

---

## „Pan Tadeusz” w #LaboratoriachPrzyszlosci

Data publikacji

19.10.2022

**„ Pan Tadeusz” w #LaboratoriachPrzyszlosci**

---

Arkana staropolskiego gotowania, czyli Master Chef z Zosi? i Tadeuszem

11 pa?dziernika klasa VIII a z Dyrektora Szko?y Podstawowej w Redle Mariol? Stefanio zrealizowa?a projekt edukacyjny dotycz?cy tradycyjnych przepisów i obyczajów zwi?zanych ze staropolsk? kuchni?.

W ramach projektu uczniowie przygotowywali, a nast?pnie cz?stowali zaproszonych na biesiad? go?ci potrawami opisanymi przez wieszcz? Adama Mickiewicza w epopei narodowej „Pan Tadeusz”. Zacz?wszy od poloneza uczniowie w ramach ?niadania podali tradycyjnie parzon? kaw?, urozmaicon? imbirem, cynamonem lub kardamonem. Na obiad zaserwowali tradycyjny rosó?, klarowny i warzony 6 godzin, z domowym makaronem. Domowy wyrób tego sk?adnika

---

najszlachetniejszych z polskich zup przybliżyła babcia Emilii – Pani Grażyna. Podczas kolacji królowa bigos myśliwski z mięs wielu, który podany z jeszcze ciepłym pieczywem dopełnił staropolskiego menu. Dodatkowe porcje wiedzy stanowiły prezentacje multimedialne, w których przybliżono historię kawy i orientalnych przypraw w polskiej tradycji, przedstawiono wykład o rodzajach drobiu, który uzmysłowił, jakie składniki odżywcze posiadają poszczególne mięsa drobiowe, a historia soli i przypraw staropolskich wykorzystywanych podczas gotowania stawy uporządkowały wiedzę znaną sprzed wieków. Taka forma zdobywania wiedzy z pewnością uatrakcyjniła proces nauczania, a sama lektura zajmie w pamięci młodzieli bliższe sercu miejsce.

—  
—  
—  
—

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

- 
- 
-