**KVIZ ZA RAZDELITEV V SKUPINE\***

**Katera med spodaj naštetimi barvami ti je najljubša?**

1. črna − Nemčija
2. rumena − Uganda
3. bela − Kanada
4. zelena − Brazilija
5. rdeča − Kitajska

**Kateri med spodaj naštetimi športi ti je najljubši?**

1. smučanje − Nemčija
2. atletika − Uganda
3. hokej − Kanada
4. nogomet − Brazilija
5. badminton − Kitajska

**Katera med spodaj naštetimi živalmi ti je najljubša?**

1. pes − Nemčija
2. slon – Uganda
3. bober – Kanada
4. ptice – Brazilija
5. raca – Kitajska

**Kaj si najraje ogleduješ?**

1. spomenike – Nemčija
2. parke – Uganda
3. vasi – Kanada
4. gozdove – Brazilija
5. izume, znanstvena odkritja – Kitajska

**Katera med spodnjimi fotografijami ti je najbolj všeč?**





**Če bi za en dan postal-a glavna kuhar/-ica v restavraciji, kakšno hrano bi pripravljal/-a?**

**\*Pri vprašanjih zaprtega tipa so učitelju vidni odgovori, da mu je v pomoč, katero državo predstavljajo posamezni odgovori.**

**VPRAŠANJA ZA DISKUSIJO NA SPLETNI STRANI OZIROMA UGOTAVLJANJE PREDZNANJA**

1. Rad/-a spoznavam ljudi iz drugih držav.

drži ne drži

1. Všeč mi je, da smo si podobni.

drži ne drži

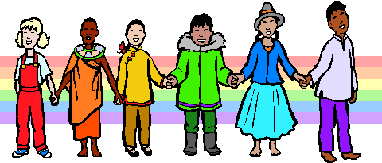
1. Rad/-a imam le prijatelje, ki razmišljajo podobno kot jaz.

drži ne drži

1. Rad/-a imam le prijatelje, ki govorijo isti jezik kot jaz.

drži ne drži

1. Ko potuješ/bereš/gledaš posnetek o drugi državi, najraje gledaš/bereš o:
2. jeziku
3. kulturi
4. hrani
5. običajih
6. ne zanimajo me druge države
7. Kaj misliš, da predstavlja spodnja fotografija?





1. Kaj je medkulturnost?
2. Kako razumeš »Vsi različni, vsi enaki«?
3. Zakaj je pomembno, da sprejemamo druge kulture?
4. Učitelj dodaja vprašanja glede na odzive učencev.

**OBRAZEC ZA ISKANJE PODATKOV O DRŽAVI**

|  |
| --- |
| Glavno mesto:  Št. Prebivalcev:  Uradni jezik:  Verstvo:  5 znamenitosti (kulturne ali naravne):  Tradicionalna kulinarika (hrana in pijača) ̶ sestavi jedilnik s predjedjo, glavno jedjo, sladico in pijačo:  Nariši tradicionalno nošo:  Katere inštrumente vsebuje tradicionalna glasba:  Poišči zanimivost po lastnem izboru:  Poišči eno podobnost s Slovenijo (kulturna, geografska…): |

**RECEPTI**

Vsi recepti so zapisani tako, da je pripravljenih jedi dovolj za degustacijo 22 učencev in dveh učiteljic in da vse skupine potrebujejo enako časa za pripravo jedi.

|  |  |
| --- | --- |
| **NEMČIJA: NEMŠKA KUMARIČNA SOLATA** | |
| Za pripravo potrebuješ:   * 4 kumare * 1 rdečo čebulo * 16 češnjevih paradižnikov * 2 konzervi zelenega graha (2 x 150 g) * 4 žlice olivnega olja * 3 žlice kisa * 2 ščepca soli * poper | Navodila za pripravo:   1. Olupite in narežite kumare na ozke kolobarje. Stresite jih v skledo. 2. Olupite in sesekljajte čebulo in jo dodajte kumaram. 3. Operite paradižnike in dodajte češnjeve paradižnike, ki jih narežete na pol. 4. Dodajte grah. 5. V manjši posodi zmešajte olje, kis, sol in poper. 6. Preliv dodajte zmešani zelenjavi. 7. Poskrbite za dekoracijo jedi. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KANADA: CHERRY - FETINI ZVITKI** | |
| Za pripravo potrebuješ:   * 6 tortilj * 500 g fete * 250 g kremnega sira * 250 g suhih brusnic * 2 zeleni papriki | Navodila za pripravo:   1. V posodi z rokami nadrobite feto. 2. Dodajte krem sir. 3. Dodajte suhe brusnice. 4. Narežite papriki in ju dodajte feti, kremnemu siru in brusnicam. Vse skupaj zmešajte. 5. Vsako tortiljo namažite z nadevom in jo nato zavijte v rolo. 6. Vsako zavito tortiljo narežite na 4 dele. 7. Poskrbite za dekoracijo jedi. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BRAZILIJA: BRAZILSKA ARAŠIDINA KOCKA** | |
| Za pripravo potrebuješ:   * 250 g arašidov * 200 g maslenih piškotov * 100 ml mleka * 2 žlici sladkorja | Navodila za pripravo:   1. V električnem mešalniku zmešajte arašide in piškote. 2. Dodajte sladkor. 3. Dodajte mleko in mešajte, dokler ne dobite gladke mase. 4. V pekač položite peko papir. 5. Na peko papir položite maso in jo oblikujte tako, da bo razporejena enakomerno po celem pekaču. 6. Pekač postavite za nekaj minut v hladilnik. Medtem pospravite in pomijte, kar ste potrebovali. 7. Pekač vzemite iz hladilnika in testo narežite na enakomerne kocke. 8. Poskrbite za dekoracijo jedi. |
| **KITAJSKA: JABOLČNO-INGVERJEV NAPITEK** | |
| Za pripravo potrebuješ:   * 4 l jabolčnega soka * 12 klinčkov * 10 cimetovih palčk * Pest kardamomovih semen * Janeževa zvezda * 2 ingverja narezana * 2 limoni * 2 pomaranči | Navodila za pripravo:   1. V velik lonec nalijte jabolčni sok. 2. Olupite in narežite ingver in ga dodajte soku. 3. Dodajte vse začimbe (nageljnove žbice, cimetove palčke, stroke kardamoma, janež). 4. Dodajte sok dveh limon in rezine dveh pomaranč. 5. Vse skupaj na ognju segrevajte približno 10 do 15 minut. 6. Odstranite vse začimbe, ingver ter rezine pomaranče. 7. Poskrbite za dekoracijo jedi. |

|  |  |
| --- | --- |
| **UGANDA: GUACAMOLE Z CHAPATI** | |
| Za pripravo potrebuješ:   * 6,5 skodelic chapati moke * 4 avokade * sol * voda * olivno olje | Navodila za pripravo:   1. S paličnim mešalnikom pretlačite olupljen avokado. 2. Avokadu dodajte chapati moko, ščepec soli in toliko vode, da dobite testo. 3. Testo pustite stati 2 do 3 minute. 4. Testo razdelite na tri enake krogle in vsako razvaljajte v palačinko. 5. Na ponvi na malo olja na obeh straneh popecite vsako palačinko posebej, da dobijo rjavo barvo. 6. Vsako palačinko narežite na 8 enakih trikotnikov. 7. Poskrbite za dekoracijo jedi. |

**SEZNAM SESTAVIN, KOLIČINA IN ZNESEK**

Za pripravo vseh jedi potrebujemo za 24 oseb:

* 4 kumare
* 1 rdečo čebulo
* 16 češnjevih paradižnikov
* 2 zeleni papriki
* 2 limoni
* 2 pomaranči
* 4 avokade
* 2 ingverja
* 2 konzervi zelenega graha (2 x 150 g)
* 250 g suhih brusnic
* 250 g arašidov
* 200 g maslenih piškotov
* 1, 5 kg chapati moke
* 6 tortilj
* 500 g fete
* 250 g kremnega sira
* 100 ml mleka
* 4 l jabolčnega soka
* 12 klinčkov
* 10 cimetovih palčk
* Kardamomova semena
* Janeževa zvezda

Olivno olje, kis, sol, poper, sladkor vzamemo v gospodinjski učilnici, v kateri so le-te vedno na voljo.

**Znesek:** 40 EUR

**UČNI LIST ZA PREVERJANJE ZNANJA**

1. KAJ JE MEDKULTURNOST?
2. NAŠTEJ PREDNOSTI POZNAVANJA RAZLIČNIH KULTUR.
3. KAJ POMENI »VSI RAZLIČNI, VSI ENAKI«?
4. POVEŽI DRŽAVO S CELINO, NA KATERI SE DRŽAVA NAHAJA.

|  |  |
| --- | --- |
| Južna Amerika | Nemčija |
| Severna Amerika | Kanada |
| Evropa | Brazilija |
| Azija | Uganda |
| Afrika | Kitajska |

1. NAPIŠI, OD KOD PRIHAJAJO SPODNJE JEDI. SVOJ ODGOVOR UTEMELJI.



