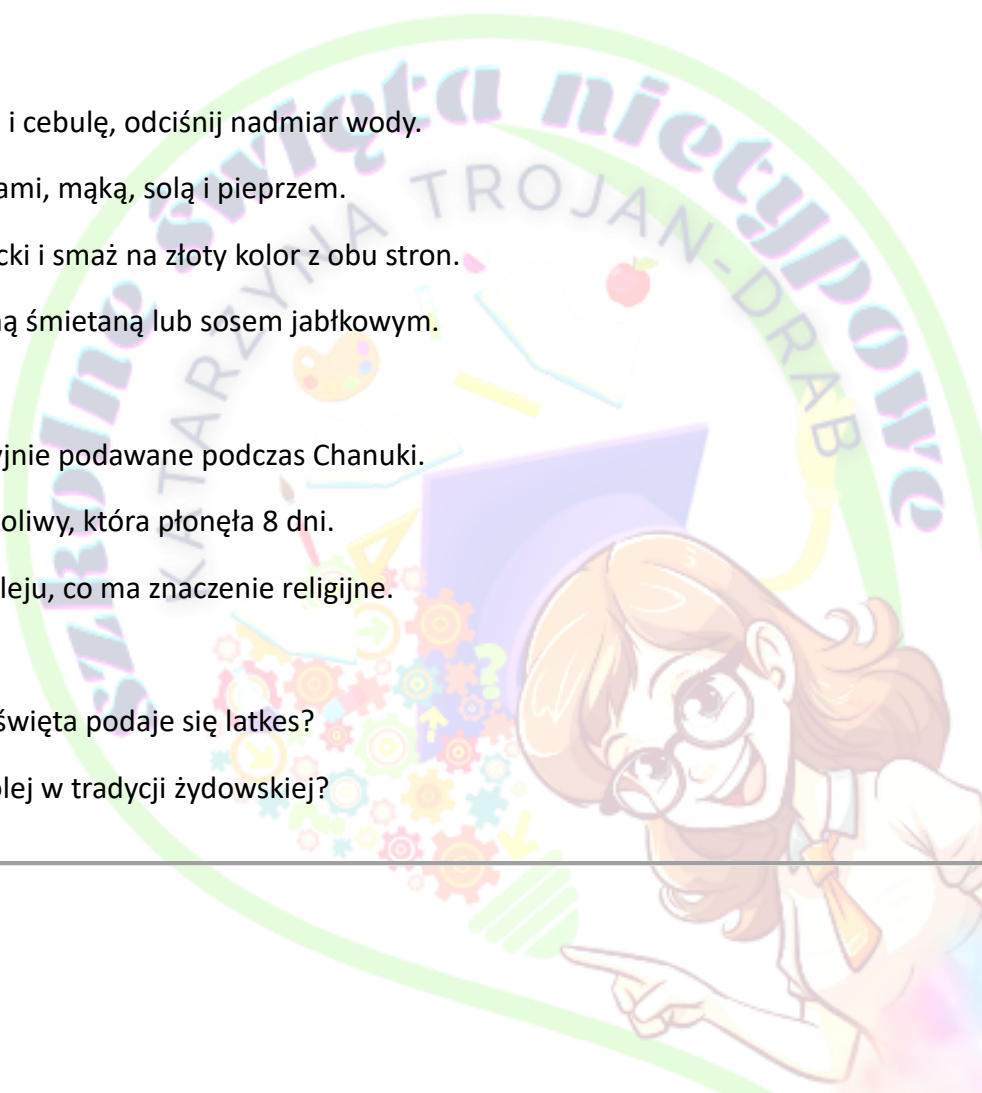
1. Zetrzyj ziemniaki i cebulę, odcisnij nadmiar wody.
2. Wymieszaj z jajkami, mąką, solą i pieprzem.
3. Formuj małe placki i smaż na złoty kolor z obu stron.
4. Podawaj z kwaśną śmietaną lub sosem jabłkowym.

Ciekawostki:

- Latkes są tradycyjnie podawane podczas Chanuki.
- Symbolizują cud oliwy, która płonęła 8 dni.
- Są smażone na oleju, co ma znaczenie religijne.

Mini quiz:

1. Podczas jakiego święta podaje się latkes?
 2. Co symbolizuje olej w tradycji żydowskiej?
-



Grupa 5: Polska – Placki ziemniaczane

Przepis:

- 500 g ziemniaków
- 1 cebula
- 1 jajko
- 3 łyżki mąki
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Instrukcja:

1. Zetrzyj ziemniaki i cebulę, odcisnij nadmiar wody.
2. Dodaj jajko, mąkę, sól i pieprz.
3. Formuj placki i smaż na złoty kolor z obu stron.
4. Podawaj z cukrem, gulaszem lub śmietaną.

Ciekawostki:

- Placki ziemniaczane są popularne w Polsce od XIX wieku.
- Tradycyjnie podawane są zarówno na słodko, jak i na słono.
- Często są daniem domowym na niedzielny obiad lub przy okazji świąt.

Mini quiz:

1. Jakie dodatki są tradycyjne do placków ziemniaczanych?
2. Od którego wieku placki ziemniaczane są znane w Polsce?

