



Mijn cultuur, mijn perspectief

CP-01

WebQuest



WebQuest

TOEGEWENZEN THEMA:	Mijn cultuur, mij perspectief (CP 01)
TITLE OF THE WEBQUEST:	Voedsel voor de geest
INTRODUCTION	
<p>Na de ervaringen tijdens haar recente reizen, realiseert Anna zich dat ze moet blijven leren over andere culturen, dus bezoekt ze een lokale organisatie die avondactiviteiten aanbiedt om haar te helpen haar cultureel bewustzijn te verbeteren. Omdat ze het nog best druk heeft op haar werk, besluit ze mee te doen aan een van de wekelijkse activiteiten die deze maand van start gaat, een Culturele Voeding Club.</p> <p>Anna weet niet wat ze kan verwachten van haar eerste deelname aan de activiteit, maar ze is behoorlijk gemotiveerd, dus ze komt een paar minuten te vroeg. Ze vindt de ruimte waar de activiteit zal plaatsvinden, en kort daarna arriveren andere deelnemers. Sommigen van hen zijn lokaal, maar er is ook een Aziatisch stel en sommige mensen die ze identificeert als buitenlanders op basis van hun accent.</p> <p>Ze nemen allemaal plaats en een van de vrouwen die ze eerder als buitenlander had geïdentificeerd, begint met de rest te praten. Ze stelt zich voor als Isabella, de organisator van de Culturele Voeding Club en ze begint met het uitleggen van de reden van deze workshop.</p>	
TAKEN	
<p>Isabella vertelt hoe ze 20 jaar eerder Italië verliet en voor haar werk naar Spanje verhuisde. Ze vertelt hoe erg ze in het begin het soort voedsel miste dat ze thuis zou eten. Hoewel het eten in Spanje van hoge kwaliteit was en ze zelfs in de winkels</p>	



enkele van de ingrediënten kon vinden die ze gewend was, was het niet hetzelfde. Ze vertelt hen verder dat ze zich realiseerde dat eten veel meer betekent dan alleen eten. Wat ze miste was het hele proces van koken en het bereiden van de ingrediënten samen met haar familie, en zelfs het vieren van verjaardagen en feestdagen voelde heel anders omdat ze gewend was aan bepaalde traditionele maaltijden die niet veel betekenden in Spanje, haar gastland.

PROCES

Stap 1) Na het vertellen van haar ervaringen laat Isabella hen deze video zien over de relatie tussen eten en cultuur:

- <https://www.youtube.com/watch?v=-eyROTdBU4&t=7s>

Kun je na het bekijken van dezelfde video vertellen wat Gastrodiplomatie betekent?

Precies! Gastrodiplomatie is het communiceren van je cultuur en je identiteit door middel van eten!

Na het bekijken van de video legt Isabella uit dat ze graag zou willen dat ze allemaal "Gastrodiplomaten" worden en meer te weten komen over elkaars cultuur tijdens het verkennen van traditionele recepten. Ze begint met een lokale delicatessen, de traditionele Galicische "Cocido" of "Galicische Caldo", zoals het ook wel wordt genoemd.

Stap 2) Eerst moeten ze online wat informatie vinden over dit recept (geschiedenis, ingrediënten, enz.). Door op deze link te klikken, kan je deze ook vinden:

- <https://www.lacasagallega.com/blog/historia-y-tradicion-del-caldo-gallego/?lang=en>

Stap 3) Hun volgende taak vereist een beetje speurwerk. Ten eerste vertelt ze hen dat de oorsprong van dit recept teruggaat tot de negende eeuw na Christus, maar dat het in deze periode een paar veranderingen heeft ondergaan. **Ze zullen moeten identificeren wat deze veranderingen zijn en ook het originele recept opnieuw**



moeten maken. Ze geeft ze ook een aanwijzing: "let op de ingrediënten".

Stap 4) De aanwijzing geeft Anna een idee en ze begint online te zoeken naar informatie over wanneer elk ingrediënt voor het eerst in Spanje is aangekomen. Kun je raden wat ze vond? Als je het nog steeds niet weet, kun je ook een online zoekopdracht doen om erachter te komen.

Stap 5) Anna heeft uiteindelijk 2 ingrediënten geïdentificeerd die niet in het originele recept aanwezig konden zijn. **Kan je vertellen welke en waarom ze er geen deel van hadden kunnen uitmaken?** Een Google-zoekopdracht zal laten zien dat zowel bonen als aardappelen voor het eerst in Spanje werden geïntroduceerd vanuit Zuid-Amerikaanse landen in de zestiende eeuw!

Stap 5) Nu ze de "moderne" ingrediënten heeft geïdentificeerd, hoeft ze alleen nog maar de originele te vinden die in plaats daarvan werden gebruikt. Ze vindt hier wat informatie:

- <https://blog.turismo.gal/experiences-en/the-keys-to-a-good-cocido-galego/>
- <https://www.globalbean.eu/publications/chickpea/>
- https://joint-research-centre.ec.europa.eu/european-atlas-forest-tree-species/sweet-chestnut_en

Stap 6) Anna heeft eindelijk alle ingrediënten van het originele recept, dat kikkererwten bevatte in plaats van bonen en kastanjes in plaats van aardappelen.

Isabella feliciteert haar en ze delen de bevindingen met de andere deelnemers.

Natuurlijk, als je eenmaal nadenkt over wanneer deze ingrediënten voor het eerst in Europa werden geïntroduceerd, lijkt het antwoord eenvoudig. Maar het voelde in het begin niet zo gemakkelijk, toch?

Deze activiteit deed Anna beseffen hoe de cultuur en geschiedenis van een plaats zo'n effect heeft op het lokale eten en hoe wanneer traditionele recepten niet meer worden gekookt en gedeeld, een deel van die cultuur dreigt te worden vergeten.

EVALUATIE



Geef uw standpunt over de volgende stellingen:

- 1) Ik heb geleerd hoe mijn cultuur mijn perspectief heeft gevormd (ja, nee, niet zeker)
- 2) Ik heb geleerd over het belang van zelfbewustzijn om mijn culturele vooroordelen te identificeren (ja, nee, niet zeker)
- 3) Ik kan nu de concepten van ras, geslacht en nationaliteit bespreken als sociale factoren die mijn perceptie beïnvloeden (ja, nee, niet zeker)
- 4) Ik kan verschillende culturele perspectieven waarderen (ja, nee, genoeg)
- 5) Ik begrijp dat eten, tradities en overtuigingen allemaal deel uitmaken van een cultuur (ja, nee, niet zeker)

CONCLUSIE

Om een groter bewustzijn te krijgen van de rol die voedsel kan spelen bij het helpen om onze culturele identiteit te begrijpen, moeten we eerst de geschiedenis, tradities en betekenis begrijpen achter de maaltijden die we consumeren en waarom we ze bereiden. Heb je ooit een nieuwe keuken ervaren en ben je aangemoedigd om meer te leren over de cultuur van die plek als gevolg van je ervaring? Daartegenover kan, wanneer we verhuizen naar een nieuwe regio of land, een huisgemaakt diner comfort en veiligheid bieden doordat het ons verbonden houdt met onze oorsprong.

Cultuur en voedseltradities spelen een grote rol bij het vormgeven van onze voorkeuren, inclusief wat we eten en hoe we ons voedsel bereiden. Het samen eten van voedsel dat je leuk vindt bevordert verbindingen en bouwt gemeenschappen op. En leren over verschillende culinaire culturen helpt ons hun geschiedenis en hun identiteit te begrijpen.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



CQ+

De-escalating Polarisation in Europe



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"Die Unterstützung dieser Veröffentlichung durch die Europäische Kommission stellt keine Billigung des Inhalts dar, der ausschließlich die Meinung der Autoren wiedergibt, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden." Projektnummer: 7017-EN-2019-8-ETN-011-000000000000

Projekt-Nummer: