

Vorba dulce mult aduce

Durată:
40 de minute

Locul de desfășurare:
în muzeu/la
școală

Competențe generale:

- Explorarea surselor relevante pentru a înțelege fapte și evenimente din trecut și din prezent
- Formarea imaginii pozitive despre sine și despre ceilalți

Competențe specifice:

- Identificarea, pe baza surselor, a cauzelor, a consecințelor și a elementelor care s-au schimbat sau nu într-o anumită perioadă de timp
- Determinarea semnificației unor evenimente din trecut și din prezent

Conținuturi:

1. Comunitatea locală și națională: teritoriu, locuințe și viață cotidiană, tradiții, sărbători, religie, monumente ale eroilor
2. Comunitatea locală și națională. Viața cotidiană, tradiții, sărbători
3. Legătura dintre om și mediu (ocupații, locuințe, obiceiuri)
4. Descrierea unor obiecte ilustrând preocupări ale oamenilor într-o anumită perioadă.

Activități de învățare:

- exerciții de precizare a cauzelor/consecințelor unor fapte/eventimente istorice - prezentarea stilului de viață a oamenilor din diferite perioade de timp;
- exerciții de descriere a unor fotografii ilustrând locuri, clădiri, preocupări ale oamenilor din localitatea natală;
- discuții în grup / colective despre faptele petrecute în trecutul îndepărtat sau apropiat;
- completarea unui jurnal cu dublă intrare în urma lecturii unui text.
- extragerea informațiilor esențiale dintr-un text cu conținut istoric;
- exprimarea individuală a opiniilor referitoare la o situație dată;
- exersarea învățării prin cooperare pentru rezolvarea sarcinilor de lucru în echipă;
- realizarea unui proiect de grup care să redea o cutie de bomboane;

- realizarea unui schimb de idei referitor la situația expusă, cu argumentarea ideilor exprimate.

Strategii didactice:

utilizarea metodelor activ-participative, interactive de învățare: conversația euristică, dezbateră, confruntarea de idei, învățarea prin cooperare, problematizarea.

Resurse:

Casa Capșa, cutie de bomboane, început de secol al XX-lea, foi A4, creioane colorate, acuarele, tempera, pensule

Organizare:

individual, pe echipe

Desfășurare:

Copiilor le va fi prezentat obiectul (în muzeu se vor așeza în sala începutului de secol XX a Palatului Suțu, în capătul scărilor/la școală se va proiecta pe tablă imaginea acestuia, vezi ilustrația de mai jos) și li se vor pune întrebări simple, pornind de la identificarea vizuală a acestuia și referirile la propriile experiențe.

Plan de întrebări:

1. Ce credeți că se afla în această cutie?
2. Care este desertul vostru preferat?
3. Unde preferați să îl mâncați?
4. Știți să preparați voi înșivă un desert delicios?



Vorba dulce mult aduce

Prezentarea succintă a informațiilor:

Locuitorii Bucureștiului au iubit dulciurile dintotdeauna. La început se dădeau în vânt după cele orientale cum ar fi sarailiile, cataifurile, bavlavalele, șerbeturile, halvaua. Cu timpul, gusturile s-au mai schimbat și au început să prefere prăjiturile fine și sofisticate din bucătăria franceză, dar și felurile tipuri de „bonbons”, bomboane cum le spunem noi acum.

Casa Capșa este o faimoasă cofetărie din București. Când spui Capșa deja te gândești la istorii delicioase, cu multe straturi de cremă de ciocolată.

Astăzi, Casa Capșa se află peste drum de Cercul Militar Național (și el e considerat monument istoric). Cofetăria s-a numit la început (1852) „La doi frați, Constantin și Grigore Capșa” și se afla pe Podul Mogoșoaiei (Calea Victoriei de azi). Alături de cofetărie, Capșa (cum s-a numit mai apoi) mai deținea un hotel și o cafenea.

Personalități dintre cele mai diverse au trecut pragul Capșei: regi și regine, politicieni, scriitori, actori, cântăreți. Nici unul nu rezista delicatelor făcute de maeștrii cofetari de la Capșa. Bomboanele de ciocolată ajungeau la

Paris, la Berlin sau la Viena, ambalate în cutii de lemn. Mulți călătoreau de departe pentru a se dedulci cu un [parfait](#) de la Capșa.

Rețetele multor prăjituri create la Capșa au devenit faimoase, dar parcă niciuna nu o întrece în prestigiu pe cea intitulată simplu [joffre](#). Aceasta a fost concepută de Grigore Capșa cu ocazia vizitei la București a celebrului mareșal francez Joseph Jacques Césaire Joffre. Forma cilindrică a [joffrei](#) a fost inspirată de caschetele militare. Iar pentru că mareșalul suferea de diabet, prăjitura trebuia să aibă dimensiuni reduse, dar un gust de neuitat.



Vorba dulce mult aduce



1 Consideri

că aspectul estetic al cutiei era important pentru cumpărători? Explică de ce.

2 Răspunde

- Unde se află cofetăria Capșa?
- Cine a avut ideea deschiderii unei cofetării pe Podul Mogoșoaiei (Calea Victoriei)?
- Ce produse noi au introdus pe piața dulciurilor cei doi frați Capșa?
- Ce rol avea cutia de la Capșa pe care ai văzut-o expusă în muzeu?
- Ce alte accesorii decorative au mai adus frații Capșa?
- Cum și-a câștigat Casa Capșa faima binemeritată?
- De ce este importantă Casa Capșa în istoria Bucureștiului?
- Poate influența o cofetărie istoria unui oraș sau a unei țări? Cum anume?

3 Cofetăria mea

Recitește informațiile despre Cofetăria Capșa. Imaginează-ți că ești unul dintre urmașii fraților Capșa. Ce noutăți ai introduce pentru a face cofetăria la fel de îndrăgită și celebră în secolul al XXI-lea?

Scrive un text de 10 enunțuri. Folosește întrebările de mai jos ca puncte de sprijin.

- Ce nume noi de prăjituri și bomboane ai propune?
- Unde ai studia pentru a realiza dulciuri cât mai rafinate?
- Ce fel de ingrediente ai folosi?
- Ce fel de ambalaje și decorațiuni ai folosi?
- Ce alte produse noi ai introduce?
- Cum ar arăta cutiile pentru prăjituri sau bomboane?
- Din ce materiale ar fi confecționate?

A Citește textul în fața clasei. Notează în caiet numele prăjiturilor cele mai atractive prezentate de colegi.

B Desenează

o astfel de cutie în spațiul de mai jos. Decoreaz-o așa cum îți place.



4 Jurnalul dublu

Această tehnică de învățare te ajută să reții informații dintr-un text, pentru că te provoacă să faci legături între ceea ce ai citit și experiența ta personală.

Împarte o foaie A4 în două. Trasează o linie verticală la mijloc. În timpul citirii textului, notează în partea stângă a paginii acele fragmente care ți-au plăcut. În partea dreaptă vei comenta fragmentul ales, notând întrebări, impresii, păreri.

Întrebările te vor ajuta să completezi jurnalul.

De ce ai ales acest fragment?
În ce fel te-a surprins?
De ce îți aduce aminte?
La ce te-a făcut să te gândești?

Citește acest text care cuprinde în prima parte amintirile scrise despre Casa Capșa de D. Rosetti în 1942, apoi realizează un jurnal dublu.

E cu neputință să se scrie istoria Bucureștilor de la 1852 până azi fără să se vorbească de Casa Capșa. (...) Începând cu ziua îndepărtată a anului 1852, când Anton și Vasile Capșa deschid, pe Podul Mogoșoaiei, la Hanul Damari, peste drum de Biserica Zlătari, Cofetăria cu șildul „La doi frați”, devenită în urmă vremea Capșa din vechea casă a Castrișoaiei, cumpărată cu 2.925 lei vechi și-n sfârșit Capșa, care fințează și azi, cu Otel și Restaurant în fosta casă Slătineanu, din fața Sărindarului, s-au întâmplat o mulțime de lucruri interesante. Ambiția bătrânului Capșa de a deschide o prăvălie de dulciuri, care să le întrecă pe toate, scop pentru care dă pe fiul său Vasile ucenic la Costache Lefteru; ducerea mai târziu a unuia din frații Capșa la Paris, unde se desăvârșește în meșteșugul cofetăriei, la celebrul Belissaire Boissier, reușind să-l întrecă, fapt pentru care împărăteasa Eugenia îi promite să-l numească furnizor al Curții; plecarea din când în când a unuia dintre frați „în taxid” cu diligența și cu vaporul, pentru a aduce marfă din Viena, Berlin și Paris. (...) Tot frații Capșa au introdus o nouă modă în Principate, înțelegând că și ambalajul vinde marfa. Astfel alături de bomboane au adus și bomboniere, cartonaje, cutii de lemn produse la Carlsbad, Viena sau Hamburg, ei mai folosind și hârtie dantelată, coli de hârtie de aur și argint, staniol și panglici decorative. În 1920, cu ocazia vizitei Mareșalului Joffre, la Capșa s-au lansat celebrele prăjituri de ciocolată care și astăzi poartă numele acestuia. (Prăjitura era mai micuță fiindcă Mareșalul era diabetic!) Prăjitura care purta numele mareșalului era făcută din unt, zahăr, ouă, făină, arome și, mai ales, cacao de cea mai bună calitate, toate îmbrăcate într-o delicioasă glazură de ciocolată. Nu era nimic întâmplător, ci continuarea unei vechi tradiții. Grigore Capșa fusese trimis cândva să învețe meserie la „Maison Boissier” din Franța, iar priceperea lui i-a permis să prezinte produsele românești la Expoziția de la Paris din 1889.

5 Lucrăm în echipă

Ce părere aveți?

Împărțiți-vă în grupe de câte 5 elevi și aduceți argumente pro sau contra ideii expuse în text: „Ambalajul vinde marfa”. **Scrieți** părerile voastre pe o foaie A4. La sfârșit, fiecare grupă își prezintă argumentele în fața clasei. **Notați-le** într-un tabel asemănător celui de mai jos și **trageți concluziile** precizând în ce măsură influențează ambalajul vânzarea unui obiect.

ARGUMENTE PRO

.....

.....

.....

.....

ARGUMENTE CONTRA

.....

.....

.....

.....