



**KSIĄŻNICA  
BESKIDZKA**



instytut muzyki i tańca  
■■■■■

## **Projekt edukacyjny „Tanecznym krokiem cały rok z Kolbergiem”**

### **Konspekt lekcji z cyklu: Z ludowego skarbcza**

**Autor:** Joanna Dziemińska

**Szkoła:** podstawówka/gimnazjum

**Klasa:** IV klasa/I klasa

#### **Temat lekcji: Święta w wiejskim dworze**

Na podstawie: M. Łozińska, W wiejskim dworze: codzienność, obyczaje, święta, zabawy, Warszawa 2010.

#### **Cele poznawcze:**

1. Zapoznanie ucznia ze zwyczajami wiejskiego polskiego w okresie Bożego Narodzenia.

#### **Cele operacyjne**

- uczeń potrafi wymienić potrawy podawane na Wigilię - uczeń rozumie symbolikę siana umieszczanego pod obrusem D
- uczeń rozumie symbolikę pustego talerza na stole wigilijnym D
- uczeń potrafi wymienić tradycje wigilijne wiejskiego polskiego w XIX w.

2. Przedstawienie uczniom zwyczajów wielkanocnych wiejskiego polskiego.

#### **Cele operacyjne**

- uczeń potrafi scharakteryzować czynności wykonywane w dworze polskim w okresie Wielkiego Tygodnia B
- uczeń potrafi wymienić potrawy święcone w Wielką Sobotę
- uczeń rozumie symbolikę potraw święconych w Wielką Sobotę
- uczeń potrafi wymienić tradycje wielkanocne wiejskiego polskiego w XIX w.
- uczeń potrafi wymienić tradycje związane z poniedziałkiem wielkanocnym

#### **Taksonomia ABC:**

**A** – uczeń wie:

- uczeń potrafi wymienić potrawy podawane na Wigilię
- uczeń potrafi wymienić potrawy święcone w Wielką Sobotę

**B** – uczeń rozumie:

- uczeń potrafi wymienić tradycje związane z poniedziałkiem wielkanocnym

**C** – uczeń rozumie w sytuacjach typowych:

- uczeń potrafi wymienić tradycje wigilijne ziemiaństwa polskiego w XIX w.

- uczeń potrafi wymienić tradycje wielkanocne ziemiaństwa polskiego w XIX w.

**D** – uczeń rozumie w sytuacjach nietypowych:

- uczeń potrafi wymienić potrawy podawane na Wigilię - uczeń rozumie symbolikę siana umieszczanego pod obrusem

- uczeń rozumie symbolikę pustego talerza na stole wigilijnym

- uczeń rozumie symbolikę potraw święconych w Wielką Sobotę

**Typ lekcji:** poświęcona opracowaniu nowego materiału

**Metody pracy:** opis, praca ze źródłem dydaktycznym – źródłem, burza mózgów.

**Czas trwania:** 45 minut

| Czas |   | Ogniwa lekcji                       | Czynności nauczyciela   | Czynności ucznia   |
|------|---|-------------------------------------|---|--|
| 3    | W<br>P<br>R   | Czynności organizacyjno -porządkowe | - zaprowadzenie ładu w klasie<br>- sprawdzenie obecności  |  |
| 7    | O<br>W<br>A<br>D<br>Z<br>E<br>N                     | Rekapitulacja wtórna                | - nawiązanie do poprzedniej lekcji<br>- sformułowanie pytań:<br>1. Jakie zwyczaje związane są z polską tradycją bożonarodzeniową?<br>2. Jakie zwyczaje związane są z polską tradycją wielkanocną? | Wyznaczony uczeń odpowiada na pytania  |
| 3    | I<br>E  | Ogniwo wiążące                      | - podyktowanie tematu:<br>Święta w ziemiańskim dworze   | Uczeń zapisuje temat   |
| 25   | R<br>O<br>Z<br>W<br>I<br>N<br>I<br>Ę<br>C<br>I<br>E | Opracowanie nowego materiału        | Opracowanie materiału w punktach:<br><br>1. Tradycje bożonarodzeniowe ziemiaństwa polskiego w XIX wieku:<br>a) opis nauczyciela na podstawie książki M. Łozińskiej,<br>b) uczniowie opowiadają    | 1. Uczniowie słuchają i zapisują je.<br>a) Uczniowie wymieniają tradycje bożonarodzeniowe obowiązujące w ich domach.<br>b) Uczniowie |

|   |  |                         |  |   |
|---|--|-------------------------|--|---|
|   |  |                         | <p>o zwyczajach bożonarodzeniowych obecnych w ich domach.</p> <p>2. Tradycje wielkanocne ziemiaństwa polskiego w XIX wieku:</p> <p>a) opis nauczyciela na podstawie książki M. Łozińskiej,</p> <p>b) uczniowie opowiadają o zwyczajach wielkanocnych obecnych w ich domach.</p>  | <p>porównują tradycje.</p> <p>2. Uczniowie słuchają i zapisują je.</p> <p>a) Uczniowie wymieniają tradycje wielkanocne obowiązujące w ich domach.</p> <p>b) Uczniowie porównują tradycje.</p> |
| 5 | P<br>O<br>D<br>S<br>U<br>M<br>O<br>W<br>A<br>N<br>I<br>E | Rekapitulacja pierwotna | <p>Nauczyciel zadaje pytania:</p> <p>1. Jakie tradycje bożonarodzeniowe ziemiaństwa polskiego w XIX wieku?</p> <p>2. Jakie tradycje wielkanocne ziemiaństwa polskiego w XIX wieku?</p>   | Wybrani bądź chętni uczniowie odpowiadają na pytania  |
| 1 |  | Zlecenie pracy domowej  | <p>- przeprowadzenie wywiadu ze starszym pokoleniem (dziadkowie, pradziadkowie) na podstawie ankiety nr 1 w celu uzyskania informacji dotyczących zwyczajów obchodzenia świąt Bożego Narodzenia</p> <p>- przeprowadzenie wywiadu ze starszym pokoleniem (dziadkowie, pradziadkowie) na podstawie ankiety nr 2 w celu uzyskania informacji dotyczących zwyczajów obchodzenia Wielkanocy</p> | Uczniowie zapisują zadanie domowe.  |
| 1 |  | Ocena uczniów           | Wpisanie plusów lub ocen za aktywność na lekcji  |   |

Propozycje dodatkowe do tematu: Święta w ziemiańskim dworze

- porównanie uzyskanych informacji z opisem obchodzenia świąt ziemiaństwa polskiego w XIX wieku zamieszczonych w: M. Łozińska, *W ziemiańskim dworze: codzienność, obyczaje, święta, zabawy*, Warszawa 2010. (przykłady menu – aneks nr 1 i aneks nr 2)

Więcej informacji można uzyskać w Książnicy Beskidzkiej w Bielsku-Białej lub w najbliższej bibliotece.

## **Źródła dostępne w Książnicy Beskidzkiej:**

*Dwór polski w XIX wieku: zjawisko historyczne i kulturowe: materiały II seminarium zorganizowanego przez Oddział Kielecki Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Kraków 6-7 kwietnia 1989*, red. A. Gogut, Warszawa 1990.

M. Głuszek, *Śmierny gust w Wilamowicach: 2001-2012*, Wilamowice 2012.

M. Kiereś, *Od Adwentu do Ostatków na Śląsku Cieszyńskim*, Cieszyn.

S. Markowski, *Dwór polski*, Warszawa 1995.

*Potrawy i zwyczaje Bożego narodzenia: wyczaruj pachnące, radosne święta*, red. M. Krzyżanek, Poznań 2013.

J. Smosarski, *Oblicza świąt*, Warszawa 2005.

H. Szymanderska, *Polska Wielkanoc: tradycje, zwyczaje, potrawy*, Warszawa 1991.

H. Szymanderska, *Polska Wigilia*, Warszawa 2003.

H. Szymanderska, *Zwyczaje świąt Bożego Narodzenia w różnych regionach Polski*, Bielsko-Biała 2007.

## Menu na Boże Narodzenie

Klasyczne menu na Boże Narodzenie na podstawie M. Łozińska, W ziemiańskim dworze: codzienność, obyczaje, święta, zabawy, Warszawa 2010, s. 45.

„Zupa migdałowa z ryżem i rodzenkami, a druga jaka komu się podoba, barszcz z uszkami albo zupa rybna z farszem.

Szczupak na szaro w kwasie z cytryną i rodzenkami.

Okunie posypane jajami oblane masłem.

Szczupak na żółto, zimny, w całku, z szafranem i rodzenkami, na stole postawiony.

Karp cały na zimno, z rumianym sosem, z rodzenkami na stole postawiony.

Pasztet z chucherek [wątróbek rybnych] we francuzkim cieście.

Lin w galarecie, można także stawić na stole.

Karasie smażone z czerwoną kapustą.

Krem śmietankowy, galareta albo kisielek.

Suszenina ze śliwek, wisień i gruszek.

Zamiast chleba, strucle na migdałowym lub makowym mleku, powinny leżeć całe z jednego i drugiego końca stołu”.

Autorka zapożyczyła menu z XIX-wiecznego podręcznika sztuki kulinarnej Marii Marciszewskiej „Kucharka szlachecka”

M. Łozińska, W ziemiańskim dworze: codzienność, obyczaje, święta, zabawy, Warszawa 2010, s. 43- 44.

(...), „Pierwsze zjawiały się na stole zupy w filiżankach, czasem aż trzy do wyboru – postny czerwony barszcz i uszka z grzybami, zupa grzybowa albo słodka migdałowa (...). Potem podawano ryby – lina w galarecie, smażonego karpia z chrzanem lub majonezem, szczupaka z wody, a do niego posiekane jajka na twardo, ziemniaki i stopione masło w sosjerce. Po rybach – gołąbki z kapusty z kaszą gryczaną i grzybami, pierożki z grzybami, pierożki z kapustą, kompot z suszonych śliwek (...) i na koniec – kutia, kresowy specjał przyrządzany z ziaren pszenicy, maku, miodu i bakalii. (...) w zachodniej Galicji kutię zastępowały kluski z makiem”.

## Menu na Wielkanoc

Klasyczne menu na Wielkanoc na podstawie M. Łozińska, *W ziemiańskim dworze: codzienność, obyczaje, święta, zabawy*, Warszawa 2010, s. 148.

„Placki. Mazurki, torty.

Indyków dwa, jeden z złotem nadzianiem, drugi z mięsnem.

Szynek dwie: jedna ze skórą wędzona i upieczona, druga z dzika, albo wieprza marynowana bez skóry.

Kiełbasy wędzone rozmaite odgotowane i świeżo opiekane.

Zwierzyna: zając, cietrzew, głąsce, słomki, kaczkę, pieczeń sarnia.

Prosięta ze słodkim i gorzkim nadzianiem.

Pieczeń cielęcą.

Jaja czerwone odgotowane.

Ser świeży ze śmietaną i kminem, masło świeże.

Baranek pieczony kto zechce.”

Autorka zapożyczyła menu z XIX-wiecznego podręcznika sztuki kulinarnej Marii Marciszewskiej „Kucharka szlachecka”

Z ludowego skarbca

Ministerstwo  
**Kultury**  
i Dziedzictwa  
Narodowego.

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego