CYKL I

TEMAT: PRZEDSTAWIENIE KULINARNYCH TRADYCJI ŻYDOWSKICH

GRUPA DOCELOWA:Klasy 4-6 szkoły podstawowej

# CEL EDUKACYJNY:

* Pokazanie różnorodności społeczności żydowskiej poprzez różnorodność tradycji kulinarnych.
* Kuchnia i tradycje związane z jedzeniem jako istotne elementy kultury żydowskiej (święta żydowskie, rola rodziny).
* Pokazanie, że Żydzi i Żydówki w Polsce to realne, konkretne osoby, które w sferze kulinarnej mają różne preferencje i zwyczaje.

# ZAKRES TEMATYCZNY:

* **koszerność (czym jest: zasady koszerności w skrócie; jak wygląda kuchnia z podziałem na różne „strefy”);**
* **związki kuchni polskiej i żydowskiej – przenikanie się tradycji;**
* **różnorodność kuchni żydowskiej.**

## KOSZERNOŚĆ

O specyfice kuchni żydowskiej decydują zasady koszeru określające zakazane i dozwolone produkty oraz sposoby ich przyrządzania i spożywania. Według Tory Bóg wybrał Żydów i zawarł z nimi Przymierze, nadając im prawo regulujące niemal wszystkie aspekty życia. Zawarte w Pięcioksięgu (Torze) przepisy żywieniowe miały uświęcić człowieka i w szczególny sposób związać go z Bogiem. Czynność jedzenia stawała się dzięki nim aktem świadomym i kontrolowanym, w odróżnieniu od zachowania zwierząt kierowanych popędami biologicznymi. Praktykowanie tych zasad przez wieki było ważnym źródłem kulturowej odrębności Żydów i do dziś pozostaje jednym z filarów tożsamości żydowskiej.

Podstawą zawartych w Pięcioksięgu zasad żywieniowych jest podział pokarmów na „czyste”, czyli dozwolone, i „nieczyste”, czyli zakazane. Z czasem w literaturze religijnej zaczęto używać określenia „koszerne” dla jedzenia, które można spożywać, oraz „trefne” dla jedzenia zabronionego.

Drugim fundamentem zasad religijnych jest zakaz łączenia pokarmów mięsnych i mlecznych. Wywodzi się on z interpretacji wersetu, który pojawia się trzykrotnie w Pięcioksięgu: „Nie będziesz gotować koźlęcia w mleku jego matki”. Tradycja nadała mu kluczowe znaczenie dla kaszrutu: „koźlę” rozszerzono na wszelkie gatunki mięsa i produkty zawierające mięso, zaś „mleko matki” na wszystkie rodzaje mleka i wyroby mleczne. Zakaz łączenia mleka i mięsa oznacza niespożywanie ich w jednym posiłku oraz zachowanie odstępu czasowego między daniami mlecznymi i mięsnymi. Zobowiązuje on również do używania odrębnych naczyń dla obu rodzajów produktów.

Ubój religijny (szechita) polega na ścisłym przestrzeganiu zasad określających kondycję zwierzęcia i sposób dokonania uboju. Po odmówieniu modlitwy zabija się zwierzę jednym szybkim cięciem, dzięki któremu błyskawicznie traci ono świadomość w efekcie przecięcia tętnic. Uboju dokonuje szochet, który musi być religijny i dobrze wyszkolony. Przed ubojem zwierzę powinno być zdrowe i nakarmione; nie można uśmiercać go w obecności innych zwierząt; nie wolno też tego samego dnia zabić cielęcia i jego matki.

Zakaz spożywania krwi wymaga dokładnego odsączania mięsa z krwi – dokonuje się tego na ogół przez macerowanie w soli. Niedozwolone jest również spożywanie jajek zawierających zarodki, dlatego każde jajko jest pod tym kątem sprawdzane.

Obecnie, w dobie globalizacji i przemysłowego wytwarzania żywności, każdy produkt spożywany przez religijnych Żydów musi posiadać wydany przez uprawnionego rabina certyfikat koszerności. Jest to potwierdzenie, że żywność została przygotowana z zachowaniem wszystkich zasad koszerności. Otrzymanie go wymaga sprawdzenia całego procesu produkcyjnego oraz przeanalizowania chemicznych składników wyrobów.

Producenci koszernej żywności oferują dziś innowacyjne produkty, starając się nadążać za zmieniającymi się upodobaniami żywieniowymi, takimi jak wegetarianizm i weganizm, ekologia, zainteresowanie kuchniami z różnych stron świata. Niekiedy podążanie za technologicznymi nowościami na polu gastronomii rodzi pytania, np.: czy mięso hodowane w laboratorium należy traktować jak produkt mięsny, czy neutralny – parve. Kontrowersje wzbudzają też artykuły imitujące zakazane pokarmy, m.in. koszerne krewetki.

### PRZYKŁADY TEGO, CO KOSZERNE

* **Koszerne:**

- zwierzęta które „przeżuwają” (czyli nie są drapieżnikami i padlinożercami) oraz mają rozszczepione kopyta (drapieżniki nie posiadają kopyt), np.: krowa, owca, koza, bawół

 - ptaki – które nie są drapieżnikami, np.: kurczak, gęś, kaczka, indyk

- parve czyli neutralne np.: owoce, warzywa, zboża, jajka i ryby - ryby muszą posiadać płetwy i łuski np.: łosoś, dorsz, szczupak, śledź, sardynka, karp, makrela

* **Trefne:**

- zwierzęta, które są drapieżnikami i padlinożercami oraz mają nierozszczepione kopyta np. świnia, królik, koń;

- ptaki, które są drapieżnikami np. sokół, sęp, orzeł;

- gady, płazy i owady – z wyjątkiem szarańczy;

- ryby, które nie posiadają płetw i łusek np.: rekin, węgorz, owoce morza, np. krewetki, kraby, homar, ośmiornica

### POTARAWY, Z KTÓRYCH WYBRANE CHCIELIBYŚMY ZOBACZYĆ W OBRAZIE

* potrawy kuchni szabatowej, np.: chała, czulent, gefilte fisz, kugel, cymes
* potrawy związane ze świętami np.: latkes na chanukę, holiszkes (gołąbki) na sukkot, hamantasze na purim

## 2. ZWIĄZKI KUCHNI POLSKIEJ I ŻYDOWSKIEJ

W tradycjach kulinarnych Żydów polskich widać wpływ kuchni staropolskiej. Przykładem potraw, które o tym świadczą są: rosół, placki ziemniaczane, gołąbki, ogórki kiszone, kapusta, potrawy z gęsiny, takie jak półgęski (pierś gęsi ze skórą) czy gęsie pipki (nadziewane gęsie szyje). Żydzi dostosowywali polskie przepisy, używając niekiedy innych przypraw. Z kolei Polacy czerpali z kuchni żydowskiej, i do dzisiaj popularnością cieszą się np. chałka, maca, różnego typu zapiekanki czy potrawy z ryb.

## RÓŻNORODNOŚĆ KUCHNI ŻYDOWSKIEJ

Kuchnia żydowska jest tak zróżnicowana, ponieważ Żydzi od czasów starożytnych żyli w różnych krajach, obszarach kulturowych – miejscach o różnych tradycjach kulinarnych związanych z klimatem i dostępnymi produktami. W kuchni żydowskiej można znaleźć inspiracje tymi lokalnymi tradycjami.

Zależy nam żeby przyjrzeć się tej różnorodności w skali Polski, poprzez m.in.:

* przykłady tradycyjnej kuchni w różnych polskich rodzinach żydowskich np.: wypowiedzi osób z rodziny, co lubią jeść i gotować, co dla nich oznacza żydowska kuchnia;
* przenikanie się różnych lokalnych polskich tradycji kulinarnych z kuchnią żydowską;
* różnorodność kuchni żydowskiej globalnie np.: popularność bliskowschodniej kuchni jako kuchni izraelskiej;
* miejsca żywienia zbiorowego wspólne posiłki serwowane przez gminy żydowskie, przez JCC (Jewish Community Center), przykładowe restauracje, np. kuchnia Izraelska

## MATERIAŁY KONTEKSTOWE (Dostępne online)

* Warsztaty na kanale YouTube *Muzeum POLIN* prezentujące warsztaty kulinarne realizowane w ramach TISZ Festiwalu Żydowskiego Jedzenia tu m.in.: gotowanie
* potraw żydowskich z dziećmi - [TISH Festival: Mini-Chef – Jewish Cooking with kids | POLIN Museum - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=Xs7s35nMbxU&t=192s);
* Odcinki na kanale YouTube *Tajemniczy świat Żydów* poświęcone tematowi koszerności, np. ten: [Tajemniczy Świat Żydów - YouTube](https://www.youtube.com/c/Tajemniczy%C5%9Awiat%C5%BByd%C3%B3w/search?query=koszerno%C5%9B%C4%87)
* Artykuł z portalu culture.pl Gfilte fish, czulent, kugle, czyli kuchnia Żydów polskich -

[Gefilte fish, czulent, kugel, czyli kuchnia Żydów polskich | Artykuł | Culture.pl](https://culture.pl/pl/artykul/gefilte-fish-czulent-kugel-czyli-kuchnia-zydow-polskich)

CYKL II

TEMAT: CO TO ZNACZY, ŻE KTOŚ JEST ŻYDEM?

GRUPA DOCELOWA:Klasy 7-8 szkoły podstawowej i szkoły ponadpodstawowe

## CEL EDUKACYJNY:

po obejrzeniu filmu osoba:

* rozumie, co to znaczy, że ktoś jest Żydem/Żydówką,
* rozumie, że społeczność żydowska we współczesnej Polsce jest różnorodna,
* rozumie, że Żydzi Polscy są Polakami.

# ZAKRES TEMATYCZNY:

* pojęcia „Żyd/Żydówka”;
* złożoności tożsamości żydowskiej związanej z takimi kategoriami jak religia, narodowość, kultura, pochodzenie, język, tradycja;
* różnorodności społeczności żydowskiej;
* pokazanie, że Żydzi i Żydówki mieszkający w Polsce są Polkami/Polakami.

## POJĘCIE ŻYD/ŻYDÓWKA / ZŁOŻONOŚĆ TOŻSAMOŚCI ŻYDOWSKIEJ

Odpowiadając na pytanie, co to znaczy być Żydem/Żydówką odwołujemy się do takich pojęć: pochodzenie, relacja do wspólnoty żydowskiej (lokalnej, globalnej), własna historia rodzinna, Zagłada, państwo Izrael, religia, narodowość, kultura, tradycja, pamięć. Mówimy też o tym, jak znaczenie tego pojęcia zmieniało się w czasie (do XVIII wieku definicja była związana z judaizmem, a od XIX wieku religia stała się tylko jedną z ważnych w tym kontekście kategorii.

Definicja:

* **pochodzenie (klasyczna)**: po matce lub w wyniku konwersji (nawrócenia) na judaizm
* **pochodzenie (rozszerzona)**: po jednym z rodziców, po dziadkach
* **religijna**: być Żydem to znaczy praktykować judaizm, prowadzić życie zgodne z tradycją
* **świecka - kulturowa**: przywiązanie do języków żydowskich, globalnej i lokalnej kultury oraz historii żydowskiej
* **symboliczna**: przywiązanie do symboliki używanej przez Żydów, do judaików
* **syjonistyczna**: przywiązanie do państwa Izrael, żydowski patriotyzm narodowy
* **antysemityzm i Zagłada**: tożsamość wyrastająca z wrogości otoczenia i traumy Holokaustu

## RÓŻNORODNOŚĆ SPOŁECZNOŚCI ŻYDOWSKIEJ

Zależy nam na przedstawieniu różnych postaw osób reprezentujących społeczność żydowską w Polsce wobec swojej tożsamości.

Zależy nam na spojrzeniu na temat tożsamości z perspektywy osób:

reprezentujących różne grupy wiekowe;

wyznających judaizm/niewyznających judaizmu;

aktywnie działających na rzecz społeczności żydowskiej w Polsce;

osób, dla których ważna jest żydowska historia ich rodziny i osób, które tej historii nie znają;

osób mających bliższe związki z państwem Izrael (mających tam rodzinę itp.) i osób, które takich związków nie mają

* osób mających bliższe relacje z innymi miejscami diaspory (mających tam rodzinę, przyjaciół, itp.), i takich którzy ich nie mają.

W materiale chcielibyśmy pokazać szerokie spektrum rozumienia tego, co dla różnych osób oznacza bycie Żydem/Żydówką, co definiuje ich przynależność do społeczności oraz jak podejście to własnej tożsamości może się zmieniać w czasie.

## POKAZANIE, ŻE ŻYDZI I ŻYDÓWKI MIESZKAJĄCY W POLSCE SĄ POLKAMI/POLAKAMI

Zależałoby nam na pokazaniu, że Żydzi i Żydówki, będąc członkami i członkiniami społeczności żydowskiej, są Polakami i Polkami w tym samym stopniu jak inni Polacy i Polki. Chcielibyśmy sproblematyzować samo pytanie, które często pada wobec Żydów/Żydówek: Czy czujesz się Polakiem/Polką. Jakie emocje wywołują takie pytania u osób ze społeczności żydowskiej? Czy to jest odczuwane jako obraźliwe, trudne? Czy neutralne? Jakie są reakcje osób ze polskiej społeczności żydowskiej na tego typu pytania.

## MATERIAŁY KONTEKSTOWE (Dostępne online)

* film Mikołaja Grynberga kończący naszą Wystawę Stałą Muzeum POLIN
* film amerykańskiego rabina „What is a Jew?” https://www.youtube.com/watch?v=BCmHd\_scHik&t=2s
* filmy z cyklu „Opowiedz się”:

https://www.youtube.com/watch?v=w11-whCb0dA&t=40s

https://www.youtube.com/watch?v=aEtmPtKkjK8

https://www.youtube.com/watch?v=bFFPfWlTvZM

https://www.youtube.com/watch?v=CeqCuTDdhMo

* film o gminie łódzkiej: https://www.youtube.com/watch?v=PSSLkijVLng&t=25s
* film o JCC: <https://www.youtube.com/watch?v=fZM6WujjQz8&t=12s>
* artykuł Jonathana Webbera „Nowoczesne tożsamości żydowskie”.
* Teksty opracowane przez pracowników muzeum dla nauczycieli: [pakiet\_dla\_nauczycieli.pdf (polin.pl)](https://www.polin.pl/sites/default/files/pakiet_dla_nauczycieli.pdf)