


1st ACTIVITY: INTERNATIONAL MEAL

The 1st activity, INTERNATIONAL MEAL, took place in our school on three different dates: 26th November 2010, 10th December 2010 and 18th February 2011. The first two were organized for smaller pupils, age six to ten.

As an introduction to the activity, teachers introduced the project to their pupils and discussed the multiculturalism - a central topic of the first activity which is the international meal. Teachers also prepared leaflets about the project for pupils' parents. The leaflets had a brief explanation about the project and all the activities that need to be done.

**PROGETTO
COMENIUS - BIRDS**



Che cos'è COMENIUS?

- Il programma settoriale Comenius riguarda tutto l'arco dell'istruzione scolastica, dalla scuola dell'infanzia fino al termine degli studi secondari superiori: risponde alle esigenze didattiche e di apprendimento di tutte le persone, gli istituti e le organizzazioni coinvolte in questo tipo di istruzione.
- La partecipazione nelle singole attività sviluppa la conoscenza e la comprensione della diversità culturale e linguistica europea e del suo valore, e anche aiuta i giovani ad acquisire le competenze di base necessarie per la vita e le competenze necessarie ai fini dello sviluppo personale e della cittadinanza europea attiva.
- Il progetto dura 2 anni
- OŠ-SE Dolac è l'unica scuola elementare in Croazia che partecipa in progetti sul tema della multiculturalità.

Perché BIRDS (UCCELLI)?

- Questo progetto (Comportamento e il rispetto interculturale - Sviluppo nelle scuole) dovrebbe fornire il miglior modo di per gli insegnanti sul come reagire e come combattere attivamente il pregiudizio e il razzismo.
- L'idea dietro il titolo UCCELLI - gli alunni sono come gli uccelli; dopo essere cresciuti volano verso l'ignoto. È il dovere delle scuole prepararli nel miglior modo possibile a questa realtà!

Obiettivi del progetto:

L'obiettivo di questo progetto è quello di fare alcune attività (progetti) in ogni scuola:

- sviluppare gli approcci metodici e didattici di educazione interculturale dei paesi partecipanti (Germania, Romania, Grecia, Cipro, Polonia, Turchia e Croazia)
- analizzare e confrontare gli effetti di educazione interculturale,
- presentare esempi di buone prassi di educazione interculturale.

Le attività che la scuola deve svolgere:

- 1. LA CUCINA INTERNAZIONALE**
Per conoscere agli alunni le culture e religioni dei paesi diversi - es. si cucinano le ricette tradizionali e si presentano agli altri alunni, insegnanti e genitori. L'attività si svolge fino a febbraio 2011, due volte al mese, e viene presentato agli alunni, insegnanti e genitori.
- 2. LA GUIDA DI BENVENUTO**
Gli alunni riflettono e discutono sul come dare il benvenuto ad un nuovo alunno/a e come aiutarlo/a ad inserirsi nel nuovo ambiente.
- 3. IL CALENDARIO INTERCULTURALE**
Un concorso tra gli alunni per creare 12 pagine di foto, disegni, e un testo sulla competenza interculturale. Le migliori 12 pagine saranno rappresentate nel calendario.

Since our school doesn't have a kitchen where the international dishes could be prepared, pupils had to prepare the meals at home with the help of their parents. The parent's collaboration was more than expected and our first activity was very successful because of that. We managed to involve many families and all of them actively participated in this activity.

Pupils brought freshly done dishes along with the recipes and we had an opportunity to taste all kinds of meals providing from different countries of the worlds such as: Germany, Macedonia, Italy, Bosnia and Herzegovina, Turkey, France, Slovenia, Cosovo, Hungary, Philipines and Croatia.



Teachers gathered pupils from each classroom and the all talked about different countries, their national meals and customs.





Pupils showed the meal they brought and explained from which country is it and how it was prepared.



The pupils got the 'Best cook diploma' for participating in the activity, and they proudly stood in front of teacher's camera.



The atmosphere was very pleasant, and the halls of the school were more colourful and smelled nicer than ever. After the meal presentations pupils and teachers gathered for the most exciting part of the activity which was tasting and discussing the flavours.







The 3rd part of the 1st activity was organized for older pupils, age eleven to fourteen. The percentage of participation was also high.



Again, the prepared meals were from different countries such as China, USA, Italy, Greece, Romania, France, England, Poland, Hungary and Croatia.

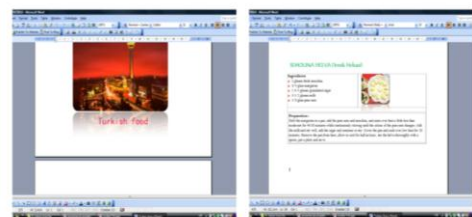
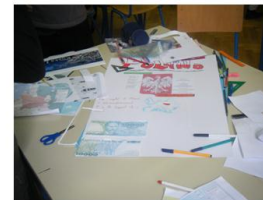
<p>Laura Janković, V classe</p> <p>HORIZATEKI INSALATA (GREEK SALAD) (Grecia)</p> <p>INGREDIENTI: 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva 1 e 1/2 cucchiai di succo di limone 1 spicchio d'aglio 1/2 cucchiaino di origano 1/4 cucchiaino di sale marino 3 pomodori 1/4 di cipolla rossa 1/2 cetriolo 100 g di formaggio greco - la feta</p>	<p>Enis Ibiši, VI classe</p> <p>SIGARA BÖREĞİ (Turchia)</p> <p>INGREDIENTI: burro formaggio preziosello olio</p>	<p>Sven Amančić, VII classe</p> <p>MUFFINS DI PISELLINI (Stati Uniti d'America)</p> <p>INGREDIENTI: 250g di farina 80 g di piselli 100 g di prosciutto cotto 70 g di burro morbido 40 g di grasso 2 uova 300 ml di latte 1 bustina di lievito in polvere 1 bustina di soffiante</p>	<p>Massimo Liao, VII classe</p> <p>GNOCCHI CINESI</p> <p>INGREDIENTI: carofino carota cavolflo aglio olio</p>	
<p>Gloria Govorčin, V classe</p> <p>AMERICAN CHEESECAKE (Stati Uniti d'America)</p> <p>INGREDIENTI: 300 g di biscotti 100 g di burro 600 g di formaggio cremoso 200 g di formaggio mozzarella 100 g di zucchero 1 cucchiaino dell'essenza di vaniglia 6 uova 400 g di panna acida</p>	<p>Donata Metzger-Šober, VI classe</p> <p>KÜRTÖSKALÁCS (Ungheria)</p> <p>INGREDIENTI: (per 12 pezzi) 1 bustina di lievito di birra 200-250 ml di latte 2 cucchiaini di zucchero 800 g di farina 2 uova intere 2 tuorli 60 g di olio di semi 1 fialina aroma vaniglia-burro zucchero, cannella, sale, granella di nocciola, cacao</p>	<p>Ana-Marija Zeoli, VII classe</p> <p>BUDINO (Inghilterra)</p> <p>INGREDIENTI: 3,5 litri di latte 0,8 litri di burro 1,2 litri di farina 1,2 litri di cioccolato 1,4 litri di zucchero</p>	<p>Matija Božić Miličević, VII classe</p> <p>KALVA (Grecia)</p> <p>INGREDIENTI: 250g di burro 250g di senale 100g di zucchero</p>	<p>Edda Škorić, VII classe</p> <p>LA TORTA AL CIOCCOLATTO (Romania)</p> <p>INGREDIENTI: 150g di farina 2 cucchiaini di lievito in polvere 250g di zucchero 1 cucchiaino di zucchero vanigliato 2 cucchiaini di cacao 150g di burro 3 uova 100ml di caffè caldo 2-3 cucchiaini di zucchero in polvere</p>
<p>David Sirka, VI classe</p> <p>ANANAS FRETTO (NANAS GORENI) (Indonesia)</p> <p>INGREDIENTI: 1 ananas medio maturo 4 cucchiai di farina 2 uova olio abbondante per friggere 1 cucchiaino di cannella in polvere sale</p>				

<p>Ivan Kumar, V classe</p> <p>BRIOSHE RUSTICA (Francia)</p> <p>INGREDIENTI: 150 g di uolone 2 uova 150 g di granulare a provelone 100 g di pangrattone 1 morsa di latte 50 g di olio 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di sale 1 cubetto di lievito 400 g di farina</p>		<p>Dorijan Semenčić, V classe</p> <p>TIRAMISÙ (Italia)</p> <p>INGREDIENTI: 500 g di macerazione 150 g di biscotti (tipo Faveleto) 4 uova 4 cucchiai di zucchero caffè cacao in polvere 1 pezzo di sale</p>	
	<p>Lina Škorić, V classe</p> <p>AMERICAN PANCAKES (Stati Uniti d'America)</p> <p>INGREDIENTI: 3 uova 150 g di farina 1 bicchiere di panna 1,4 dl di latte 1 pacchetto di zucchero vanigliato un po' di sale</p>		
<p>Lara Azzan Jušić, V classe</p> <p>MOUSSE AL TONNO (Italia)</p> <p>INGREDIENTI: tonno sott'olio (250-300 g) Philadelphia (200 g) pane da toast confettura pomodori a látrogo</p>		<p>Dora Ivezić, V classe</p> <p>IL DOLCE DI PAPAVERO (MAKOVNICA) (Croazia)</p> <p>INGREDIENTI: l'impasto 400 g di farina, 80 g di burro 80 g di zucchero, 40 g di lievito 2 tuorli, sale, la buccia di limone 2-3 dl di latte il ripieno 300 g di papavero, 2,5 dl di latte, 250 g di zucchero, buccia di limone</p>	

The pupils presented the meal they brought, explained the preparation and also the place of origin.



The pupils also made different researches in Microsoft Word and Microsoft PowerPoint during Computer science lessons. During the English, Geography and History lessons the pupils made posters about participating countries in general, about their national meals and beverages.



The 3rd part of the activity was very special and specific because we had special guests such as the Head of Educational department of city of Rijeka, Ms Branka Renko Silov,



but also other guests such as regional tv and newspaper journalists, so the activity was presented in both Italian and Croatian newspapers.

8 **Fiume**

Le specialità gastronomiche sono state presentate dai ragazzi stessi



Continua il progetto internazionale BIRDS
Cucina internazionale la «Dolac» ci sa fare

Si chiama "Odori e sapori dal Mondo" la presentazione gastronomica che gli alunni delle classi superiori della scuola elementare "Dolac" hanno offerto a colleghi, insegnanti, genitori, giornalisti e rappresentanti della municipalità nell'ambito della prima attività del programma dell'UE Comenius e precisamente del progetto BIRDS (Behavior and Intercultural Respect - Development in Schools/Comportamento e rispetto interculturale - Sviluppo a scuola). Questo grande progetto - la "Dolac" è l'unica scuola elementare a livello nazionale a farne parte - si propone di educare gli alunni nel rispetto delle altre culture, studiarle e mettere in pratica quello che si è appreso. Del progetto fanno parte 5 scuole medie superiori e 3 elementari provenienti da sette Paesi europei (Croazia, Cipro, Grecia, Polonia, Turchia, Romania e Germania) e il coordinatore del progetto è la scuola media superiore "Franz von Lenbach" di Schrobenuhausen, piccolo comune tedesco vicino a Monaco di Baviera.

Come specificato dalla coordinatrice, la professoressa di spagnolo e inglese Dunja Kučan, al progetto hanno aderito tutti gli alunni della scuola, ma anche tutto il corpo docente. Questa prima parte è stata suddivisa in tre tempi. Lo scorso 26 novembre gli alunni delle prime quattro classi croate hanno presentato le pietanze, gli ingredienti e i paesi di origine. A seguire, lo scorso

10 dicembre è toccato alle prime quattro classi italiane, per terminare adesso con i ragazzi delle superiori. "Per ottenere uno studio completo - ha illustrato Dunja Kučan - i giovani hanno effettuato ricerche su Internet, in lingua inglese, studiato la storia e la geografia. Dunque, sono stati coinvolti in un largo spettro di studi. La soddisfazione è stata reciproca e il risultato eccellente. Tutti gli alunni, al termine, hanno ricevuto un diploma di cuoco provetto".

A dimostrazione del buon esito della ricerca, i ragazzi hanno imbandito una tavolata con svariata pietanza fatte da loro stessi, con l'aiuto di mamme e nonne. Fra la trentina di delizie esposte, sia dolci che salate, si potevano trovare le brioches rustiche dalla Francia, l'American pancakes e i muffins di piselli dagli Stati Uniti, l'insalata greca e la Kalva dalla Grecia, la Sigania Boregi dalla Turchia, l'ananas fritto dall'Indonesia, gli gnocchi cinesi ma anche frittelle, makovnjaca (pane dolce ai semi di papavero), crostata di mele, tiramisù, bruschette e tante altri piatti gustosi. I ragazzi hanno spazionato nei menu di tutto il mondo, dimostrando di saper aver capito l'importanza della multiculturalità. Il progetto continua anche nei mesi a venire, quando nella sua seconda parte sarà trattato il tema del porgere un semplice benvenuto a un nuovo alunno e come aiutarlo a inserirsi nel nuovo ambiente. (v.c.)

UKRATKO

UČENICI ŠKOLE DOLAC KUHALI INTERNACIONALNA JELA

RIJEKA » U Osnovnoj školi »Dolac« jučer je obilježen kraj prve aktivnosti u sklopu programa za cjeloživotno učenje Comenius, osmišljene u obliku prezentacije tradicijskih kuhinja zemalja partnera projekta.

Podprojekt Comeniusa u kojem sudjeluje ova škola i u sklopu kojeg je provedena aktivnost »Internacionalno jelo« nosi naziv BIRDS, što je na engleskom akronim za Ponašanje i interkulturalno poštovanje - razvoj u školama. Cilj mu je borba protiv predrasuda i rasizma. Tako su u ovoj školi, da bi učenike educirali o poštovanju drugih kultura, osmislili tri aktivnosti od kojih je »Internacionalno jelo« prva, a uslijedit će »Vodič dobrodošlice« te izrada »Interkulturalnog kalendara«. Aktivnost »Internacionalno jelo« izvedena je tako da su svi učenici škole imali za zadatak »istražiti« Njemačku, Rumunjsku, Tursku, Cipar i Poljsku, i njihove tradicionalne kuhinje te kod kuće, uz pomoć roditelja, pripremiti jelo karakteristično za jednu od navedenih zemalja. Aktivnost je izvedena u tri ciklusa, pa su u prvom internacionalnu kuhinju prezentirali učenici od 1. do 4. razreda hrvatskog odjeljenja, zatim isti uzrast talijanskog odjeljenja, da bi potom rezultate svog rada predstavili i učenici starijih razreda. (J. A.)



When the meal presentation ended, we all enjoyed tasting the international food which was accompanied by the typical national music of our project partners.



Both pupils and teachers enjoyed the activity very much because it was the first one of this kind ever organized in the school, and since our school has many foreign pupils, they all felt equal and accepted as they should be, even though they come from a different country, different culture, and different background.

The parents support and collaboration was of an extreme help and without them none of these activities would have been done. They have truly understood our aim and our goals with this activity and we have to be thankful to have such parents.

This activity was a part of the project, and it had to be done, but it will definitely become a practice in our school, because we found it a very good way of learning about different countries, religions, customs and it is very helpful in fighting against prejudices, discrimination and social exclusion.

In fact, we continued the International meal tradition and by the time of Bread Day celebration we decided to make it an International Bread Day. The practice was the same, we tried to collect as many different recipes but the only difference was that those were all bread products.





All these activities included a lot of group work among pupils which is often neglected in every day teaching. Group work is important; it gives students the opportunity to learn from each other, teaches them communication skills and helps them develop interpersonal relationship skills.