

Scenariusz dobrych praktyk

**Spotkania wokół jedzenia na przykładzie rozwiązań stosowanych
w Muzeum Sztuki Nowoczesnej MACBA w Barcelonie**



Grupy docelowe: osoby dorosłe / osoby w spektrum autyzmu / osoby z niepełnosprawnością intelektualną / osoby migranckie

Czas trwania: 2-3 h / spotkania cykliczne

Cele spotkań:

Spotkania mają na celu stworzenie bezpiecznej, kolektywnej przestrzeni zrzeszającej grupy różnych grup osób dorosłych. Punktem wyjścia spotkań jest sztuka kulinarna. Przygotowywanie i spożywanie posiłków oraz poznawanie produktów, z których one powstają mogą stanowić bazę do wzajemnej wymiany doświadczeń. Warto zwrócić uwagę na aspekty ważne w dzisiejszych czasach: globalne ocieplenie, konieczność dbania o środowisko (niemarnowanie jedzenia, sortowanie śmieci, minimalizowanie użycia plastiku), wegetarianizm i weganizm. Spotkania te charakteryzuje również wychodzenie poza obszar kulinarny, wzajemne inspirowanie się swoimi zainteresowaniami, przyzwyczajeniami i preferencjami dnia codziennego oraz stanowią pretekst do rozmowy na różnorodne tematy.



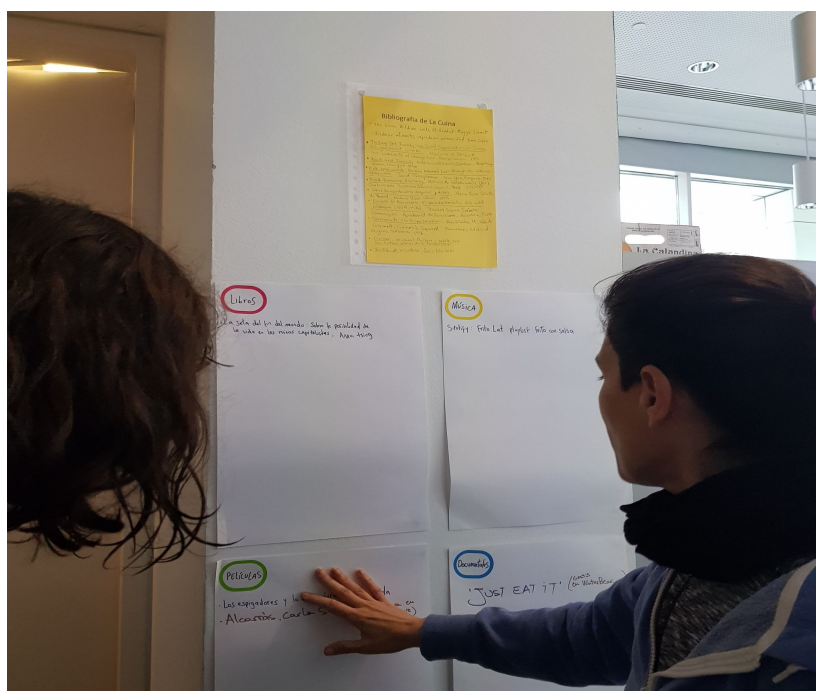


Zajęcia mogą opierać się na wspólnym przygotowywaniu prostych posiłków, jak np. ciastka bez pieczenia z utartych migdałów lub wyciskane, świeże soki. Tego rodzaju ciastka mogą przybierać różnorodne kształty i kolory (dzięki barwnikom spożywczym), dzięki temu zyskują na walorach estetycznych i mogą stanowić pretekst do dalszych działań plastycznych (nie tylko opartych na produktach przeznaczonych do spożycia).





Specjalnie przygotowana przestrzeń (ściana / tablica / teczka / notatnik) może służyć do przygotowywania i gromadzenia własnych pomysłów, przepisów, notatek czy szkiców dotyczących spostrzeżeń na temat aktualnych zajęć lub preferencji dotyczących kolejnych spotkań.



W oddzielnym miejscu warto przygotować przestrzeń na dzielenie się swoimi zainteresowaniami. Mogą to być rekomendacje książek, filmów, artykułów, podcastów, z krótkim opisem, dlaczego są to rzeczy warte uwagi.



Spotkania mogą być tematyczne, a za punkt wyjściowy można obrać nie tylko powszechne produkty spożywcze, ale również mniej oczywiste dary natury, które mogą stanowić dodatek do kuchni czy też być tworzywem plastycznym (algi / glina).

Pomysł na warsztat powstał na podstawie cyklu warsztatów „La cuina” dostępnych w Muzeum Sztuki Nowoczesnej MACBA w Barcelonie.

Scenariusz opracowała: Emilia Lipa

Barcelona/Lublin 2022