



Uczniowie naszej szkoły w ramach realizacji innowacji pedagogicznej „Pamięć ma gdzie serce moje” mieli okazję zająć się przygotowaniem oraz degustacją potraw regionalnych, które były serwowane w naszych domach kilkadziesiąt lat temu.

Działania przygotowujące do tego dnia poprzedzone były zajęciami podczas których uczniowie poznawali potrawy regionalne, składniki oraz sposób przygotowywania poszczególnych potraw. Następnie wraz z mamami oraz babciami przygotowywali w swoich domach wybrane przez siebie potrawy.

Smaczne i nieznanne dla uczniów potrawy pojawiły się na pięknie zastawionym stole na szkolnym korytarzu. Uczniowie naszej szkoły mogli oglądać, poznawać sposób przygotowywania oraz poszczególne składniki potraw. Na stole pojawiły się między innymi takie potrawy jak: pierogi ruskie, placki na sodzie, kapusta kiszona, chleb na zakwasie, miód gryczany, placki żukowskie, kapusta z grochem, kulasza, kozibroda zwana też parzybrodą. Wszystkie potrawy były przygotowane własnoręcznie przez poszczególnych uczniów wraz z mamami oraz babciami.

Jedna potrawa była przygotowana w większej ilości, była to kulasza, którą mogli spróbować wszyscy chętni uczniowie oraz pracownicy szkoły. Dzięki temu uczniowie poznali smaki dzieciństwa swoich rodziców i dziadków. Pracownicy szkoły zaś stwierdzili, że smak tej potrawy przeniósł ich w czas gdy byli małymi dziećmi.

Efektom i zwieńczeniem tych kulinarnych działań jest książka kucharska z prezentowanymi potrawami.

