

SERWUS!
JESTEM CHOCHOŁ
CHWALIMIR



Jesienne przetwory - kiszenie kapusty



**Dla
kogo?**

dzieci w wieku
wczesnoszkolnym



**Potrzebne
materiały:**

kredki,
flamastry

**Kiszona
kapusta to
samo zdrowie
i solidna dawka
witaminy C!**



**Jesienne przetwory
- kiszenie kapusty**

Dawniej jesienią we wszystkich domach robiono zapasy na zimę. **Na dawnej wsi szczególnie ważne było kiszenie kapusty. Było to czasochłonne zajęcie, w którym uczestniczyli wszyscy domownicy oraz sąsiedzi.** W dawnych powiedzeniach zachowała się wiedza o tym, kiedy najlepiej było zacząć kiszenie kapusty, na przykład: „Po świętej Tekli będziemy kapustę siekli” (23 września), „Święty Michał kapustę do beczki wpychał” (29 września) lub „Na Jadwisi kapustę się kisi” (15 października). Kapustę najpierw szatkowano na drobne kawałki nożami lub specjalną krajaczką. Dodawano pokrojoną marchewkę, sól i przyprawy, a potem wkładano wszystko do dużej drewnianej beczki. Żeby kapusta dobrze się ukisiła, trzeba było ją mocno ubić – niekiedy robiono to drewnianym tłuczkiem, ale często... bosymi stopami! Oczywiście najpierw stopy trzeba było porządnie umyć i wyszorować. Po ubiciu kapustę pozostawiano w beczce do ukiszenia, stawiając ją na jakiś czas w ciepłym miejscu, na przykład obok pieca. Beczki z już gotową kiszoną kapustą trzymano z kolei w chłodzie, najczęściej w piwnicy.



**Instrukcja
do zadania**

Na obrazku widać wnętrze dawnej chaty, w której domownicy i sąsiedzi wspólnie pracują przy kiszeniu kapusty. Pokoloruj go, aby wyglądał jak żywy. Ale, ale! Na rysunku ukryły się dwie rzeczy, które nie pasują do wsi z przeszłości. Czy potrafisz je znaleźć?

Wypisz je tutaj: _____

Przyjrzyj się jeszcze raz dokładnie ilustracji i odpowiedz na pytania:

- Ile osób bierze udział w kiszeniu kapusty? _____
- Ile z nich to dzieci? _____

A teraz wyobraź sobie, że ilustracja ożyła! Zastanów się, jakie dźwięki można by usłyszeć w dawnej wiejskiej chacie podczas takiego wydarzenia? Jakie zapachy mogłyby się unosić w powietrzu?

Odpowiedzi: Rzeczy, które nie pasują do dawnej wsi: lodówka za drzwiami po lewej stronie i robot kuchenny na blacie pod ścianą po prawej stronie. Łącznie 7 osób kisi kapustę na różnych etapach, w tym 2 dzieci

