

Competențe generale

- aplicarea unor norme de conduită în viața cotidiană;
- manifestarea unor deprinderi de comportament moral-civic în contexte de viață;
- cooperarea cu ceilalți pentru rezolvarea unor sarcini simple de lucru, manifestând disponibilitate.

Competențe specifice

- identificarea unor trăsături definitorii ale persoanei (clasa a III-a);
- recunoașterea unor atitudini în raport cu lucrurile (clasa a III-a);
- explorarea unor valori morale în relațiile cu ceilalți oameni (clasa a IV-a);
- relaționarea pozitivă cu ceilalți pentru rezolvarea unor sarcini simple de lucru (clasele a III-a și a IV-a).

Conținuturi

- trăsături morale ale persoanei;
- raporturile noastre cu lucrurile: nevoia de lucruri, lucrurile care ne exprimă (accesorii, obiecte casnice și decorative), relații și atitudini față de lucruri;
- valori, norme și comportamente moral-civice

Activități de învățare

- recunoașterea trăsăturilor persoanei care folosea mătănii;
- recunoașterea unor atitudini față de lucruri (accesorii, obiecte casnice și decorative);
- utilizarea exemplurilor, precum cele din

prezentare sau din viața reală pentru ilustrarea relațiilor dintre oameni;

- identificarea în grupuri mici a unor valori morale în situații imaginare;
- rezolvarea prin cooperare a unor sarcini simple de lucru.

Strategii didactice

- utilizarea metodelor activ-participative, interactive de învățare: discuții, dezbateri, gândire critică, confruntarea de idei.

Resurse

- **MATERIALE:** set de imagini, obiecte de patrimoniu din muzeu: Mobilier de salon, stil Napoleon al III-lea (decorul interioarelor); Șirag din 46 de mărgel de chihlimbar (mătănii); Selecție de obiecte expuse în sala 4, parter și sala 3, etaj; Gramofon „Columbia” (muzica de acasă); Samovar cu tavă, bol și vas (decorul mesei și ritualuri de servire a mesei), Serviciu de masă decorat cu blazonul familiei Mavrocordat; Farfurioară jubiliară;

Desfășurare

Copiii vor privi obiectele de patrimoniu, la muzeu sau prin proiectarea imaginilor acestora la școală și aflăm ce întrebări își pun în legătură cu acestea.

50 min

în perechi,
pe echipe,
individual

la școală/
Muzeul
Vârștelor

Prezentarea succintă a informațiilor



Șirag de mățăanii, cu mărgelile realizate din chihlimbar

Mățăniile sunt folosite de sute de ani de către credincioși care aparțin diverselor religii ca suport pentru concentrarea din timpul rugăciunilor. În timp ce degetele se plimbă peste mărgelile, mintea derulează în același ritm cuvinte sau formule specifice rugăciunilor.

Acum două sute de ani când au fost folosite aceste mățăanii, oamenii le purtau în mână sau la brâu și din alte motive: unul dintre ele era acela de a arăta sau sublinia statutul și bogăția purtătorului sau purtătoarei acestora. Mățăniile erau realizate din pietre sau alte materiale prețioase: chihlimbar, perle, lemn sfânt, lăpislazuli etc.

Un alt motiv pentru care erau purtate în public era acela de a comunica cu oamenii aflați în aceeași încăpăre altfel decât prin cuvinte. Se spune că exista un fel de limbaj mai mult sau mai puțin secret, asemănător celui folosit în Franța cu ajutorul evantaielor. La o petrecere, de exemplu, sau la o întâlnire publică, oamenii își transmiteau discret mesaje confidențiale doar prin felul în care atingeau mărgelile mățăniilor.

Mobilier de salon, stilul Napoleon al III-lea

Pe vremuri, cei mai mulți dintre oameni aveau foarte puțină mobilă în case, doar cei bogați își permiteau mai multe scaune față de numărul membrilor familiei, de exemplu, fotolii tapițate sau vitrine și mese decorative. Totul era funcțional și cam atât. Dar revoluția industrială, care a adus cu ea fabricarea mai ușoară a multor obiecte de uz casnic, a făcut posibilă răspândirea inclusiv a obiectelor de mobilier printre oamenii care nu erau foarte bogați.

Materialele de lucru erau prelucrate mai ușor, transformate sau asamblate și apoi transportate către clienți cu mult mai multă ușurință. Această rapiditate cu care erau realizate lucrurile a făcut ca și stilul sau calitatea lor să se schimbe.

Stilul Napoleon al III-lea poartă numele împăratului doar pentru că s-a petrecut în timpul domniei sale. A fost o combinație de stiluri, cu elemente împrumutate din trecut care să arate fastul, luxul și comoditatea spațiilor interioare. Pereții erau acoperiți cu bumbac colorat, obiectele de mobilier erau tapițate cu mătase sau satin în culori pastelate, așa cum este și nuanța de roșu a acestui set de mobilă din muzeu.



Servirea mesei acum o sută de ani

Ca și în cazul vestimentației sau al mobilei de interior, și în cazul alimentației diferențele dintre oamenii de la țară și cei de la oraș sau în interiorul orașelor între cei bogați și cei săraci erau foarte mari. În timp ce acum două sute de ani oamenii obișnuiau o duceau de multe ori greu, trecând prin perioade de foamete, o categorie mai mică și privilegiată de oameni aveau parte de unele mese și de 30-40 de feluri de mâncare.

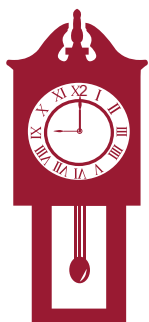
Cu cât a trecut timpul, cu atât s-au mai atenuat aceste diferențe și nu doar alimentele s-au

Acasă, acum trei sute de ani

1

diversificat, dar și vasele în care ele erau servite. La Muzeul Vârstelor puteți vedea o varietate de astfel de vase, majoritatea dintre ele au fost produse la ateliere din alte țări, în special vasele de porțelan, veți vedea citind etichetele, au fost produse în Austria, Italia, Olanda etc.

Se spune că o familie înstărită de acum o sută de ani avea o rutină a meselor zilnice după cum urmează: un mic dejun luat ceva mai târziu, pe la 9-10, când se serveau mai degrabă dulciuri, ceaiuri și cafea, un prânz foarte ușor alcătuit din sandvișuri sau o supă imediat după ora 12, iar cina era masa principală a zilei când se serveau cel puțin trei feluri de mâncare în jurul orei 19. Uneori, pe la orele 21-22 mai era inclusă încă o masă în programul zilnic, numită supeu când se serveau de asemenea mâncăruri mai ușoare.



Pentru cină masa era acoperită cu două fețe de masă, cea de deasupra fiind scoasă înainte de desert, iar pentru fiecare fel era folosit un alt serviciu alcătuit din boluri, farfuriile din porțelan și tacâmuri din argint.



Concluzii

În această perioadă, căminul celor bogați oferea siguranță, confort și lux. Aristocrația era atrasă de produsele de lux pe care le oferă Occidentul. O îndatorire de onoare a celor avuți era organizarea de sindrofii dese și somptuoase iar casa cu interioarele sale, mobilele și obiectele de 2 artă la fel ca bijuteriile și costumele noi și elegante ale doamnelor din înalta societate dădeau măsura puterii și bogăției de care elita avea parte.

Dar, prin contrast cu viața celor avuți, Bucureștiul de secol XIX era cam așa:

„Este un oraș plin de praf și noroi situat pe un sol jos și mlăștinos. Cunosc mai mulți boieri care au nu mai puțin de 20 de cai, proprietari la porțile orașului, servitori numeroși, care nu au ce face, și

care nu se gândesc să folosească ca îngrășământ paiele și gunoiul din grajduri sau cel puțin să-l ducă în afara gospodăriilor. Obiceiul de a îngropa morții în jurul bisericilor, în gropi nu foarte adânci, face ca în timpul verii să fie răspândite miasme periculoase. În fine, descompunerea gunoaielor de orice fel, abandonate pe străzi și mirosurile degajate de mlaștinile din interiorul său, fac din București unul dintre cele mai insalubre și nesănătoase orașe din lume” (un călător străin prin București).

În aceste condiții, nu surprinde pe nimeni faptul că la acea vreme într-un București cu străzi înguste, denivelate și lipsite de pavaj, fără canalizare și apă potabilă și fără un sistem de salubritate, se înregistrau numeroase cazuri de îmbolnăviri și epidemii care îi bântuiau nu numai pe bucureșteni, ci pe toți locuitorii țării.



Echipa 1

Echipa 2

Echipa 3

Echipa 4

Enumerați soluții/
decizii pe care
le-ați fi luat dacă
ați fi trăit în acele
vremuri.

2. Musafirul bine-crescut

Copiii primesc bilețele cu afirmații și dezbate cu argumente pro și contra:

Musafirului îi este permis să
întârzie câteva minute ✓

✗
Musafirilor li se cere să se descalțe

Este permis să ajungi mai
devreme în vizită ✗

În vizită mergem cu un
cadou, nu unul scump,
ci unul potrivit ✓

Ajutăm la strângerea mesei
și spălatul vaselor ✗

La plecare mulțumim
pentru invitație ✓

Începem să mâncăm ✓
numai după ce s-a
așezat gazda la masă și
pune mâna pe tacâmuri

La masă coatele se pun
pe masă ✗

Rețete pentru pofticioși

Mărunțișuri

Dospește împreună 250 grame făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un ou de unt, o lingură de coniac sau o lingură de apă de trandafiri.

Pasta să fie plină, dar moale la pipăit.

Întinde-o cu vergeaua.

Tai în bucăți de 1 centimetru pe 2.

Fă noduri, funde, orice figură poți.

Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-le până ce se auresc.

Presară-le cu zahăr și servește-le calde.

Castraveți prăjiți

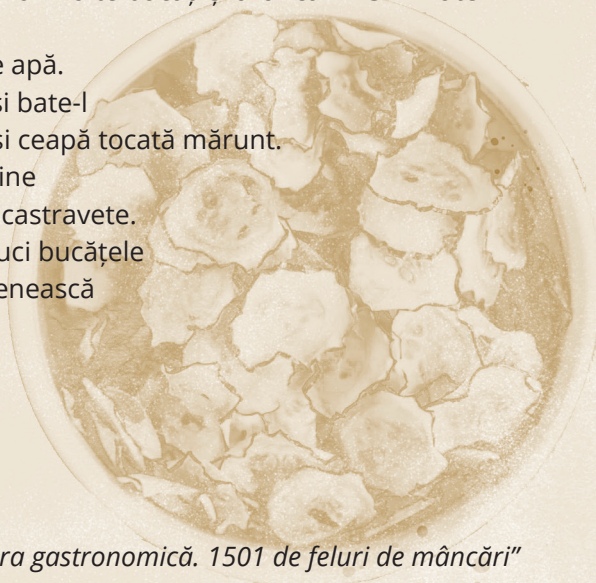
Curăță castraveții, taie-i în mai multe bucăți și aruncă-i 4-5 minute în apă fierbinte.

Scoate-i și scutură-i bine de apă.

Pune o lingură de peșmet și bate-l cu un ou întreg adăugând și ceapă tocată mărunt.

Când totul s-a împreunat bine pune înăuntru bucățele de castravete.

Apoi în unt fierbinte introduci bucățele de castravete ca să se rumenească pe toate fețele.



Constantin Bacalbașa „Dictatura gastronomică. 1501 de feluri de mâncări”