

„A NÓŻ, WIDELEC... się uda?”

Założenie Harcerskiego Klubu Sztuki Kulinarnej - pierwsze zmagania



**Postanowiłem zrobić coś nowego...** Co konkretnie ? Nic wielkiego. Stworzyć od podstaw pierwszy w Polsce Harcerski Klub Sztuki Kulinarnej. Poświęć mi kilka chwil, a dowiesz się jak do tego wszystkiego doszło... .



W naszym Związku mamy wiele narzędzi do realizacji programu ZHP i osiągnięcia wytyczonych sobie celów. **Mamy nasz Harcerski System Wychowawczy, metodę i metodyki oraz rzecz, która od dłuższego czasu staje się coraz bardziej popularną formą harcerskiego wychowania. Mowa o specjalnościach.**

Specjalności wykorzystać możemy we wszystkich grupach metodycznych naszego Związku. Zaczynając od zuchów i ich cykliów sprawnościowych, harcerzach i ich nauce technik

harcerskich, poprzez harcerzy starszych i najpopularniejsze wśród nich drużyny specjalnościowe kończąc na wędrownikach, ich klubach i grupach.

**Ale, ale – co z tymi klubami?** Mamy już przecież w hufcach, w tym: w naszym hufcu Pruszków kilka klubów. Zaczynając od pierwszego - Harcerskiego Klubu Ratowniczego kończąc na pozostałych: Harcerskim Klubie Specjalnościowym Harcerskiej Służby Zabezpieczenia, Harcerskim Klubie Obronnym, Harcerskim Klubie Foto&Graficznym i Harcerskim Klubie Żeglarskim „Zjawa”.

Skąd jednak pomysł na klub i znalezienie się w tym składzie?

**Pomysł narodził się podczas jednego z licznych harcerskich wyjazdów zagranicznych Szczepu Harcerskich Drużyn Sokolich, którego jestem członkiem od 2006 roku (Włochy/Słowenia 2015).** Głównym kołem napędowym aspiracji było:



- zastosowanie nauki przez zabawę;
- współzawodnictwo naszych harcerzy z wykorzystaniem pomysłowości;
- czysta wygoda związana z zapewnianiem uczestnikom posiłków.

Na wyjeździe gościliśmy someliera (znawcę win) pana Wiesława Wysokińskiego – człowieka, który może się pochwalić doświadczeniem kulinarnym z australijskiego Marriottu, a także najbardziej znanych polskich restauracji. Po krótkiej wymianie zdań pomiędzy kadrą a „druhem” Wiesławem (**jak się okazało później: z „druhem Konsultantem”**) postanowiliśmy przedstawić naszym harcerzom typowe jedzenie włoskiego regionu, do którego się wybieraliśmy za pomocą... ich samych.

**Każdy zastęp dostał zadanie. Banal – przygotujcie sobie obiad.** Polecenie wbrew pozorom nie było aż tak proste! Postanowiliśmy wpleść w gotowanie obiadów kilka kluczowych

elementów, zaczynając od dobrowolności w wyborze dań, jak i ich wykonania a kończąc na ocenie fachowca w postaci dh Wysokińskiego.

Każdy zastęp posiadał swój domek z kuchnią. Kadra otrzymywała listy, na których zastępy zamieszczały swoje zapotrzebowania (produkty żywnościowe). **Harcerze po otrzymaniu produktów rozpoczęli wyścig na najsmaczniejsze i najbardziej popisowe danie.**

Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę! **Po pierwsze konkurencja okazała się wspaniałą zabawą i przygodą w jednym.** Harcerze mogli się popisać wiedzą kulinarną, która wbrew pozorom okazała się całkiem spora. Po drugie: przemyciliśmy w zadaniu wiele z Harcerskiego Systemu Wychowawczego:



**Wzajemność oddziaływań** – w zastępie był to prosty podział na zadania. Kto gotuje najlepiej? Kto zmywa? Kto będzie pomysłodawcą dania? A kto będzie pilnował wszystkich, żeby zadanie się udało? System naczyń połączonych. A może dodamy tutaj także **naturalność**? W końcu to nasi wychowankowie sami musieli podjąć decyzję, za co będą odpowiedzialni.

**Dobrowolność i świadomość celów** – zastępy często zastanawiały się cały ranek, co przyrządzą na obiad. Każdy musiał wiedzieć do czego jest zdolny – na co pozwalają mu jego umiejętności i w jakim konkretnym zadaniu pomoże innym. Do tego punktu zaliczyć możemy **indywidualność**.



Została **pozytywność**. W moim odczuciu tej cechy też nie zabrakło. W końcu ucząc się poprzez zabawę, jak i współzawodnictwo nasi harcerze mogli rozwinąć swoje zdolności, poszerzyć swoje horyzonty i wzmocnić swoje przyjaźnie.

W mojej opinii naturalnym następnym krokiem było wykorzystanie pomysłu i ambicji

harcerzy w Pruszkowie. Dlaczego nie rozpocząć podobnej działalności w naszym Szczepie jako Harcerski Klub Sztuki Kulinarnej? W końcu nie mogłem zaprzeczyć, że wzajemność oddziaływań nie zadziałała także na mnie, a jako kulinarny pasjonat znalazłem sposób na wzbogacenie naszego harcerskiego programu w środowisku, otwierając działania również dla gości na naszych kulinarnych zbiórkach, jakimi są pozostali członkowie Hufca.

Jest to pierwszy z trzech artykułów poświęconych tematyce Harcerskiego Klubu Sztuki Kulinarnej. W następnym przeczytaj jak harcerze uczyli się... o winie.

Czuwaj!

Pwd. Artur Pawełczyński

