



Tradicijų ir modernumo iššūkiai Velykų šventėje

Problema:

Velykos – tai ne tik margučiai ir tradiciniai patiekalai, bet ir puiki proga susiburti su šeima bei draugais. Tačiau, ar tradicinis Velykų stalas vis dar atitinka šiuolaikinio žmogaus poreikius ir skonį? Daugelis tradicinių patiekalų yra sunkūs, kaloringi, o jų gamyba reikalauja daug laiko. Kaip suderinti tradicijas su modernumu, sukuriant sveiką, skanų ir vizualiai patrauklų Velykų stalą, kuris džiugintų visus susirinkusius? Ar galime panaudoti technologijas, kad Velykų šventė taptų dar įdomesnė ir įtraukesnė?

Projekto užduotis mokiniams:

- ☺☺☺ 1. Susipažinkite su skirtingų Lietuvos regionų Velykų stalo tradicijomis. Išsirinkite vieną regioną, kurio tradicijas norėtumėte interpretuoti.
- ☺☺☺ 2. Išanalizuokite tradicinius patiekalus: kokie ingredientai naudojami, kaip jie gaminami, kokia jų simbolinė reikšmė.
- ☺☺☺ 3. Sugalvokite, kaip galėtumėte modernizuoti pasirinktus patiekalus. Galbūt galite pakeisti ingredientus į sveikesnius, naudoti naujas gaminto technologijas ar patiekimo būdus.
- ☺☺☺ 4. Sukurkite Velykų stalo modelį, naudodami įvairias medžiagas ir technologijas. Tai gali būti maketas, 3D modelis ar net interaktyvi instaliacija. Pagaminkite keletą modernizuotų patiekalų pavyzdžių, kuriuos galėtumėte pristatyti klasėje.
- ☺☺☺ 5. Paruoškite pristatymą, kuriame papasakosite apie savo pasirinktą regioną, tradicinius patiekalus, jų modernias interpretacijas ir sukurtą stalo modelį.

😊😊😊 6. Pristatydami savo projektą, pasistenkite įtraukti klasės draugus į interaktyvią diskusiją ar degustaciją. Galite surengti mini viktoriną apie Velykų tradicijas arba pasiūlyti paragauti savo modernizuotų patiekalų. Naudokite vaizdines priemones, tokias kaip nuotraukos, video įrašai ar net virtuali realybė, kad jūsų pristatymas būtų kuo įdomesnis ir įsimintinesnis.

Įsivertinimo laukeliai kviečia pagalvoti kaip buvo atliktos užduotys: nesėkmingai, sėkmingai ar labai sėkmingai?

Mokiniai žymi labiausiai užduoties įgyvendinimą atitinkančio laukelio vidurį, pvz.: 😞 😊 😊

Mokytojai vėliau gali apvesti jų manymu tinkamiausią laukelį, pvz.: 😞 😊 😊

Mokomos temos:

- **Dailė.** „Spalvotos Velykos – gražios tradicijos“: Mokomės apie Velykų tradicijas ir margučių simboliką, praktiškai išbandome marginimo meną.
- **Technologijos.** 26.1.3. Lietuvos etnografinių regionų valgiai: Nagrinėjame tradicinius Velykų patiekalus iš skirtingų Lietuvos regionų ir ieškome būdų, kaip juos modernizuoti, pritaikant naujas technologijas ir sveikesnius ingredientus.