

KONSPEKT WIECZORU W DUCHU ŚWIĘTYM

Magdalena Pastuszek

Temat: MasterChef

Cel: Zawiązanie więzi wspólnoty, integracja dzieci i młodzieży, rozwijanie umiejętności pracy w grupie i kreatywności.

Wiek: Wieczorek jest przygotowany na rekolekcje parafialne, uczestnicy w wieku 11-15 lat.

Ilość osób: min 15 osób(jednak ilość może być nieograniczona)

Materiały potrzebne:

- **Produkty spożywcze:** chleb tostowy, szynka, ser, oliwki, ogórki konserwowe, ser feta, mozzarella, przyprawy (pieprz, sól, oregano, bazylia), pomidor, ogórek, papryka, majonez, jajka gotowane, bita śmietana, lody, andruty, sos czekoladowy, słodka posypka, ananas z puszki, banan, rurki z kremem, biszkopty.
- **Przedmioty:** noże, deski do krojenia, wykałaczki, serwetki, talerzyki, miski, łyżeczki, widelce.

Dekoracja: w sali, w której przygotowujemy wieczorek układamy stoły w kształcie litery „U”. Na każdym z nich kładziemy obrus i zestaw naczyń (miskę, nóż, talerzyki, deskę do krojenia.

Na środku sali należy umieścić stół, na którym będą wyłożone wszystkie produkty. Tuż za nim powinien stać stół dla jury.

Osoba prowadząca: powinna ubrana być w fartuch, a na głowie mieć czapkę kucharską.

Jury: w skład powinny wchodzić osoby bezstronne np. Ksiądz Moderator i 2 animatorów. Każdy z nich powinien przybrać postać sławnego kucharza np.: Magda Gessler, Karol Okrasa, Michel Moran.

I Podział uczestników

Dzielimy wspólnotę (w zależności od liczby osób) na 5 grup. W każdej z nich musi znaleźć się co najmniej jedna osoba z grup formacyjnych, tak, aby wiek był zróżnicowany. Po tym podziale do każdej grupy dołączamy animatora lub uczestnika ze starszej grupy.

II Wprowadzenie

Zapraszamy grupy do MasterChefa. Kiedy grupy będą przy stanowiskach prowadzący wprowadza uczestników w temat:

„Witam Was bardzo serdecznie w oazowym MasterChefie! Na początku chcę przedstawić Wam osoby, od których będzie zależał dzisiejszy wieczór. Są to: Magda Gessler, Karol Okrasa, Michel Moran,(w tym momencie jury powinno się pokazać i usiąść przy stole)

Chcę przedstawić Wam zasady, które obowiązują każdego bez wyjątku:

- *Każda grupa ma za zadanie przygotować danie, które później przedstawia do oceny.*
- *Jedynie animatorzy mogą mieć w rękach nóż. Jeśli ktoś z uczestników będzie miał ostre narzędzie grupa zostaje zdyskwalifikowana.*
- *Produkty wybieramy w następujący sposób:*
 - *Przedstawiciel drużyny na komendę „start” podbiega do głównego stołu i bierze 3 produkty.*

UWAGA! *Nie można wrywać sobie produktów z rąk. W przypadku chwycenia przez dwie osoby jednego produktu, albo ktoś oddaje, albo prowadzący zabiera go.*
 - *Po wylosowaniu pierwszej partii zrobimy kilka takich rund, ale teraz bierzemy po jednym produkcie do wyczerpania zapasów.*
- *Danie musi być jadalne, smaczne i schludnie podane. Mamy do wyboru dwa typy dań: deser lub przekąskę.*
- *Cała grupa musi być zaangażowana w przygotowania.*
- *Macie na to 20 min.*
- *Na końcu przedstawiciel drużyny(ale nie animator) prezentuje danie podając nazwę i krótki opis.*
- *Po wszystkim jury wyda swoją opinię.”*

Powodzenia!!!

UWAGA: ważne jest, aby każde danie było pochwalone przez jury, a najlepsze szczególnie wyróżnione. Punkty wyrażone są w skali 1-6.

	1 GR.	2 GR.	3 GR.	4 GR.	5 GR.
NAZWA					
PREZENTACJA					
SMAK					

Tabela punktowa.

Na końcu prowadzący podsumowuje całą zabawę pokazując uczestnikom jak ważna jest praca we wspólnocie.