

Blok tematyczny: posiłki/artykuły spożywcze, zdrowie, wygląd zewnętrzny, części ciała

Temat dnia: W restauracji

Cele lekcji: Poznanie słownictwa związanego z jedzeniem, polskimi daniami, umiejętność konstruowania prostych dialogów, Przypomnienie podstawowych zwrotów grzecznościowych.

Pomoce: przybory szkolne, słowniki, komputer, głośniki, ekran, ewentualnie tablica multimedialna.

Poznanie słownictwa związanego z daniami i zachowaniem się w restauracji proponuję rozpocząć od obejrzenia, wysłuchania piosenki kabaretu O.T.T.O „Pizza i pyzy”. (filmik wideo w załączniku, ewentualnie www.youtube.com/watch?v=jbe5UY-ovxU). Po dwukrotnym wysłuchaniu uczniowie mają odpowiedzieć na kilka pytań, na przygotowanych przez nauczyciela kartkach. Oto przykładowe pytania:

1. Jaką potrawę jadła „romantycznie” adresatka piosenki?
2. A co jadł podmiot mówiący tekstu?
3. Gdzie się poznali?
4. W jakich miastach „rozgrywa się” akcja piosenki?
5. Wymień polskie potrawy, dania i produkty spożywcze, jakie „występują w piosence”? Użyj formy podstawowej.

odpowiedzi

1. Schab
2. Kiszka z ziemniakami
3. W przydrożnej knajpce
4. Londyn i Monachium
5. Schab pieczony, kaszanka, salceson, mielony, szcypiorek, pierogi, rydz, mak, jabłko, ptasie mleczko, cebula, pyzy, jajko, barszcz.

Jeżeli część dzieci nie odpowie poprawnie na pytania po odsłuchaniu piosenki – przekazujemy wydrukowany tekst (w załączniku do scenariusza), aby sprawdzili swoje odpowiedzi. Następnie wyjaśniamy wszystkie trudniejsze słowa i zwroty pojawiające się w piosence.

NAUCZYCIEL: Jak widzicie jedzenie to „poważna” sprawa. Dzisiaj spróbujemy dowiedzieć się, jak należy zachować się w restauracji. Poznacie nazwy najważniejszych polskich dań. Będziemy używać zwrotów, które przydadzą się wam w codziennym funkcjonowaniu w Polsce. Przeczytajcie proszę w parach następujący dialog:

W restauracji

KLIENTKA: Dzień dobry, czy są wolne stoliki

KELNER: Dzień dobry. Oczywiście. Proszę za mną. Zaprowadzę Panią do stolika.

KLIENTKA: Dziękuję.

KELNER: Proszę bardzo, oto karta dań (menu).

KLIENTKA: A co by Pan nam polecił?

KELNER: Na pierwsze danie rosół z makaronem albo żurek z kielbasą a na drugie specjalność naszej restauracji – kaczka z jabłkami lub bryzol z jajkiem.

KLIENTKA: A czy macie jakieś dania z drobiu oprócz kaczki?

KELNER: Tak, oczywiście. Proponuję kotlet de volaille lub pierś z kurczaka panierowaną.

KLIENTKA: W takim razie poproszę żurek oraz pierś z kurczaka.

KELNER: A jakie dodatki Pani sobie życzy, młode ziemniaki, frytki, ryż czy może kluski śląskie?

KLIENTKA: Poproszę frytki i może surówkę z kiszanej kapusty.

KELNER: Proszę bardzo. Co Pani życzy sobie do picia?

KLIENTKA: Poproszę herbatę z cytryną.

KELNER: Czy chciałyby Pani zamówić deser. Mamy pyszny koktajl owocowy. Mogę również polecić wysmienite lody o różnych smakach.

KLIENKA: Hmm, kusząco brzmi ... poproszę koktajl owocowy.

KELNER: Już podaję.

KLIENKA: Czy mogę prosić o rachunek?

KELNER: Proszę bardzo.

Warto pamiętać, że w Polsce napiwek nie jest wliczany do rachunku. Od woli klienta zależy czy zostawi kelnerowi jakąś kwotę. Zwyczajowo nie powinna ona przekraczać 10 procent.

Kilkoro uczniów (wcześniej wyznaczonych i przygotowanych) odgrywa podaną scenkę. Następnie zapisujemy na tablicy więcej typowo polskich dań. Można również rozdać wcześniej przygotowane kartki, które będą przypominać menu polskiej restauracji.

Uczniowie w grupach próbują zaprezentować scenkę w restauracji. Każdy z nich posiada przed sobą menu. Starają się wykorzystać jak najwięcej dań.

Zadanie domowe: Będzie polegało na przygotowaniu scenki bardziej rozbudowanej w grupach 3 – 4 osobowych. Kolejną lekcję rozpoczniemy od ocenienia zaprezentowanych dialogów. Oceniamy sprawność językową, ale również pomysłowość, poczucie humoru itp. Jeżeli mamy warunki to można pokusić się o przygotowanie jakiejś potrawy na lekcji następnej. Można tę lekcję zorganizować w okolicach świąt i wówczas skupiamy się na potrawach typowo bożonarodzeniowych lub wielkanocnych.

Menu

Zupy:

Barszcz czerwony	5 zł.
Flaki wołowe	8,5 zł.
Kapuśniak	5 zł.
Krupnik	4 zł.
Rosół z kurczaka	4,5 zł.
Zupa grzybowa	6 zł.
Zupa ogórkowa	4 zł.
Zupa pomidorowa	4 zł.
Żurek z kiełbasą	6,5 zł.

Drugie dania

Za 100g.

Fasolka po bretońsku	8 zł.
Golonka w piwie	12 zł.
Gołąbki	9 zł.
Kaczka z jabłkami	16,5 zł.
Kotlet schabowy	10 zł.
Kurczak de volaille:	11,5 zł.
Pierogi	
- z mięsem	9 zł.
- z grzybami	9 zł.
- z kapustą	8 zł.
- z serem	8,5 zł.
Polędwiczki wołowe	25 zł.
Sztuka mięsa w sosie chrzanowym	15 zł.
Wątróbki drobiowe	7,5 zł.
Zrazy zawijane	17 zł.
Żeberka w miodzie	9,5 zł.

Dodatki

Frytki	5,5 zł.
Kluski śląskie	6,5 zł.
Ryż	3,5 zł.
Ziemniaki	4 zł.

Surówki

Z kiszanej kapusty	2,5 zł.
Z marchwi	2,5 zł.
Z kapusty pekińskiej	3 zł.
Z selera	2 zł.

Przystawki

Boczek ze śliwką	3,5 zł.
Smalec	2,5 zł.
Śledzie w śmietanie	4,5 zł.
Tatar	6 zł.

Napoje gorące:

Herbata	2,5 zł.
Kawa	3,5 zł.
Kakao	4 zł.
Mięta	2 zł.

Napoje zimne

Coca-cola	3 zł.
Kompot owocowy	2 zł.
Oranżada	2 zł.
Sprite	3 zł.