

ERRONKA: ATTIÉKÉ

“Osagai bat, kultura asko”

1. Erronkaren aurkezpena

Elikagai tradizional batek lagun diezaguke beste kulturak, elikadura-sistemak eta lurraldeen arteko loturak hobeto ulertzen?

Attiéké-a Mendebaldeko Afrikako elikagai tradizionala da, mandioka hartzitutik egina. Pertsona askorentzat ezezaguna izan daitekeen arren, milioika pertsonak egunero kontsumitzen dute, eta lurralde askotako eguneroko bizitzaren, tokiko ekonomiaren eta kultura-identitatearen parte da.

Erronka honetan ezagutuko dugu:

- Zer den attiéké-a.
- Nola ekoizten den.
- Zer harreman duen jasangarritasunarekin.
- Zer rol duten emakumeek haren elaborazioan.
- Nola bidaiatzen duten elikagaiek eta kulturek.
- Nola konbina ditzakegun munduko leku desberdinetako osagaiak eta errezetak.

Horretarako, attiéké-arekin egindako arroz-errezeta baten bideoa erabiliko dugu.

2. Galdera erronka

Zer irakats diezaguke attiéké-ak elikadurari, kulturari eta jasangarritasunari buruz?

3. Erronkaren helburuak

Erronka amaitzean, ikasleek gai izango dira:

- Attiéké-a zer den identifikatzeko.
 - Jatorria eta elaborazio-prozesua ulertzeko.
 - Elikadura eta kulturaren arteko harremana aztertzeke.
 - Elikadura-jasangarritasunari buruz hausnartzeko.
 - Tradizio gastronomiko desberdinen arteko loturak identifikatzeko.
 - Modu kooperatiboan lan egiteko.
 - Elikadura kulturartekoarekin lotutako proposamen sortzaileak egiteko.
-

4. Abiapuntua

Bideoa behatzen dugu

Attiéké-arekin arroz-errezeta bat prestatzen den bideo bat ikusiko dugu.

Ikus-entzunaldian zehar, ikasleek arreta jarri beharko dute:

- Erabilitako osagaietan.
 - Prestaketa-tekniketan.
 - Attiéké-aren itxuran.
 - Kolore eta testuretan.
 - Balizko eragin kulturaletan.
 - Tokiko eta munduko osagaien arteko harremanetan.
-

5. Hasierako galderak

Bideoa ikusi aurretik

- Entzuna zenuen lehenago attiéké-ari buruz?

- Zer elikagai hartzitu ezagutzen dituzu?
- Zer janari lotzen dituzu beste herrialde batzuekin?
- Zer elikagai dira zure kultura-identitatearen parte?

Bideoa ikusi ondoren

- Zer izan da arreta gehien eman dizuna?
 - Zertan antza eta zertan desberdina da arrozarekin edo kuskusarekin alderatuta?
 - Zergatik uste duzu attiéké-a garrantzitsua dela herrialde batzuetan?
 - Zer harreman dago elikaduraren eta kulturaren artean?
-

6. Attiéké-a ezagutzen dugu

Zer da?

Attiéké-a mandioka hartzitutik egindako elikagai tradizionala da.

Kuskusaren antzeko itxura du, baina beste prozesu baten bidez egiten da:

- Hartzidura.
- Prentsaketa.
- Pikortatzea.
- Lurrunezko egosketa.

Nondik dator?

Attiéké-a batez ere Boli Kostakoa da eta Mendebaldeko Afrikan oso hedatuta dago.

Elikagai hau da:

- Egunerokoa.
 - Herrikoa.
 - Komunitarioa.
 - Kulturalki garrantzitsua.
-

7. Elikagaien bidaiak

Jarduera

Hausnartuko dugu elikagaiek nola bidaiatzen duten.

Galdera gidariak

- Nondik datoz kontsumitzen ditugun osagaiak?
 - Zer elikagai iritsi dira beste kontinente batzuetatik?
 - Nola aldatzen dira errezetak bidaiatzen dutenean?
 - Zer kultura-nahasketa agertzen dira sukaldaritzan?
-

8. Elikadura eta jasangarritasuna

Aztertzen dugu

Mandioka laborantza erresistentea eta milioika pertsonarentzat oso garrantzitsua da.

Eztabaidatzen dugu

- Zergatik da garrantzitsua elikadura-aniztasuna?
 - Zer arrisku daude laborantza gutxi batzuen menpe gaudenean?
 - Zer harreman dago elikaduraren eta klima-aldaketaren artean?
 - Zer ikas dezakegu elikadura-sistema tradizionaletatik?
-

9. Emakumeen papera

Ikertzen dugu

Lurralde askotan, attiéké-aren ekoizpena emakumeen kooperatiba eta sareekin lotuta dago.

Hausnartzen dugu

- Nork ekoizten ditu elikagaiak?
 - Zer lan izaten dira ikusezin?
 - Zer rol dute emakumeek tokiko ekonomietan?
-

10. Jarduera nagusia

Diseinatu zure errezeta kulturartekoa

Helburua

Kultura edo tradizio gastronomiko desberdinak uztartzen dituen errezeta bat sortzea.

Baldintzak

Errezetak:

- Tokiko osagai bat izan beharko du.
 - Beste lurralde edo kultura bateko osagai bat izan beharko du.
 - Osagaien jatorria azaldu beharko du.
 - Konbinazioak zergatik duen zentzua azaldu beharko du.
 - Izen sortzailea izan beharko du.
-

11. Jarduera osagarria

Elikagaien mapa

Garapena

Mapa batean kokatzea:

- Attiéké-aren jatorria.
- Arrozaren jatorria.
- Bideoke beste osagaien jatorria.
- Gure sukaldaritzako ohiko osagaiak.

Helburua

Ukertzea elikadurak lurraldeak eta kulturak konektatzen dituela.

12. Lan kooperatiboa

Antolaketa

Ikasleek taldeka egingo dute lan.

Talde bakoitzak:

- Bideoa aztertu beharko du.
 - Galderak erantzun beharko ditu.
 - Attiéké-ari buruz ikertu beharko du.
 - Errezeta bat diseinatu beharko du.
 - Aurkezpen txiki bat prestatu beharko du.
-

13. Azken produktua

Aukera posibleak

Talde bakoitzak aurkeztu ahal izango du:

- Errezeta ilustratu bat.
- Kartel bat.
- Infografia bat.
- Bideo labur bat.
- Menu kulturarteko bat.

- Ahozko aurkezpen bat.
-

14. Landutako gaitasunak

Kultura-gaitasuna

Kultura-aniztasuna ulertu eta baloratzea.

Gaitasun ekosoziala

Jasangarritasunari eta elikadurari buruz hausnartzea.

Hizkuntza-gaitasuna

Ideiak komunikatu eta proposamenak aurkeztea.

Gaitasun soziala

Taldean lan egitea eta lankidetzan aritzea.

Gaitasun zientifikoa

Elikadura-prozesuak eta hartidura ulertzea.

15. Ebaluazioa

Adierazleak

Adierazlea

Bai Partzialk E

i z

Attiéké-a zer den ulertzen du

Elikadura eta kultura lotzen ditu

Taldean modu aktiboan parte hartzen du

Jasangarritasunari buruz hausnartzen du

Proposamen sortzaileak aurkezten ditu

16. Zabaltzeko ideiak

Proposamen osagarriak

- Elikagai hartzituen tailerra.
 - Attiéké, arroza eta kuskusaren arteko konparazioa.
 - Afrikako gastronomien inguruko ikerketa.
 - Pertsona migratzaileei elkarrizketak egitea.
 - Errezeta-liburu kulturarteko bat egitea.
 - Eskolako azoka gastronomikoa.
-

17. Erronkaren azken mezua

Elikadura ez da soilik nutrizioa.

Elikagai bakoitzak istorio bat kontatzen du.

Attiéké-ak laguntzen digu ulertzen:

- Nola bizi diren beste komunitate batzuk.
 - Nola zirkulatzen duten ezagutzek.
 - Nola lotzen diren kultura eta elikadura.
 - Nola eraiki ditzakegun gizarte irekiagoak, anitzagoak eta jasangarriagoak.
-

18. Web egituraren proposamena

Gomendatutako atalak

1. Erronkaren aurkezpena.

2. Hasierako bideoa.
 3. Zer da attiéké-a?
 4. Elikadura eta kultura.
 5. Elikadura eta jasangarritasuna.
 6. Jarduerak.
 7. Lan kooperatiboa.
 8. Azken produktua.
 9. Baliabide osagarriak.
 10. Glosarioa.
-

19. Gomendatutako baliabide bisualak

Irudiak

- Attiéké-aren elaborazioa.
- Afrikako merkatuak.
- Mandioka.
- Errezeta kulturartekoak.
- Attiéké-arekin egindako arrozaren prestaketa.

Ikus-entzunezko baliabideak

- Errezetaren bideoa.
 - Testigantzak.
 - Mapa interaktiboak.
 - Infografiak.
-

20. Ikuspegi pedagogikoa

Erronkak ikuspegi hau proposatzen du:

- Parte-hartzailea.
- Kulturartekoa.
- Bisuala.
- Kooperatiboa.
- Ekosoziala.
- Galderetan oinarritua.

Helburua ez da soilik elikagai bat ezagutzea, baizik eta attiéké-a tresna gisa erabiltzea honako hauek lantzeko:

- Kultura.
- Aniztasuna.
- Elikadura.
- Generoa.
- Jasangarritasuna.
- Harreman globalak.