

# ARCHA CHUTÍ IDE DO ŠKOLY

Projekt pre  
základné školy

ÚVOD



## Ciele projektu:

Vzdelávací projekt „Archa chutí ide do školy“ bol vytvorený ako súčasť projektu „Jedlo je kultúra“, financovaného Kreatívnym európskym programom v rámci Európskeho roku kultúrneho dedičstva 2018. Aktivity, ktoré predkladá, sa budú rozvíjať počas dvojročného obdobia 2019-2020.

Všeobecným cieľom projektu je ponúknuť občanom Európskej únie koncept, že ich potravinové dedičstvo je zároveň aj kultúrne dedičstvo, spôsob, ako môžu vyjadriť svoju príslušnosť k európskemu kontinentu, a tiež nástroj na lepšie pochopenie bohatstva a jedinečnosti kultúrnej rozmanitosti.

Interakcia medzi kultúrnym a gastronomickým sektorom sa tak stáva funkčnou pri ochrane a využívaní európskeho potravinového dedičstva. V posledných mesiacoch boli vyvinuté aktivity v rôznych prostrediach s cieľom vytvoriť interakciu medzi umením, gastronomickou kultúrou, tradíciou a tvorivosťou. Patria medzi ne aj súťaž vo varení pre európskych kuchárov a šéfkuchárov, ďalšia pre obyvateľov EÚ a multimediálna výstava na tému „Archa chutí“, do ktorej by sme boli radi, keby ste tvorivo prispeli.

Hnutie Slow Food tak vytvorilo nové médium na plnenie svojho záväzku ochraňovať biodiverzitu, umenie a tvorivosť ako nástroj na dosiahnutie odvážneho cieľa: objavovať a zachovávať lokálne oblasti (ekonomiky, remeslá, výroby, ekologickú rovnováhu atď.).

Sme presvedčení, že tento projekt má výnimočnú strategickú dôležitosť pri **zapájaní škôl do procesu, v ktorom sa žiaci pod starostlivým dohľadom učiteľov učia objavovať potravinové výrobky, ktorým v ich prirodzených lokálnych oblastiach hrozí zánik**. Hlavným našim cieľom však je vštepiť žiakom metódu na porozumenie vlastnej lokálnej oblasti, jedinečnú schopnosť pozorovať a zažívať spoločenstvo, v ktorom žijú, či už je to mestské, vidiecke alebo prímorské prostredie. Naše každodenné voľby a schopnosť rozumieť svojej lokálnej oblasti sú jediným riešením problému úpadku potravín a poľnohospodárskej diverzity.



## Slow Food® **ŠKATULA: Projekt Archa chuti**

### **Ark of Taste**

*Archa chuti je katalóg potravinových výrobkov, ktoré sú súčasťou svetových kultúr a tradícií a hrozí im vymiznutie. Na palubu archy sa „nakladajú“ nielen rastlinné a živočíšne druhy, ale aj spracované potraviny, pretože spolu s rastlinnou a živočíšnou rozmanitosťou miznú aj syry, mäsové výrobky, chlieb, pečivo, zákusky a sladkosti. Všetky tieto potravinové výrobky sú výrazom znalostí a umenia poľnohospodárov a remeselníkov, ktoré síce nie sú zapísané v receptoch, ale sú komplexné a vyznačujú sa zručnosťou a skúsenosťami, predávanými z generácie na generáciu. Hnutie Slow Food už niekoľko rokov rozvíja Archu chuti ako jeden zo svojich hlavných nástrojov. Kľúčové ciele tejto platformy na zvyšovanie povedomia o ohrozených potravinových výrobkoch a ekologickej rovnováhe sú potravinová sebestačnosť a prístup všetkých spoločenstiev k dobrým, čistým a poctivým potravinám. Archa chuti vznikla s cieľom upozorniť na jednotlivé potravinové výrobky, varovať pred rizikom ich zmiznutia a vyzvať všetkých ľudí, aby svojou troškou prispeli k ich záchrane tak, že ich budú vyhľadávať, kupovať, jesť a hovoriť o nich, že budú podporovať výrobcov a v niektorých prípadoch (najmä pri divých druhoch, ktorým hrozí vyhynutie) ochraňovali živočíchy a podporovali ich množenie. Cieľom Archy chuti nie je vytvoriť semennú banku či múzeum, v ktorom budú vystavené tradičné znalosti, ale znovuobjaviť tieto zdroje a vyťažiť z nich to najlepšie. V roku 1999 použilo hnutie Slow Food tento katalóg ako odrazový mostík na otvorenie svojich prvých prezídií a ešte dnes nominácia potravinového výrobku na Archu chuti často vedie k zriadeniu ďalšieho prezídia hnutia Slow Food.*

## Praktické pokyny

Táto učebná súprava slúži na vedenie triedy/skupiny pri objavovaní Archy chuti. Je to praktický nástroj pri výučbe holistického prístupu k realite, ktorá deti obklopuje. Dôraz sa kladie na **objavovanie lokálnych potravinových výrobkov, hlavným cieľom však je podporiť žiakov vo vykonávaní konkrétnych činov, zameraných na ochranu biodiverzity.**

Práve biodiverzita je súčasne míľnikom aj vodiacou niťou, ktorá spája hlavné pojmy príbehu: životné prostredie, kultúru a chuť... inými slovami, čisté potraviny, znalosť chutí.

Na týchto pojmoch je založená filozofia hnutia Slow Food. Potom nasledujú pôžitok, hnacia sila a zapálenie sa pre ďalšiu komplexnú prácu.

Záverečným cieľom je **nájsť lokálny výrobok, ktorý treba zachrániť, a naložiť ho na Archu chuti**, spoznať ho a dať o ňom vedieť druhým.

## Príprava a nastavenie

Odporúčame, aby ste si najprv prečítali celý príbeh (pozri nižšie) a potom preštudovali pracovné listy, aby ste sa vopred oboznámili so všetkými učebnými pomôckami. Je vhodné prečítať žiakom vždy jednu kapitolu príbehu a potom pokračovať s aktivitou navrhnutou na príslušnom pracovnom liste (napr. kapitola 1 a pracovný list 1).

Každé stretnutie by malo trvať zhruba hodinu. Jednotlivé stretnutia by mali nasledovať v krátkych časových odstupoch, aby deti nezabudli dej príbehu a pojmy vyučované v aktivitách.

## Učebná súprava obsahuje:

**1. Príbeh „Hrdinovia medzi nami“ – Archa chuti ide do školy“**, rozdelený do štyroch kapitol. Každá zo štyroch kapitol obsahuje hlavnú tému, ku ktorej je priradený jeden pracovný list.

- Kapitola 1 – Hrdinovia medzi nami, Biodiverzita
- Kapitola 2 – Dni Veľkej sivoty, Životné prostredie, čisté potraviny
- Kapitola 3 – Dedina s tradičnou múdrosťou, Kultúra
- Kapitola 4 – Kúsok jablka, Chuť

**Stručný obsah príbehu:** Príbeh sa odohráva v Údolí archy, čiže na mieste, kde sú všetky veci jedinečné a iné ako ostatné, ale hrozí, že všetko zmizne vplyvom Veľkej sivoty, ktorá údolie zaplavuje. Rozprávačka príbehu, Matka Slimáčica, sprevádza dve hlavné postavy, Anitu a Ettoreho, na ich ceste za záchranou údolia. Počas cesty deti a ďalšie postavy objavujú prvky, ktoré umožňujú takú veľkú rozmanitosť: životné prostredie, kultúru a chuť. Vďaka múdrym radám Matky Slimáčice a vlastnej zvedavosti sa deťom napokon podarí údolie zachrániť.

- **Štyri pracovné listy.** Každý pracovný list rozvíja jeden zo štyroch hlavných pojmov pomocou „tematickej škatule“ a webografie.
- Pracovný list 1: Aký je tvoj šalát? – *Biodiverzita*
- Pracovný list 2: Ako ďaleko si sa dostal? – *Životné prostredie, čisté potraviny*
- Pracovný list 3: Dôraz na potravinového hrdinu – *Kultúra*
- Pracovný list 4 Kúsok jablka, *Chuť*

**2. Plagát, ktorý sa nechá v triede a postupne sa vyplní** vždy, keď sa objaví výrobok, ktorý je potrebné zachrániť.

## Závěrečné úlohy

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli zúčastniť na tomto kurze, a dúfame, že vám pomôže vytvoriť si nový prístup k potravinám, nový spôsob nazerania na svoju lokálnu oblasť a predovšetkým konkrétne nástroje na zvyšovanie povedomia o kultúrnom dedičstve, ktoré si zaslúži, aby sme ho objavovali a chránili.

V súlade s pokynmi priloženými k tejto učebnej súprave by sme boli radi, keby ste na záver kurzu vybrali výrobok zo svojej lokálnej oblasti, ktorý umiestnime na Archu chuti. A to ešte nie je všetko. Výrobok, ktorý si žiaci vyberú, je potom potrebné použiť ako hlavnú zložku v recepte, ktorý čo najviac vyzdvihne jeho kvality (môže to byť tradičný, rodinný alebo úplne nový, vymyslený recept). Pripomíname, že výrobok, ktorý chcete umiestniť na Archu chuti, môže byť aj spracovaná potravina: syr, nakladané mäso, druh chleba, sladkosť, nápoj či zaváranina.

Posielajte svoje recepty vo formáte word na adresy

[educazione@slowfood.it](mailto:educazione@slowfood.it), [petra@slowfood-pressburg.sk](mailto:petra@slowfood-pressburg.sk) a [info@skutocnezdravaskola.sk](mailto:info@skutocnezdravaskola.sk).

## Ďalšie učebné pomôcky:

- **Ako chutí pomalé jedlo:**

<https://slowfood.com/filemanager/Whatwedo/INGexpo.pdf>

- **Archa chuti**

<https://www.fondazioneSlowFood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>

---

Redaktori: Angela Berlingò, Eleonora Lano

V spolupráci s: Anetta Vaculíková, Petra Molnarova, mandine Borel, Martina Dotta, Chiara Ghisalberti, John Irving, Elisa Peirone

Rozloženie: Alessia Paschetta - Mattia Dedominici



Co-funded by the  
European Union

*This publication has been produced with the assistance of the European Union.  
The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and can in no way be taken to reflect the views of the European Union. This publication was developed as part of the activities of the project "Food is culture", co-financed by the European Union.  
Thanks to the contribution of the LIFE20 Operating Grant, this publication was translated and set up in Slovenian.*