

Blok tematyczny: posiłki/artykiły spożywcze

Temat dnia: Sprawdzian opanowanego materiału

Cele lekcji: Sprawdzenie stopnia opanowania materiału leksykalnego z ostatnich kilku zajęć.

Przebieg lekcji:

Nauczyciel rozdaje uczniom wcześniej przygotowane testy. Następnie omawia zasady wypełniania oraz, ewentualnie, zasady oceniania. Pierwsze zadanie to czytanie ze zrozumieniem. Poniżej znajdują się zadania testowe do wykorzystania. Można oczywiście dodać jakieś zadania, dostosowując je do poziomu zaawansowania uczniów a także do stopnia omówienia materiału na wcześniejszych zajęciach.

I. Przeczytaj uważnie tekst a następnie odpowiedz na pytania, znajdujące się pod tekstem: (16p)

Magda Gessler

Znów jestem w Chełmie, znów szukam jego – wydawałoby się – oczywistej tożsamości kulinarnej i znów patrząc wokół, nie rozumiem, jak w mieście historycznie łączącym trzy genialne pod względem kulinarnym kultury tak ciężko jest odnaleźć choćby kroplę dawnych smaków.

Trudno jednak walczyć o przywrócenie szacunku do tradycji czy o powrót do słodko-kwaśno-słonej mieszanki **smaków** polskich, ruskich i żydowskich, gdy w tak czystym ekologicznie regionie mamy podstawowy problem z dobrymi, prawdziwymi produktami. Brak agroturystyki, brak produkcji, nie opłaca się ani hodować, ani uprawiać. Taniej i łatwiej zrobić zakupy w sieciowym sklepie, kupić dmuchane pieczywo, przełknąć błyszczące wędliny z kwadratowych pudełek. Czarna rozpacz.

Z tym większą radością odwiedzam znów w **Chełmie** człowieka, w którego restauracji zrobiłam kiedyś rewolucję, by ujrzeć dziś prawdziwego restauracyjno – hotelowego potentata. Nie na darmo nosi nazwisko Kozak, bo od czasu rewolucji kozakiem został przynajmniej podwójnie. To już nie tylko odmieniony przeze mnie Lwów, który znalazł się w moim przewodniku, ale też kapitalna **restauracja** – a jakże – Kozak. Zjemy tam zaskakująco włoską prawdziwą pizzę z opalanego drewnem pieca, doprawioną szczerze parmezanem krojonym z ogromnego serowego koła. Mirek Kozak ma jednak do zaproponowania znacznie więcej. Jego kotlet barani na gryczanej kaszy w sosie z maślakiem jest wyborny, genialna jest u niego jagnięcina, pyszna – zupa barania z fasolką szparagową, pomidorami i cząbrem. W restauracji Lwów jest smakowicie, tłoczno i gwarnie, a właściciel stała obecnością budzi respekt personelu i zaufanie gości. Codziennie rano znajduje czas na przejechanie kilkudziesięciu kilometrów na rowerze, w ciągu dnia sam wędzi dziczyznę, jest niezwykle aktywny, skuteczny i widać, że naprawdę lubi to, co robi.

Podobnie rzecz się ma z Pstrągowem w Żółtańcach, tuż pod Chełmem. Tam też są pasja, rodzina i wspólna praca. Inna branża, bo rybna, ale taka sama iskra w oku i potrzeba tworzenia tego, co najlepsze. Wszyscy zasuwiają i smażą pstrągi na najlepszym oleju rzepakowym, który wyciska z lokalnego rzepaku narzeczony córki właścicieli. Cudowny karp, niepowtarzalny pstrąg, stawy pełne słodkich ryb.

A potem znów jechałam najbardziej zaskakującą dziką leśną drogą z Białej Podlaskiej do Chełma, podziwiałam Jezioro Białe w Okunince i dziwiłam się, dlaczego w tym nad wyraz turystycznym miejscu nie mogę nigdzie po prostu zatrzymać się na kawę. Kebab – proszę bardzo.

Wzruszyłam się, widząc ludzi stojących przy drodze z zebranymi przez siebie jagodami, bo po produktowej pustyni wreszcie trafiłam na coś normalnego. Pyszne, obłędnie pachnące jagody posłużyły mi natychmiast do przygotowania letniego kisielu. Butelkę czerwonego wina zagotowałam z cynamonem, dwiema łyżkami lipowego miodu, skórką cytrynową i świeżym arcydzięglem. Po odstawieniu z ognia dodałam łyżkę stołową mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, a po lekkim ostygnięciu wsypałam litr jagód i wymieszałam. Podany z kwaśną gęstą śmietaną królował na letnim stole.

1. Dlaczego Magdę Gessler ogarnia „czarna rozpacz”?

2. Jakie kultury kulinarne łączą się w Chełmie?

3. W jakiej restauracji M. Gessler zrobiła „rewolucję”?

4. Dania jakich kuchni podaje się w restauracji „Kozak”?

5. Co wzruszyło Magdę Gessler? Co było wynikiem tego wzruszenia?

6. Z czego wynikało zdziwienie autorki na drodze z Białej Podlaskiej do Chełma?

7. Co budzi największy zachwyt Magdy Gessler?

8. Ile i jakie restauracje odwiedziła autorka tekstu w okolicach Chełma?

II. Uzupełnij brakujące miejsca:

- a) (ja)śniadanie o siódmej.
- b) Co dzisiaj (my) na kolację?
- c) One odchudzają się, dlatego mało
- d) Co zwykle (wy) na kolację?
- e) Polacy chętnie bigos.

III. Uzupełnij słownie puste miejsca, używając odpowiedniej formy gramatycznej

Wczoraj wieczorem Magda z Mamą poszły do sklepu osiedlowego. Zakupiły tam (0,5 kg) białego sera, ponieważ planowały wieczorem upiec (wstaw nazwę ciasta). Oprócz tego kupiły składniki na niedzielną pizzę: (25 dag. pomidor), (30 dag. pieczarka), (3 cebula),, oliwka i (0,25 kg szynka)

IV. Napisz krótki przepis na swoją ulubioną potrawę:
