

## COOK – BIBLIOTECZNE WIECZORY FILMOWO-KULINARNE

### SCENARIUSZ ZAJĘĆ W BIBLIOTECE Z WYKORZYSTANIEM TABLETU I APLIKACJI

[odcinek 4: W tygłu świata – Tablety w Bibliotece]

#### CEL I KRÓTKI OPIS ZAJĘĆ

Proponowane zajęcia są połączeniem wspólnego oglądania filmów z rozmowami i dyskusjami na temat potraw i sztuki kulinarnej. Ich finałem, realizowanym poza biblioteką, jest przygotowanie wybranych potraw w domu (z ewentualnie wspólną degustacją na kolejnym spotkaniu).

Celem zajęć jest zachęcenie osób do eksperymentowania w kuchni, poszukiwania nowych potraw i urozmaicania diety oraz do dzielenia się swoimi doświadczeniami kulinarnymi. Dodatkowo zajęcia umożliwiają uczestniczącym w nim osobom poznanie ciekawych pozycji filmowych, w tym także mniej popularnych tytułów. Zajęcia mogą mieć charakter jednorazowy lub cykliczny.

#### STOPIEŃ TRUDNOŚCI

1     **2**     3

#### GRUPA DOCELOWA

Dobór grupy docelowej powinien odbywać się według następującego klucza: osoby, które lubią gotować, chętne do eksperymentowania i dzielenia się swoimi doświadczeniami z innymi. Pozostałe „wskaźniki” (płeć, wiek itd.) odgrywają zdecydowanie mniejszą rolę. Statystycznie można jednak założyć, że większość chętnych będą stanowiły kobiety prowadzące gospodarstwa domowe. Ale nie warto zamykać się na inne grupy uczestników.

#### WIELKOŚĆ GRUPY (OPTYMALNA, MAKSYMALNA)

Liczba uczestników powinna zależeć od liczby tabletów dostępnych w bibliotece. Komfortowa realizacja zakłada od dwóch do trzech osób na tablet (czyli około 8-15 osób). Można również rozważyć wariant, w którym na projekcję filmową zaproszona zostanie większa grupa osób, zaś dalszy ciąg zajęć realizowany będzie już w mniejszym gronie (ograniczonym do osób, które wcześniej zgłosiły chęć uczestnictwa).

#### CZAS ZAJĘĆ

Projekcja filmu – około 90 minut. Pozostałe elementy spotkania powinny trwać 30-60 minut, w zależności od stopnia rozbudowania scenariusza zajęć.

#### WYMAGANIA TECHNICZNO-ORGANIZACYJNE

1. Sprzęt do wyświetlania filmów (rzutnik, ekran, komputer, głośniki), ewentualnie licencja lub zgoda właściciela praw na projekcję filmu.
2. Flipchart bądź kolorowe kartki A4.
3. Słownik angielsko-polski (może być elektroniczny).

## KOMPETENCJE OSOBY PROWADZĄCEJ

Znajomość języka angielskiego w stopniu pozwalającym na rozumienie treści przepisów kulinarnych (z pomocą słownika).

## PRZEBIEG ZAJĘĆ

1. Zajęcia rozpoczynają się od projekcji filmu, w którym ważną (lub główną) rolę odgrywa jedzenie, gotowanie bądź szykowanie posiłków (lista jest nieograniczona, np.: „Julia i Julia”, „Faceci od kuchni”, „Skrzydełko czy nóżka”, „Uczta Babette”, „Przepiórki w płatkach róży” itp.).
2. Oprócz „zwykłego” oglądania filmu, zadaniem osób uczestniczących jest skupienie się na wątkach kulinarnych („wyłapywanie” ciekawych potraw, przepisów itd.).
3. Po zakończeniu seansu uczestnicy dyskutują o filmie. Warto zapytać o ogólne wrażenia, żeby dać uczestnikom szansę podzielenia się uczuciami i refleksjami dotyczącymi całego filmu.
4. „Kulinarna” faza dyskusji – teraz warto zapytać uczestników, na które potrawy albo składniki zwrócili szczególną uwagę. Co im się podobało, a może zauważyli coś szczególnie odstręczającego? Czego chętnie spróbują? Czy coś ich zainspirowało do własnych prób?
5. Przy okazji dyskusji powstaje lista potraw, które zostały uznane za ciekawe i warte wypróbowania (należy wykorzystać flipchart lub kolorowe kartki A4). W zależności od chęci i umiejętności osób uczestniczących lista może zawierać zarówno skomplikowane, jak i bardzo proste dania (np. sos, dip do chipsów).
6. Osoby uczestniczące (samodzielnie, w parach lub grupach) wybierają potrawy, które chciałyby przyrządzić i wypróbować. Korzystają przy tym z aplikacji Cook, przeszukując jej zasoby pod kątem gotowych przepisów lub szukając inspiracji na stworzenie własnej „wariacji kulinarnej”. Nie można zakładać, że uda się przygotować dokładnie takie samo danie jak to, które uczestnicy widzieli na filmie – „filmowa” potrawa ma być raczej inspiracją.
7. Wybrane przepisy mogą jeszcze zostać przedyskutowane w gronie osób uczestniczących. Można zorganizować wspólną „recenzję pomysłów na danie” bądź zostawić uczestnikom swobodę i zachęcić ich do przygotowania potrawy w domu.
8. Zadanie uczestników polega na przygotowaniu dania, spisaniu przepisu i sfotografowaniu potrawy. Gotową recepturę należy zamieścić w aplikacji Cook (na koncie uczestnika albo biblioteki), zachęcając inne osoby do korzystania z przepisu.
9. Doświadczenia związane z realizowaniem zdania warto omówić podczas kolejnego spotkania grupy.

## MOŻLIWE MODYFIKACJE ZAJĘĆ

1. Cykl zajęć kulinarnych – na samym początku warto zrobić małą „rundkę”, podczas której osoby opowiedzą o swoich doświadczeniach z szykowaniem potraw z poprzedniego spotkania. Uwaga! Opowieści nie mogą trwać zbyt długo, można np. ustalić limity czasowe na jedną osobę albo wprowadzić inne narzędzia, które zapewnią kontrolę czasu wypowiedzi.
2. Zaproszenie osób uczestniczących do wybrania tytułów kolejnych filmów – można to zrealizować podczas wspólnej dyskusji, wtedy cała grupa wybiera film na następne spotkanie (wariant trudniejszy) albo w ustalonej kolejności, przyznając każdej osobie prawo wyboru filmu (łatwiejsze).
3. Dodatkowe miniszkolenie – zajęcia można wzbogacić krótkim szkoleniem o tym, jak robić zdjęcia potrawom, aby ładnie wyglądały (raczej jednorazowa modyfikacja).

4. Lekcje języka angielskiego – zajęcia można wzbogacić o naukę kulinarnego języka angielskiego, np. na każdym spotkaniu uczestnicy uczą się 10 słów odnoszących się do tematyki gotowania.

### **OCZEKIWANE REZULTATY ZAJĘĆ I SPOSOBY WERYFIKACJI**

Najbardziej wymiernym rezultatem zajęć będzie liczba przepisów stworzonych przez osoby uczestniczące i zamieszczanych w aplikacji Cook (na kontach osobistych bądź na koncie biblioteki).



Projekt „Tablety w Twojej bibliotece” jest elementem Programu Rozwoju Bibliotek, który od 2009 roku realizuje Fundacja Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego.

Ten materiał edukacyjny dostępny jest na licencji Creative Commons CC BY-SA 3.0 Polska. Pełna treść licencji znajduje się na stronie: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/pl/>