

Scenariusz lekcji

# Smaki pamięci.

## Spotkanie z kulturą i kuchnią żydowską



Historia



45 min./  
160 min.



Uczniowie szkół  
podstawowych (klasy 4–8)  
i ponadpodstawowych

### Środki dydaktyczne:

Fragment wspomnień „Ciotka Adela opowiada”, karta pracy, produkty do zrealizowania warsztatu kulinarnego

### Metody pracy:

Pogadanka, burza mózgów, praca z tekstem źródłowym, praca indywidualna, rozwiązywanie krzyżówki, warsztat kulinarny

### Podstawa programowa:

Analiza i interpretacja historyczna, społeczeństwo i gospodarka II Rzeczypospolitej

### Cele lekcji:

1. Poznanie słownictwa związanego z kulturą i kuchnią żydowską.
2. Przybliżenie zwyczajów związanych z jednym z najważniejszych świąt żydowskich.
3. Rozwijanie umiejętności czytania ze zrozumieniem i analizy tekstu źródłowego.
4. Umożliwienie przygotowania tradycyjnej potrawy żydowskiej na podstawie przepisu kulinarnego.
5. Rozwijanie zainteresowania historią i kulturą.

### **Przebieg lekcji:**

Po rozpoczęciu zajęć nauczyciel rozdaje uczniom fragment wspomnień Adeli von Mises oraz karty pracy. Uczniowie pracują samodzielnie.

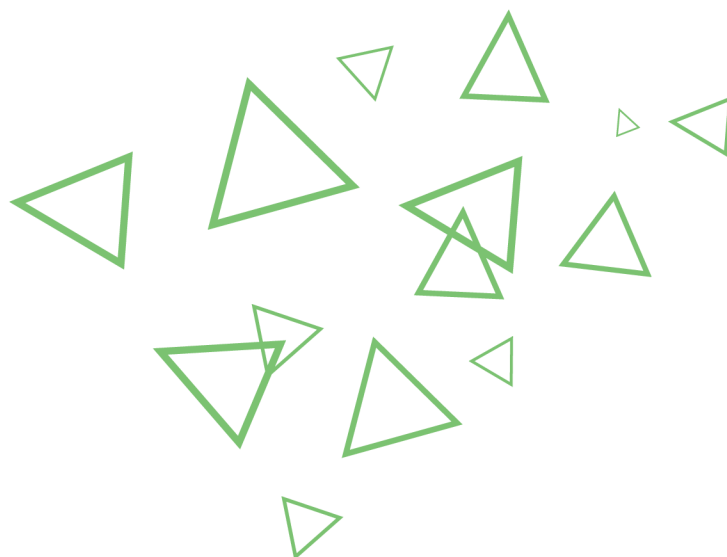
Po zapoznaniu się z tekstem odpowiadają na pytania oraz rozwiązują krzyżówkę. Uzupełniając hasło, powinni zwrócić uwagę na kalendarz żydowski. Chętni uczniowie prezentują efekty swojej pracy. Zajęcia mogą zostać poszerzone o warsztat kulinarny. Z pomocą nauczyciela uczniowie przygotowują hamantasze – tradycyjne dla kuchni żydowskiej nadziewane ciasteczka w kształcie trójkąta.

### **Opracowanie merytoryczne:**

Mirella Rusek-Pora

### **Opracowanie graficzne:**

Magdalena Cieślak



# Purim

## U moich dziadków Kallirów w Brodach

*Krzętanina w kuchni zaczynała się już kilka dni wcześniej. Najpierw szykowano nislach – orzeszki, i pieczono hamantasze, białe i brązowe, na cukrze i na miodzie. Później przychodziła kolej na najsachkuchen. Był to rodzaj wilgotnej babki drożdżowej, na pewno bez cukru, którą podawano do pieczenia zamiast chały. Ponieważ wówczas nie było jeszcze tłuszczu roślinnego, najsachkuchen pieczono na smalcu lub czasem na oleju.*

*Na Post Estery gotowano kwaśne ryby, które mimo swojej nazwy były słodkie. Wreszcie zbierano się do przygotowywania tradycyjnej pieczeni purimowej – indyka. Niektóre ptaki pochodziły z własnej hodowli, z czego babka była bardzo dumna. Chów indyków jest bowiem bardzo trudny, młode wymagają specjalnego żywienia: należy je karmić jajami na twardo i ziarnami pieprzu. [...] Wszystkie te potrawy przygotowywano w niesłychanie dużych ilościach, czego powody wyjaśnione zostaną poniżej. Wieczorem w dzień Postu Estery mężczyźni szli do szulu wysłuchać Megili, a mali chłopcy brali swoje kołatki i hałasowali nimi ogłuszająco za każdym razem, gdy padało imię Hamana. [...]*

*Ale w Purim Awrum Tragarz miał szczególnie poufną misję. Dostawał dwa worki miedzianych monet – jeden pełen kraccjarów, drugi z czterokraccjarami, tak zwanymi czwórkami.*

*Z tymi workami siadał na fotelu ustawionym przed zamkniętą bramą domu dziadków i rozdawał pieniądze biedakom, których bynajmniej nie nazywano żebrakami. (Żebrakami nazywano tylko biedaków z ludności chrześcijańskiej). Awrum Tragarz miał rozeznanie w sytuacji materialnej ludzi i wiedział, komu dać dwa kraccjary, a komu cztery. [...] W międzyczasie przychodzili klezmerzy – w małych grupach, przeważnie dwóch skrzypków i jeden cymbalista.*

Adele von Mises, *Ciotka Adela opowiada*, Warszawa 2022, s. 7–11.

### Odpowiedz na pytania do tekstu:

Jak nazywa się święto opisane w tekście?

Jakie potrawy spożywano w czasie tego święta?

Jakie były zwyczaje tego dnia?

## Słowniczek

### Purim

Radosne święto nazywane świętem losów, określane jako żydowski karnawał. Obchodzone na pamiątkę wydarzeń rozgrywających się w V w.p.n.e., kiedy to królewski minister Haman podjął decyzję o zgładzeniu wszystkich Żydów w Persji. Datę zagłady miał wskazać wyciągnięty przez Hamana los. Estera, żona króla, udaremniła plan ministra, dzięki czemu Żydzi ocalili

### Hamantasze

Nadziwane ciasteczka w kształcie trójkąta; nazwa nawiązuje do Hamana, prześladowcy Żydów

### Chała

Białe pieczywo drożdżowe, często ma postać warkocza

### Post Estery

Post w przeddzień Purim, wzorowany na poście przestrzegającym przez biblijną Esterę

### Gefilte

Faszerowana ryba; w Polsce znana jako karp po żydowsku

### Szul

Bożnica

### Megila

Pięć ksiąg biblii hebrajskiej

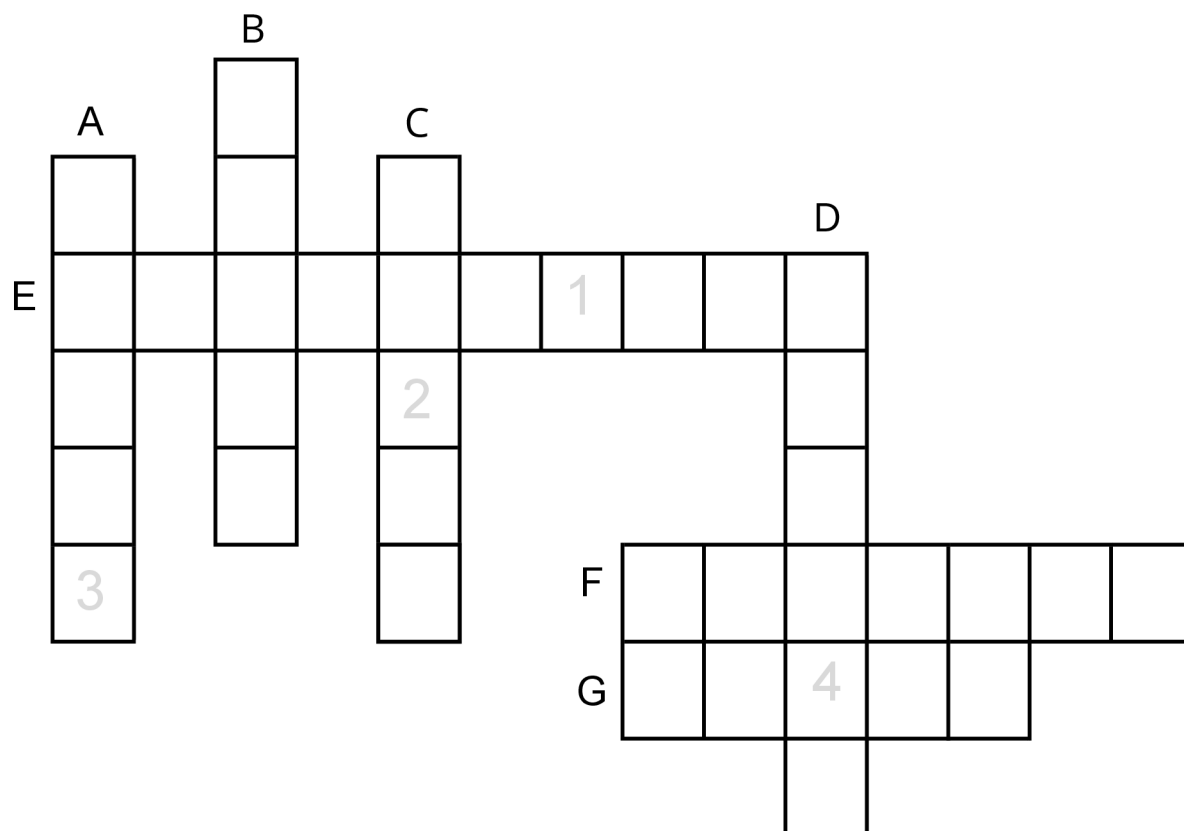
### Klezmer

Muzykant żydowski





Rozwiąż krzyżówkę a dowiesz się, jak nazywa się miesiąc, w którym obchodzone jest święto opisane w tekście. Litery z oznaczonych pól utworzą hasło.



- A. Tradycyjne ciasto drożdżowe najczęściej w postaci warkocza.
- B. Imię po usłyszeniu którego dzieci hałasowały w bożnicy.
- C. Ptak z którego przyrządzano tradycyjną pieczeń świąteczną.
- D. Imię odnoszące się do nazwy postu przed świętem opisanym w tekście.
- E. Nazwa nadziewanych, trójkątnych ciasteczek.
- F. Inaczej żydowski muzykant.
- G. Nazwa święta opisanego w tekście.

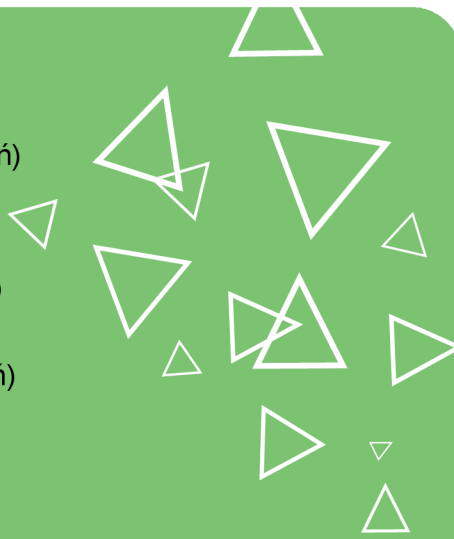
**Hasło** to miesiąc, w którym obchodzone jest święto opisane w tekście.

.....

## Rok żydowski

TISZRI (wrzesień-październik)  
 CHESZWAN (październik-listopad)  
 KISLEW (listopad-grudzień)  
 TEWET (grudzień-styczeń)  
 SZWAT (styczeń-luty)  
 ADAR (luty-marzec)

NISAN (marzec-kwiecień)  
 IJAR (kwiecień-maj)  
 SIWAN (maj-czerwiec)  
 TAMUZ (czerwiec-lipiec)  
 AW (lipiec-sierpień)  
 ELUL (sierpień-wrzesień)



# Przepis na hamantasze

## Składniki ciasta:

- 100 g masła
- 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżki mleka
- 1 jajko
- szczypta soli
- 200 g mąki
- cukier puder do posypania ciastek

## Nadzienie makowe:

- 1 szklanka maku grubo zmielonego
- 1/2 szklanki mleka
- 3–4 łyżki cukru
- 2 łyżki płynnego miodu
- 2 otarte skórki cytryny

## Nadzienie śliwkowe:

- 1 szklanka suszonych śliwek bez pestek
- gorąca zaparzona herbata lub woda do zalania śliwek
- 4 łyżki powideł śliwkowych

1. Do dużej miski włożyć masło, dodać cukier i utrzeć na maź. W miseczce wymieszać mleko z jajkiem i solą. Mąkę przesiać do oddzielnej miski. Do masła z cukrem dodać jedną trzecią mąki i ucierać aż składniki się połączą. Ucierać dodając po jednej trzeciej pozostałej mąki na przemian z jajkiem wymieszanym z mlekiem, aż do uzyskania konsystencji miękkiego ciasta.

2. Przykryć i wstawić do lodówki na godzinę.

3. Składniki nadzienia wsadzić do rondelka i podgrzewać na wolnym ogniu przez ok. 10 minut, aż mak wchłonie mleko i masa będzie gęsta. Przygotować ciasto, nagrzać piekarnik do 180 stopni.

4. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować. Foremką lub szklanką o średnicy 7,5 cm wykroić z ciasta krążki. Pośrodku każdego krążka położyć 1-2 łyżki nadzienia. Unosząc ciasto przy nadzieniu, uformować trzy rogi (by ciastko miało kształt trójkąta) i lekko docisnąć ciasto do nadzienia tak, by było widoczne pośrodku ciastka.

5. Ciastka ułożyć na blasze do pieczenia i piec 15 minut aż się zarumienią.

Źródło: Związek Gmin Wyznaniowych Żydowskich w Polsce



# Miejsce na notatki