

Julbord, la tavola di Natale in Svezia

Festività in Europa



Immagine: una tavola imbandita per la festività di *Julbord*. Lo *smorgasbord* è buffet tipico, in cui vengono presentati e serviti diversi tipi di cibi.

INDICE

Panoramica generale	3
Attività 01 - Fare conoscenza con i cibi delle feste in Europa	4
Descrizione dell'attività	4
Scheda descrittiva	4
Fase 1	4
Fase 2	6
Attività 02 - Natale, il tempo del dono	7
Descrizione dell'attività	7
Scheda descrittiva	7
Fase 1	7
Fase 2	9
Fase 3	10
Attività 03 - Facciamo festa	12
Descrizione dell'attività	12
Scheda descrittiva	12
Fase 1	12
Fase 2	13
Fase 3	14
Fase 4	15
Risorse	17



Panoramica generale

Questa attività si concentrerà principalmente su un evento chiamato *julbord* e sulla tradizione dello *smorgasbord*, ovvero un buffet che offre una gran varietà di cibi e che si prepara nel periodo natalizio. *Julbord* infatti significa tavola di Natale. Il classico *julbord* svedese prevede di solito pane, diverse salse, una scelta di pesce, prosciutto al forno, polpette, costolette di maiale, formaggi, salsicce, patate cucinate in molti modi, insalate, cavolo bollito, cavolo nero e budini a base di riso.

- Cucinare (Attività 2 e 3)
- Storia (Attività 1)
- Dispositivi digitali (Attività 1)
- Ristorazione (Attività 1, 2 e 3)
- Economia (Attività 1 e 3)

Gli *smorgasbords* divennero popolari nel diciassettesimo secolo, quando si iniziò a servire il cibo al tavolo principale e non più in tavolini piccoli. Le portate comprendevano piatti caldi e freddi. Durante i Giochi Olimpici del 1912 i ristoranti di Stoccolma smisero di servire i piatti tipici degli *smorgasbords* come antipasti e iniziarono invece a servirli come piatto principale.

Gli studenti dei corsi di formazione professionale sono il futuro del mondo del lavoro ed è importante che conoscano anche i cibi tradizionali delle feste al fine di:

- Avere un'attività economica con un buon rapporto qualità prezzo e comunque affidabile.
- Aumentare la loro responsabilità aziendale e sociale
- Avere un impatto positivo sulla natura.
- Saper come servire gruppi di persone.

Attività 01 - Fare conoscenza con i cibi delle feste in Europa

Descrizione dell'attività

Le differenze e le somiglianze dei piatti tradizionali di Natale

Questa attività si incentra sulla conoscenza di cibi provenienti da vari Paesi ed imparare come in altri luoghi siano stati scelti gusti e sapori diversi per le festività. Gli studenti si concentreranno sui cibi che non provengono dal proprio Paese d'origine e ne cercheranno le ricette per preparare il piatto. Oltre a questa sfida, avranno anche il compito di trovare gli ingredienti necessari alla preparazione al prezzo più basso possibile, per iniziare così anche ad imparare la gestione di un budget e la gestione finanziaria.

Scegliere una ricetta e trovare gli ingredienti per realizzarla è importante per chiunque desideri lavorare nella ristorazione.

Scheda descrittiva

Fase 1

Descrizione / Istruzioni

L'attività fa conoscere agli studenti i diversi cibi che vengono preparati per le feste tradizionali.

L'esercizio è per l'intera classe.

L'insegnante indica agli studenti siti web per la ricerca di cibi natalizi provenienti da tutto il mondo e chiede quindi agli studenti di scegliere la ricetta che desiderano preparare. (Scegliere anche una ricetta di riserva nel caso in cui qualche ingrediente non sia disponibile o non facilmente reperibile).



Erasmus+



VETriTagge
Integrated European
Culture Heritage for VET

Livello Base

Obiettivi

Aumentare la consapevolezza degli studenti su diverse tipologie di cibo.

Sviluppare la conoscenza delle festività internazionali

Sviluppare la conoscenza dei festeggiamenti legati allo *julbord*.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza digitale;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Risorse

Attrezzatura: connessione internet, computer

Durata

Dare agli studenti il tempo necessario per iniziare e portare a termine una ricerca completa (40 minuti)

Fase 2

Descrizione / Istruzioni

L'attività consentirà agli studenti di parlare con le persone del posto e capire come ottenere prezzi migliori per gli ingredienti necessari all'esecuzione della ricetta. Sviluppa anche lo spirito di iniziativa e l'imprenditorialità.

Questo esercizio è per l'intera classe.

Gli studenti si recano presso imprese e attività commerciali locali per cercare di trovare gli ingredienti più economici per i piatti selezionati. Gli studenti possono realizzare la ricetta utilizzando ingredienti non utilizzati dai ristoranti o acquistandoli presso i negozi locali, contribuendo così alla sostenibilità.

Livello Base

Obiettivi

Aumentare la capacità degli studenti di barattare gli ingredienti necessari. In questo modo aumenta lo spirito d'iniziativa degli studenti e, al termine dell'attività, sarà aumentata anche la fiducia in se stessi.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza

Risorse

Insegnanti che abbiano una rete con le attività economiche locali

Attrezzature: La lista degli ingredienti per i piatti scelti e il denaro per gli acquisti.

Durata

Dare agli studenti il tempo per confrontarsi tra loro sulle loro opinioni e pensieri (30-40 minutes)

Attività 02 - Natale, il tempo del dono

Descrizione dell'attività

Fornitura e networking per gruppi

Provvedere a preparare cibi e accoglienza per un gruppo di persone può risultare un compito scoraggiante, ma ogni *smorgasbord* ha molti partecipanti (questa è proprio l'idea che sta alla base di un *smorgasbord*). Questa attività conduce gli studenti “sotto i riflettori” nella preparazione di piatti per un gruppo di persone.

La sezione principale di questa attività consiste nel trovare un gruppo di persone per cui preparare il buffet, sia si tratti di una occasione privata, ovvero per gruppo di persone definito e scelto, sia, invece, di una situazione “aperta”, ovvero per persone che arrivano e scelgono da un menu.

Agli studenti verrà assegnato il compito di calarsi nella situazione e di provvedere a cucinare e ad accogliere le persone e fornisce esperienza nel campo della ristorazione sotto molti punti di vista.

Scheda descrittiva

Fase 1

Descrizione / Istruzioni

L'attività dà agli studenti la possibilità di stabilire un rapporto di lavoro con le imprese e gli esercizi commerciali locali, e questo serve a stabilire utili collegamenti e relazioni nel settore. Gli studenti dovrebbero intervistare i clienti per valutare la loro conoscenza della tradizione dello *julbord*.

Portare gli studenti in visita presso imprese ed esercizi commerciali e fare in modo che offrano servizi di catering con l'obiettivo specifico di insegnare anche agli altri



Erasmus+



VeriTagge
Integrated Cultural
Culture Heritage for VET

che cosa sia la *julbord* svedese, ovvero la tavola di Natale.

Per compilare il questionario si può utilizzare il modulo fornito di seguito e dare agli studenti il tempo di completarlo. Questo modulo consente di raccogliere tutte le informazioni necessarie relative ai clienti che partecipano all'evento, ad es. esigenze dietetiche, bevande preferite, necessità personali, oltre alla conoscenza dello *julboard* e delle tradizioni svedesi..

Livello Base

Obiettivi

Dare agli studenti la capacità di stabilire una rete di contatti con le imprese locali della città.

Aumentare le abilità comunicative e il contatto con potenziali clienti.

Aumentare la conoscenza delle tradizioni culturali di *julbord* e di tutto ciò che comprende.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale

Risorse

Un insegnante con una rete di relazioni con esercizi commerciali locali ed esperienza nell'organizzare servizi di ristorazione.

Attrezzatura:

Un veicolo per gli spostamenti (Se non è possibile andare a piedi)

Una lista di attività commerciali da contattare (fornita dall'insegnante)

Durata

Per le visite ai negozi/esercizi commerciali e completare l'attività occorre probabilmente l'intera giornata (dipende dalle situazioni e da cosa si riesce a organizzare).

Fase 2

Descrizione / Istruzioni

Gli studenti acquisiscono una maggiore conoscenza su come preparare una cena o un evento per più persone e su quanto lavoro è necessario.

Gli studenti cercheranno di assicurarsi una sede con disponibilità posti a sedere e gli strumenti necessari per cucinare e provvedere al catering di un gruppo di persone. Per questo motivo l'insegnante potrebbe aver bisogno di aiuto.

Livello Base

Obiettivi

Migliorare la conoscenza degli studenti sulla ristorazione, in particolare per quanto riguarda la pianificazione di eventi.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza

Risorse

Un insegnante con esperienza nel campo della ristorazione e che conosca delle sedi adatte a svolgere l'attività

Attrezzature: computer, connessione internet (telefono se si può usare)

Durata

Mezza giornata

Fase 3

Descrizione/ Istruzioni

L'attività permette agli studenti di conoscere meglio i cibi che cucineranno e le culture da cui provengono.

Assicurarsi che tutti gli studenti abbiano completato **il questionario clienti** e che abbiano raccolto abbastanza informazioni significative.

Con le informazioni raccolte gli studenti preparano una presentazione informativa e informale sulle tradizioni legate allo *julbord*, con alcune notizie sul cibo scelto.

Le presentazioni faranno parte dell'attività 3 e saranno illustrate agli ospiti che prendono parte all'evento, al fine di fornire loro informazioni su altre culture e sulla tradizione dello *julbord*.

Livello Base

Obiettivi

Ampliare la consapevolezza degli studenti relativamente alle culture diverse e alla progettazione di menu per quando potrebbero servire in occasioni future.

Sviluppare le capacità di presentazione e ricerca. Gli studenti devono essere in grado di estrarre le informazioni più pertinenti in base alle esigenze e ai desideri dei loro clienti.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza digitale;

Risorse

Un insegnante dell'area informatica

Attrezzature: computer

Connessione Internet

Stampante

Carta

Ricette/nomi dei cibi

Durata

La fase non dovrebbe richiedere troppo tempo, la parte più lunga sarà raccogliere le informazioni in un documento (45 minuti).

Questo modulo è fornito come esempio. Potete anche utilizzare e adattare un altro modulo qualora ne abbiate uno. Il modulo può essere compilato individualmente o come gruppo.

Questionario clienti su *julbord*, la tavola di Natale

Cliente:

Data/ora dell'evento:

Descrizione del gruppo:

Conoscenza del gruppo circa *julbord*:

Poni queste domande come esempio per capire il loro livello di conoscenza:

*E' a conoscenza della tradizione natalizia svedese dello *julbord*?*

*Ha mai partecipato a un *Julbord* prima d'ora?*

*Quali sono le sue esperienze di *Julbord*?*

Cosa le piacerebbe provare?

Ha intolleranze/allergie o segue diete particolari?

Quali sono i cibi preferiti e quali i cibi che non le piacciono?

Altre informazioni/richieste

Attività 03 - Facciamo festa

Descrizione dell'attività

Da migliaia di anni le ricette tipiche di culture diverse sono apprese e scambiate e preparare i piatti tipici di culture diverse nel proprio Paese contribuisce a far comprendere quali sono le abitudini e le usanze in altri luoghi. Conoscere la ricchezza o la qualità degli ingredienti utilizzati negli cibi dice molto sui Paesi in cui le ricette sono nate e sull'evoluzione di gusti.

L'attività permette agli studenti di esplorare diversi tipi di culture e di cibi che potrebbero non essere considerati festivi o natalizi. In questo modo aumentano le competenze degli studenti che hanno la possibilità di aggiungere al loro repertorio un altro piatto che saranno in grado di cucinare.

Questa attività sarà molto utile per gli studenti del settore della ristorazione, all'interno dei Corsi di Formazione Professionale, poiché amplia molte competenze del campo della ristorazione:

- Salute e sicurezza
- Preparazione degli alimenti
- Preparazione dei pasti
- Seguire una ricetta
- Utilizzare nuovi ingredienti

Scheda descrittiva

Fase 1

Descrizione/ Istruzioni

Gli studenti sono pronti a iniziare a cucinare. Chiedere agli studenti di preparare tutti gli ingredienti necessari per i piatti scelti.

Livello Base

Obiettivi

Migliorare la capacità degli studenti di prepararsi/organizzarsi per iniziare a cucinare.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.

Risorse

Insegnanti che conoscono il settore della ristorazione e possono comunicare con la classe

Attrezzature:

- lista degli ingredienti di ciascun studente
- Gli ingredienti
- Utensili e una bilancia

Durata

Lasciare agli studenti il tempo sufficiente per preparare correttamente gli ingredienti, in conformità con le leggi sulla manipolazione degli alimenti (30-40 minuti).

Fase 2

Descrizione/ Istruzioni

Questa parte dell'esercizio è molto semplice e precede la preparazione dei cibi. Gli studenti devono seguire le ricette scelte.

Chiedere agli studenti di leggere il procedimento per preparare il piatto e cucinarlo. Nel frattempo l'insegnante supervisionerà e si assicurerà che i piatti creati siano di qualità soddisfacente.

Livello Base

Obiettivi



Erasmus+



VeriTag
European Commission
Culture Heritage for VET

Questa attività migliorerà tutte le abilità associate alla cucina e il risultato finale sarà migliore per il fatto che si ha a che fare con cibi legati a culture e tradizioni diverse.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.;

Risorse

Insegnante con competenze di ristorazione (in particolare della cucina).

Attrezzature:

- Ingredienti
- Metodi di cottura (cambiano tra studente e studente)
- Utensili per cucinare e pesare
- Fornello/frigorifero/ stoviglie ecc...

Durata

La durata dell'attività può cambiare a seconda del cibo scelto, degli ingredienti a disposizione e delle risorse.

Fase 3

Descrizione/ Istruzioni

Questa è una pratica comune sul posto di lavoro e un'abilità utile da sapere per la cucina e la pulizia quotidiana della casa.

Una volta terminata l'attività, gli studenti puliranno la cucina e tutti gli utensili utilizzati.

Livello Base

Obiettivi

Migliorare l'abilità di pulire e di seguire le linee guida sulla sicurezza.

Competenze chiave

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale

Risorse

Un insegnante in grado di impartire istruzioni in modo semplice e ricordare loro l'importanza della sicurezza.

Attrezzature: attrezzi e prodotti per la pulizia, detersivi, un lavandino, sapone, guanti.

Durata

Permettere agli studenti di avere tempi diversi, a seconda delle attrezzature utilizzate (30-40 minuti).

Fase 4

Descrizione / Istruzioni

Questa fase dà agli studenti la possibilità di fare esperienza pratica nell'arte della preparazione e somministrazione di cibo.

Gli studenti, dopo aver preparato la tavola con i vari cibi, si occuperanno degli altri aspetti e di ciò di cui potrebbero aver bisogno i clienti: bevande, pulizia, rifornire i piatti terminati.

Livello Base

Obiettivi

L'intera attività permette agli studenti di sperimentare in una modalità informale e pratica le proprie competenze relative alla ristorazione.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza

Risorse

Insegnante nel settore ristorazione (cucina, sala..)

Attrezzature: cibi cucinati, posateria, bicchieri, bevande,

Durata



Erasmus+



VeriTag
Integrated European
Cultural Heritage for YET

Lo svolgimento dell'evento, inclusa la parte in cui si prepara e sui servono i cibi, ha una certa durata, perciò è consigliato riservare una sessione intera a questa attività.



Erasmus+



VeriTag
Integrated European
Cultural Heritage for VET

Risorse

<http://www.dlc.fi/~marianna/gourmet/smorgasb.htm>

<https://djaunter.com/julbord-swedish-christmas-meal/>

Attività 1

1. <https://happybellyfish.com/traditional-christmas-foods-around-the-world/>
2. <https://www.fluentin3months.com/christmas-food/>

Attività 2

1. <http://www.cateringandmore.com/ideas/>