



JOLANTA ŁABUSIŃSKA

BISKUPIANKA

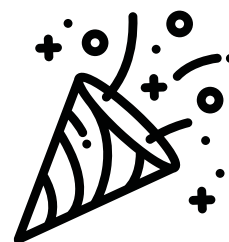
Założycielka Grupy Modowej „Kryza” i pomysłodawczyni pokazu mody „Paryski szyk, biskupiański dryg”. Tworzy nowoczesne stylizacje inspirowane strojem biskupiańskim oraz eleganckie dekoracje stołu, wykorzystujące motywy przyrody i wiejskiego ogrodu.

Zdjęcie Jolanta Łabusińska

[Grafika. Zdjęcie kobiety - autorki scenariusza]

PRZYJĘCIE U BABCI W OGRODZIE

Scenariusz dotyczy połączonych zajęć modowych i kulinarnych. Zapraszamy dzieci do stołu i uczymy przyrządzać słodkie przysmaki, do przygotowania których wykorzystujemy w szczególności dary natury, w tym również owoców z wiejskich sadów. Zwrócimy też uwagę dzieci na poszczególne elementy stroju biskupiańskiego i zaprosimy do zabawy z modą, zachęcając do łączenia stroju ludowego i ubrań dziecięcych noszonych chętnie przez dzieci na co dzień.



[Grafika. Ikona trąbka imprezowa]

WPROWADZENIE

Wakacje u babci na wsi to zawsze była wielka frajda i przygoda. Zabawy na świeżym powietrzu, wyprawy na łąki i pola, owoce zrywane prosto z drzewa! Towarzystwo rówieśników i wiejskie smakołyki!

Przyjrzyjcie się zdjęciom. Zobaczcie jak bawią się dzieci w biskupiańskim ogrodzie!



[Grafika. Zdjęcie przedstawia kobietę, dziewczynkę i chłopca, którzy siedzą na skrzynkach. Każda osoba ma na sobie elementy stroju ludowego. Kobieta – chustę, dziewczynka korale i kryzik, chłopiec – różową marynarkę – jakę. Kobieta i dziewczynka trzymają w ręce szmaciane lalki biskupiańskie].



[Grafika. Zdjęcie. Kobieta i dziewczynka siedzą na skrzynkach. Chłopiec stoi przy huśtawce i huśta w niej małą dziewczynkę. Wszyscy mają na sobie elementy stroju biskupiańskiego. Kobieta – chustę, siedząca dziewczynka kryzik i korale, chłopiec – różową marynarkę – biskupiańską jakę. Kobieta i siedząca dziewczynka trzymają w ręce szmaciane lalki biskupiańskie. Przed nimi na udekorowanej skrzynce rozstawione są: tort z owocami, lemoniada w dużym słoju, talerz z wypiekami oraz arbuz z owocowymi szaszłykami. Siedząca dziewczynka je owocowego szaszłyka. Dziewczynka na huśtawce ma czerwone kokardki we włosach]



[Grafika. Zdjęcie. Dwoje małych dzieci w ogrodzie. Chłopiec w czarnym ubranku je owocowego szaszłyka, dziewczynka ma we włosach czerwone kokardki].



[Grafika. Zdjęcie. Chłopiec w dżinsowych, krótkich spodenkach, adidasach i różowej marynarce – biskupiańskiej jace stoi obok udekorowanej skrzynki, na której postawiony jest arbuż z wbitymi w niego owocowymi szaszłykami. W tle za chłopcem dziewczynka na huśtawce]

Przyjrzyj się również dokładnie, jakie smakołyki przygotowane zostały na to ogrodowe party!



[Grafika. Zdjęcie przedstawia nakrytą białym obrusem skrzynkę, na której ustawione są: tort z owocami, arbuż z wbitymi w niego owocowymi szaszłykami, talerz z wypiekami – bułeczkami i drożdżówkami oraz duży słoik z owocami i lemoniadą].

Takie smakołyki możecie przygotować sami, nie tylko podczas wakacji na Biskupiźnie!

Do prac kuchennych zachęcamy dzieci, ale uwaga – niezbędna będzie tutaj pomoc osoby dorosłej!

Oto przepisy:

LEMONIADA Z BZU CZARNEGO I MIĘTY

Z kwiatów czarnego bzu, zwanego na Biskupiźnie hyćką, można zrobić syrop, który jest bazą do lemoniady i może być wykorzystywany również zimą!

DO JEGO PRZYGOTOWANIA POTRZEBNE SĄ:

- ▼ 8 baldachów hyćki (kwiatu bzu czarnego)
- ▼ 5 świeżych gałązek mięty
- ▼ 2 cytryny
- ▼ miód lub cukier (według uznania)

Czy wiesz ile to jest 1 litr wody? To ważne, bo kwiaty bzu i gałązki mięty należy zalać 1 l gorącej wody (tutaj prosimy o pomoc osobę dorosłą!) i zostawić na około 1 godzinę albo nawet całą noc. Tak przygotowany napar przelewamy do dzbanka lub słoja. Dodajemy wodę (może być gazowana), sok z cytryny i rozpuszczony w niewielkiej ilości wody miód.

A teraz przelewamy do dzbanka i przygotowujemy do podania na stół.

Jeśli masz ogród – rozejrzyj się, może właśnie rosną tam jeszcze inne owoce, które pięknie będą prezentowały się w dzbanku? Może są maliny, jeżyny albo truskawki?

Gotowy sok przelewamy do dzbanka albo dekoracyjnego słoja, wrzucamy kilka plasterków cytryny, miękkie owoce (świeże lub mrożone, jeśli nic nie znaleźliście w ogrodzie), oraz liście mięty dla ozdoby i lepszego smaku!

A TERAZ ...WINOGRONOWE JEŻE!

Co to takiego, te winogronowe jeże?

Wykonaj wszystkie czynności zgodnie z poleceniami!

Szybko zobaczysz, jak możesz zaskoczyć swoich gości na przyjęciu w ogrodzie.

NA WINOGRONOWE JEŻE POTRZEBNE BĘDĄ:

- ▼ gruszki, winogrono, borówki
- ▼ wykałaczki

Zaczynamy przygotowanie jeży od umycia owoców.

Potem obieramy gruszki nożykiem tak, żeby nie uszkodzić ogonka. Winogrono nabijamy na wykałaczki tak, żeby powstały winogronowe koreczki.

Takie winogronowe koreczki nabijamy na gruszkę, ale tylko połowy.

Z borówek robimy jeżykowi oczy!

Popatrz raz jeszcze na zdjęcia. Na pewno będą pomocne przy pracy nad jeżykami!



[Grafika. Na zdjęciu artykuły do przygotowania winogronowego jeża. Drewniana deska i wykałaczki. 2 obrane gruszki z ogonkami i winogrona w szklanej miseczce]



[Grafika. Zdjęcie przedstawiające kolejny etap przygotowania winogronowych jeży. Drewniana deska. Na niej szklana miseczka z winogronami. Obok leżą trzy gruszki i borówki. W dwie gruszki wbite są winogronowe koreczki]



[Grafika. Zdjęcie przedstawia gotowe danie – winogronowe jeże. Okrągły stół przykryty serwetą. Na talerzyku dwa winogronowe jeże. Obok dekoracyjnie ułożone papierowe serwetki w kwiaty].

Czy zwróciliście uwagę na dekoracje z papierowych serwetek?

Oto dwa patenty na piękne dekoracje stołu!

JAK ŁADNIE ZŁOŻYĆ PAPIEROWE SERWETKI?

- ▼ rozwińcie serwetkę,
- ▼ złożcie ją w trójkąt,
- ▼ teraz zwijajcie ją w harmonijkę , zaczynając od dłuższego boku. Uwaga! Im drobniej będziecie zwijać, tym ładniej ułoży się serwetka!
- ▼ zwiniętą serwetek złożcie na pół

Listek gotowy! Możecie włożyć go do szklanki lub położyć na talerzyku. Spójrz na zdjęcia – będą pomocne w zwijaniu serwetek!



[Grafika. Komplet 4 zdjęć przedstawiających kolejne etapy zwijania serwetki: kwadrat, trójkąt, harmonijkę i złożoną serwetkę].

A teraz zadanie najtrudniejsze!

RÓŻE Z... LIŚCI

czyli bukiet, który zachwyci każdego!

POTRZEBNE BĘDĄ:

- ▼ liście (np. klonu), cienki drucik lub sznurek

Układanie róż rozpocznij od złożenia niewielkiego liścia na pół i zwinięcia go w rurkę. Wokół tej rurki owiń kolejny nieco większy listek tworząc przy brzegach niewielką falbankę wywiniętą na zewnątrz. Gdy róża zyska już odpowiednią objętość, zwiąż jej koniec sznurkiem lub drucikiem. Gotowe róże z liści ułóż w bukiet.

Spójrz na zdjęcie!



[Bukiet z liści ułożonych w kształt kwiatów. Obok ptaszek-figurka].

Stół jest już gotowy! Pora na ... modową stylizację!

Spójrz raz jeszcze na zdjęcia dzieci w ogrodzie. Popatrz uważnie na ubiór osób, które znalazły się na ogrodowym party. Czy potrafisz wskazać niecodzienne elementy stroju? Czy wiesz, że dzieci i pani na zdjęciu mają na sobie oryginalne części stroju ludowego z Biskupizny? Jakie? Czy potrafisz je wskazać? Jak Ci się podobają? Może w szafie Twojej babci albo dziadka znajdziesz takie elementy stroju, które sprawią, że stworzysz oryginalną stylizację modową, której zazdrościć będą Ci inni goście na przyjęciu?

Zachęcamy do zabawy modą i szukania inspiracji w modowych stylizacjach z Biskupizny!

Udanego przyjęcia!