



Stół Wielkanocny

Henryk Poddębski, 1939, Fotografia

Spójrzcie na czarno-białą fotografię ze zbiorów Muzeum Warszawy i porównajcie ją z Waszymi świątecznymi stołami – co je łączy? Jakie potrawy na fotografii rozpoznajecie? Spójrzcie szczególnie na te widoczne na pierwszym planie – czyli z przodu zdjęcia. To właśnie z nimi będą związane nasze zabawy plastyczne. Nie użyjemy jednak farb i kredek, ale podobnie jak w kuchni – mąki, wody i przypraw. Z tych materiałów spożywczych powstaną tym razem dania do oglądania i dotykania, a nie do zjedzenia. Możecie towarzyszyć dorosłym w przygotowaniach robiąc własny mazurek czy wielkanocną babę.

Dania z naszej wyobraźni

Przygotujcie

(dokładne proporcje w tekście):

Mąkę pszenną i ziemniaczaną

Wodę

Olej

Przyprawy: kurkuma, cynamon, goździki

Sok z buraka lub inny sok, który może być naturalnym barwnikiem (np. ze szpinaku)

Aromaty zapachowe według uznania (np. migdałowy lub cytrynowy)

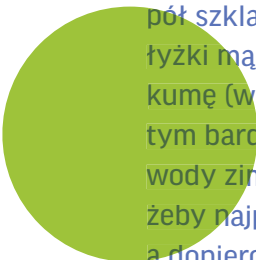
Miskę i łyżkę



Babka

Na fotografii, pierwsza od lewej widoczna jest wysoka i bardzo okazała babka wielkanocna. To jedna z ważniejszych potraw na świątecznym stole. Czy wiecie, że kiedyś babkę wielkanocną traktowano naprawdę po królewsku i studzono kołyszając na poduszkach? Inną ciekawostką jest to, że były one pieczone w chlebowych piecach dopiero w Wielki Piątek, a podobno do wypieku niektórych używano nawet 180 jaj! Dzisiaj receptura trochę się zmieniła, ale forma czyli kształt babki pozostał bez zmian. Babki wielkanocne mogą być polane lukrem, mogą mieć w środku dodatki takie jak rodzynki czy inne bakalie.

Nasza babka będzie zrobiona z **bardzo przyjemnej w dotyku masy plastycznej** (która nie nadaje się do jedzenia!), a którą możecie wykonać w następujący sposób:



pół szklanki mąki pszennej mieszamy z 1 i ½ łyżki mąki ziemniaczanej, dodajemy kurkumę (według uznania, im więcej dodamy tym bardziej żółta będzie masa), ¼ szklanki wody zimnej oraz 2 łyżki oleju. Pamiętajcie żeby najpierw wymieszać suche składniki, a dopiero potem dodawać wodę i olej. Jeżeli Wasza masa jest za luźna możecie dodać odrobinę mąki pszennej, jeśli za twarda – wody.

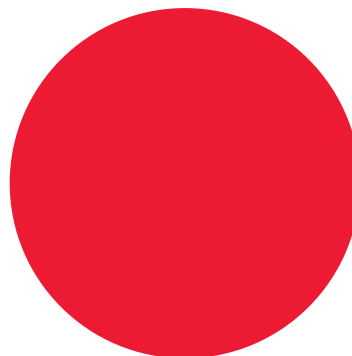
Jak myślicie na jaki kolor masę zabarwi kurkuma? Jeżeli lubicie, możecie dodać do masy wybrany aromat zapachowy.

Z tak przygotowanej masy uformujcie wielkanocną babę, do nadania jej kształtu możecie także wykorzystać formę do pieczenia ciasta. Wymyślcie z czego można przygotować posypkę i gotowe!

Mazurek

Drugie bardzo charakterystyczne dla Świąt Wielkanocnych ciasto to mazurek. Przepisów na jego wykonanie jest bardzo wiele, a cechą wspólną jest duża ilość bakalii, którą posypuje się ciasto.

Nasz mazurek, podobnie jak świąteczna babka, będzie wykonany z **mas plastycznych w różnych kolorach**. Wykorzystajcie żółtą masę, którą już zrobiliście, a także w podobny sposób wykonajcie jeszcze czerwoną – barwioną sokiem z buraka (około 5 łyżek) oraz brązową – barwioną cynamonem (ta masa ma piękny zapach). Z gotowych mas w różnych kolorach uformujcie wałkiem do ciasta lub rękami powierzchnię mazurka. Pobawcie się kolorami w układanie abstrakcyjnych wzorów i kształtów. Posypcie całość kolorową spożywczą posypką lub czymś co będzie ją przypominać. Jak myślicie co to może być? Może resztki kolorowej modeliny albo kolorowa zawartość strugaczki do kredek? Ponieważ nasz mazurek nie służy do jedzenia, a raczej do zabawy, możecie sprawdzić stopami jaka w dotyku jest jego powierzchnia!



Obrus

Ostatnie zadanie dla Was polega na zaprojektowaniu nietypowego obrusa.

Przygotujcie:

Dużą, białą kartkę papieru lub papier z rolki

Kredki lub flamastry do rysowania

Talerze i sztućce

Rozłóżcie papier na podłodze lub stole i połóżcie na nim talerze i sztućce, tak jak na stole, następnie obrysujcie je mazakami lub kredkami. Zabierzcie prawdziwe talerze i sztućce, a obrysy pokolorujcie. Powstał w ten sposób nietypowy, papierowy obrus. Nałóżcie teraz na każdy narysowany talerz po kawałku babki lub mazurka i zaproście domowników do wspólnej, kolorowej zabawy. Z wykonanych mas plastycznych wymyślcie własne świąteczne dania z wyobraźni.

Wesołej zabawy!

