



Spolufinancováno
Evropskou unií

MAS
Rozkvět



Edukační program pro žáky a rodiny s dětmi

Za poznáním klášterní kuchyně

Autor programu: Adéla Tlustošová, Martina Schutová (@MAS Rozkvět, z.s./ CZ)

Anotace: Edukační program pro děti (rodiny s dětmi), který přiblíží téma života v cisterciáckém klášteře skrze stravování a stolování. Během interaktivního programu se děti seznámí s chutěmi a vůněmi, které byly pro prostředí nejen středověkých klášterů typické. Jedli mniši maso? Pili alkohol? Mohli ochutnat raky nebo čerstvé fíky? Čím sladili? V čem bylo klášterní stolování odlišné? Uměli bychom se dnes řídit jejich pravidly? Na všechny tyto otázky společně s lektorem najdete odpovědi.

Zdroje informací: viz text a seznam literatury *Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě* (Podkladová studie k projektu)

Cílová skupina: děti 6 – 12 let, rodiny s dětmi

Délka programu: 60 - 90 minut dle počtu a věku dětí

Pomůcky: kořenky s vůněmi, ochutnávka (kousky chleba, rozinky, fíky, křížaly, ...), různé verze pracovních listů podle věku dětí: 1. „správce klášterní kuchyně“, 2. „vytvoř si vlastní klášterní kuchyni“; pastelky, lepidla, nůžky

Harmonogram a témata programu:

1. Úvod (může být kdekoli v exteriéru i interiéru)
 - A. představení programu, úvod k cisterciáckému řádu a fungování kláštera; vysvětlení základních pojmů – mnich, klášter, silentium, půst, řehole – pravidla – na základě věcí, které děti znají z domova či ze školy
Aktivita: průchod bazilikou či strávení chvíle venku v silentiu
2. Získávání informací, badatelská část
 - A. Středověké hospodářství kláštera a jeho odvětví: zemědělská výroba (plodiny, ovocnářství, vinařství, obilnářství), chov ryb, pivovarnictví, ...
Aktivita: poznávání vůní (rozkvetlá levandule na rajském dvoře v sezoně, jinak připravené kořenky s typickými vůněmi: levandule, kmín, fenykl, muškátový oříšek atd.) a chutí (chléb, rozinky, fíky, sušená jablka,...)
 - B. Popis klášterního konventu s hledáním polohy kuchyně a refektáře mnichů i laiků, pravidla stolování

Aktivita: vyznačení prostor na půdorysu kláštera nebo vytyčení refektáře pomocí kolíků a provázku

3. Kreativní činnost
 - A. Tvorba pracovních listů, viz příloha
4. Závěrečná diskuse a reflexe

Realizováno v rámci projektu „Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“ podpořeného z programu Kreativní Evropa.

©MAS Rozkvět, z.s.

Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však pouze názory a stanoviska autorů a nemusí nutně odrážet názory a stanoviska Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani orgán poskytující dotaci za ně nemohou nést odpovědnost.

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

The project is supported by the Creative Europe Programme of the European Union. Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Fotodokumentace z pilotních programů:





