



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Bildungsprogramm für Schüler und Familien mit Kindern

Entdeckung der Klosterküche

Autoren des Programms: Adéla Tlustošová, Martina Schutová (@MAS Rozkvět, z.s./ CZ)

Erläuterung: Während des interaktiven Programms lernen die Kinder die Geschmäcker und Gerüche kennen, die für die Umgebung nicht nur der mittelalterlichen Klöster typisch waren. Haben die Mönche Fleisch gegessen? Haben sie Alkohol getrunken? Haben sie Flusskrebse oder frische Feigen probiert? Womit haben sie gesüßt? Wie unterschied sich das klösterliche Essen? Könnten wir heute ihre Regeln befolgen? Die Antworten auf all diese Fragen finden Sie gemeinsam mit dem Dozenten.

Informationsquellen: siehe Text und Referenzliste *Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa* (Hintergrundstudie für das Projekt)

Zielgruppe: Kinder von 6 bis 12 Jahren, Familien mit Kindern

Dauer des Programms: 60 - 90 Minuten, je nach Anzahl und Alter der Kinder

Materialien: Gewürzdosen mit Düften, Kostproben (Brotstücke, Rosinen, Feigen, Kreuzblütler, ...), verschiedene Versionen von Arbeitsblättern je nach Alter der Kinder: 1. „Klosterküchenmanager“, 2. „Gestalte deine eigene Klosterküche“; Benötigtes Material: Buntstifte, Kleber, Scheren

Zeitplan und Themen des Programms:

1. Einführung (kann überall im Außen- oder Innenbereich stattfinden)

A. Einführung in das Programm, Einführung in den Zisterzienserorden und die Funktionsweise des Klosters; Erläuterung grundlegender Begriffe - Mönch, Kloster, Silentium, Fasten, Ordensregeln - basierend auf Dingen, die die Kinder von zu Hause oder aus der Schule kennen

Aktivitäten: Spaziergang durch die Basilika oder Aufenthalt im Freien im Silentium

2. Informationsbeschaffung, Recherche teil

A. Die mittelalterliche Wirtschaft des Klosters und ihre Bereiche: landwirtschaftliche Produktion (Ackerbau, Obstbau, Weinbau, Getreideanbau), Fischzucht, Brauereiwesen, ...

Aktivität: Entdeckung von Gerüchen (Lavendel, der in der Saison im Paradieshof blüht, verschiedene zubereitete Gewürze mit typischen Düften: Lavendel, Kümmel, Fenchel, Muskatnuss, ...) und Geschmäckern (Brot, Rosinen, Feigen, getrocknete Äpfel, ...)

B. Beschreibung des Klosters mit einer Suche nach dem Standort der Küche und des Refektoriums der Mönche und Laien, den Regeln des Essens

Aktivität: Markierung der Räume auf dem Grundriss des Klosters oder Absteckung des Refektoriums mit Pflöcken und Schnur

3. Kreative Tätigkeit

A. Erstellung von Arbeitsblättern, siehe Anhang

4. Abschlussgespräch und Reflexion

Realisiert im Rahmen des Projekts „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“, unterstützt durch das Programm Kreatives Europa.

©MAS Rozkvět, z.s.

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

The project is supported by the Creative Europe Programme of the European Union. Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Fotodokumentation aus den Pilotprogrammen:





