

Blok tematyczny: Jestem tym, co jem.
Temat dnia: Przepis kulinarny.

Cel lekcji: Systematycznie ćwiczyć stosowanie poprawnych liczebników przy podawaniu daty. Ćwiczyć umiejętność rozumienia ze słuchu. Przypomnieć i utrwalić formę bezokolicznika oraz pozostałe formy czasownika przydatne w tworzeniu przepisu. Kształcić umiejętność wyszukiwaniu odpowiedniego materiału w tekście oraz umiejętność przekształcania formy gramatycznej. Podnosić sprawność porozumiewania się w grupie dwuosobowej. Kształcić umiejętność tworzenia przepisu na podstawie wzorca.

Pomoce:

Uczeń: przybory szkolne.

Nauczyciel: materiały do przygotowania planszy, kartki ze słownictwem, tekst opowiadania, teksty wzorcowe przepisu dla każdego ucznia, kartki z czasownikami do losowania.

Zapis w dzienniku: Powitanie wprowadzające w temat. Podanie daty bieżącej i ćwiczenie poprawnej wymowy liczebników. Rozumienie ze słuchu. Opowiadanie pod tytułem **Ciasto marchewkowe**. Analiza wzorcowych przepisów kulinarnych. Formy czasownika mające zastosowanie w tworzeniu przepisu kulinarnego. Zabawa słownikowa utrwalająca odpowiednie formy gramatyczne czasownika. Praca w grupach dwuosobowych - wypisywanie składników. Czemu służy poprawny zapis. Przygotowanie materiału do zadania domowego.

Przebieg:

1. Tradycyjne powitanie.

2. Podanie bieżącej daty i krótkie ćwiczenie z liczebnikami usprawniające poprawną wymowę i stosowanie odpowiednich końcówek.

3. Rozumienie ze słuchu:

Polecenie N:

Słuchajcie uważnie. Tekst przeczytam dwa razy. Waszym zadaniem będzie uzupełnić brakujące wyrazy. W tekście, który leży przed wami znajdują się luki.

4. Analiza wzorcowego przepisu. Patrz aneks.

N. mówi: *Rozdam wam teraz trzy wzorcowe przepisy, ich treść jest taka sama. Różnią się jedynie formą gramatyczną.*

Przeczytajcie je uważnie i odpowiedzcie na następujące pytania:

Z jakich dwóch części składa się przepis kulinarny?

Forma gramatyczna których wyrazów wskazuje na różnicę między poszczególnymi tekstami?

5. Przypomnienie form gramatycznych zaobserwowanych we wzorcowych tekstach. N. przypomina, że polskie bezokoliczniki kończą się na -ać, -eć, -ić, -yć. Jest to nieosobowa forma czasownika. Nazwa pochodzi od wyrażenia przyimkowego *bez okoliczności*. Jeśli posłużymy się wyłącznie bezokolicznikiem, nie można na nie wskazać. Z kolei forma trybu rozkazującego używana jest, gdy mówiący rozkazuje (poleca wykonanie czegoś).

6. Krótka zabawa utrwalająca trzy zastosowane w tekstach wzorcowych formy czasownika.

N. ma w koszyku kartki z czasownikami. Wybrani uczniowie losują wyrazy. Odczytują wylosowaną formę i przekształcają ją na dwie pozostałe.

Przykłady (**Podano dla wygody nauczyciela dużo różnych czasowników do wyboru. Sam zadecyduje, które z nich wybrać do lekcji**):

pisać -piszemy -pisz (napisz) [Stosując tryb rozkazujący często od razu używamy formy dokonanej czasownika].

gotować - gotujemy - gotuj (zagotuj)

kroić - kroimy - krój(pokrój) itp.

mieszać - mieszamy - mieszaj

wlewać - wlewamy - wlej

zagnieść - zagniatamy - zagnieć (ciasto, np. na pierogi)

ugnieść - ugniatamy - ugnieć (np. kapustę w słoiku)

miksować - miksujemy - miksuj (zmiksuj)

ucierać - ucieramy - ucieraj (utrzyj)

obrać - obieramy - obierz

usunąć - usuwamy - usuń

otoczyć -otaczamy - otocz (w mące)

kłaść - kładziemy - kładź (na patelni)

smażyć - smażyjemy - smaż

pod smażyć - pod smażamy - pod smaż (czyli niw smaż do końca, trochę tylko zarumień)

usmażyć - smażyjemy - usmaż (wykonaj czynność do końca)

skrobać - skrobiemy - oskrob

podgrzać - podgrzewamy - podgrzej (czyli nie ogrzewaj mocno)

wlewać - wlewamy - wlej

dodać - dodajemy - dodaj

rozgniatać - rozgniatamy - rozgnieć (np. czosnek)

oczyszczać - oczyszczamy - oczyść

rozbić - rozbijamy - rozbij

posiekać - siekamy - siekaj

doprawić - doprawiamy - dopraw (chodzi o dodanie umiarkowanej ilości przypraw)

przyprawić - przyprawiamy - przypraw (chodzi o dodanie wyrazistej ilości przypraw)

umyć - myjemy – umyj

7. Praca z tekstem opowiadania w grupach dwuosobowych. N. mówi:

Rozdam wam teraz opowiadanie przeczytane na początku lekcji. Podkreście w nim wszystkie składniki potrzebne Bartkowi do upieczenia ciasta. Następnie wypiszcie je w zeszycie metodą zastosowaną w rozdany tekście.

N. uwzględniając możliwości zespołu klasowego, może także wykonać to zadanie na tablicy.

8. Przygotowanie do wykonania zadania domowego (uczniowie w dalszym ciągu pracują w parach).

N. mówi: *Zaznaczcie w tekście fragment, w którym można znaleźć informacje o tym, jak piecze się ciasto marchewkowe i podkreście w nim czasowniki, które nazywają czynności przygotowującego ciasto. Wspólnie przekształćmy je na formę bezokolicznika.*

Wynik pracy uczniowskiej powinien wyglądać tak: przygotować, wymieszać, pokroić, umyć, zetrzeć, ubić, wlać, obserwować, dodać, wsypać, wyłożyć, wlać, piec.

Zadanie domowe

Napisz przepis na ciasto marchewkowe. Zastosuj formy bezokolicznika. Pamiętaj, że opisując czynności, możesz skorzystać z tekstu opowiadania. Tam zebrane jest całe niezbędne słownictwo.

W przepisie przydatne będą wyrazy pozwalające ustalić kolejność czynności: Najpierw, następnie, potem, wcześniej.

Oczekiwany efekt pracy:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i sodą. Włoskie orzechy pokroić(posiekać) na drobne. Marchewkę umyć dokładnie i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Ubić jajka z cukrem i cukrem waniliowym przy pomocy miksera. Ciągłe mieszając, powoli wlać do jajek olej aż do całkowitego

wchłonięcia. Następnie, nie przerywając miksowania, dodać mąkę. Ciasto powinno być gęste. Na końcu dodać cynamon, odcisniętą marchewkę i orzechy. Formę wyłożyć papierem, ciasto wylać do formy. Piec około 50 minut.

Aneks dla N.

Opowiadanie do ćwiczeń ze słuchu. Wersja dla N.

Zbliżały się jedenaste urodziny Bartka. Rodzice pozwolili mu urządzić przyjęcie dla koleżanek i kolegów w domu. Był piątek, trwały ostatnie przygotowania. Bartek poprosił mamę, aby upiekła mu jeszcze ciasto marchewkowe. Mama jednak zajmowała się robieniem tortu urodzinowego i stwierdziła, że Bartek doskonale da sobie radę sam. Ucierając więc swoją masę orzechową, podpowiadała Bartkowi kolejne czynności. **Pod dyktando mamy Bartek najpierw przygotował 1,5 szklanki mąki, wymieszał ją z łyżeczką proszku do pieczenia i łyżeczką sody. Następnie szklankę włoskich orzechów pokroił na drobne. Wreszcie przyszła kolej na główny składnik. Chłopiec dokładnie umył cztery solidne marchewki i startł je na tarce o drobnych oczkach. Cztery jajka ubił mikserem ze szklanką cukru i łyżeczką cukru waniliowego, następnie - ciągle mieszając - stopniowo wlał szklankę oleju, aż do całkowitego wchłonięcia w powstałą masę. Ciągle ubijając, stopniowo dodał wcześniej przygotowaną mąkę z dodatkami. Mama przypominała mu co pewien czas, aby dobrze obserwował ciasto, bo powinno być gęste. Bartek oczywiście nie zapomniał także o dodaniu cynamonu. Na końcu wsypał do ciasta odcisniętą marchewkę i orzechy. Formę wyłożył papierem do pieczenia i wlał na nią ciasto. Piekł około 50 minut.**

Na przyjęciu koleżanki Bartka nie mogły się nadziwić, że ich kolega jest takim zdolnym cukiernikiem.

Opowiadanie do ćwiczeń ze słuchu. Wersja dla ucznia.

Zbliżały się jedenaste urodziny Bartka. Rodzice pozwolili mu urządzić przyjęcie dla koleżanek i kolegów w domu. Był piątek, trwały ostatnie przygotowania. Bartek poprosił mamę, aby upiekła mu jeszcze Mama jednak zajmowała się robieniem urodzinowego i stwierdziła, że Bartek doskonale da sobie radę sam. Ucierając więc swoją masę, podpowiadała Bartkowi kolejne czynności. Pod dyktando mamy Bartek najpierw przygotował 1,5 szklanki, wymieszał ją z łyżeczką proszku do pieczenia i łyżeczką sody. Następnie szklankę orzechów pokroił na drobne. Wreszcie przyszła kolej na główny składnik. Chłopiec dokładnie umył cztery solidne marchewki i startł je na tarce o drobnych oczkach. Cztery jajka ubił mikserem ze szklanką i łyżeczką cukru waniliowego, następnie - ciągle mieszając - stopniowo wlał szklankę, aż do całkowitego wchłonięcia w powstałą masę. Ciągle ubijając, stopniowo dodał wcześniej przygotowanąz dodatkami. Mama przypominała mu co pewien czas, aby dobrze obserwował ciasto, bo powinno być gęste. Bartek oczywiście nie zapomniał także o dodaniu Na końcu wsypał do ciasta odcisniętą marchewkę i orzechy. Formę wyłożył papierem do pieczenia i wlał na nią ciasto. Piekł około 50 minut.

Na przyjęciu koleżanki Bartka nie mogły się nadziwić, że ich kolega jest takim zdolnym cukiernikiem.

Wzorcowe przepisy kulinarne jako materiał do obserwacji.

Wzór pierwszy:

Placek z jabłkami

Składniki:

3 duże jabłka

cukier według uznania

1/2 litra kefiru

2 szklanki mąki

1/2 łyżeczki soli

olej

jajko

Sposób wykonania:

Obierz trzy duże jabłka. **Usuń** gniazda nasienne z jabłek i **pokrój** owoce w poziome plastry. **Zmiksuj** razem jajko, duży kefir, 2 szklanki mąki i pół łyżeczki soli i cukier. **Otaczaj** plastry w cieście i ostrożnie **kładź** na oleju rozgrzanym na patelni. **Smaż** po każdej stronie, aż placki się zarumienią. **Podawaj** posypane cukrem.

Wzorcowe przepisy kulinarne jako materiał do obserwacji.

Wzór drugi:

Placek z jabłkami

Składniki:

3 duże jabłka

cukier według uznania

1/2 litra kefiru

2 szklanki mąki

1/2 łyżeczki soli

olej

jajko

Sposób wykonania:

Obrać trzy duże jabłka. **Usunąć** gniazda nasienne z jabłek i **pokroić** owoce w poziome plastry.

Zmiksować razem jajko, duży kefir, 2 szklanki mąki i pół łyżeczki soli i cukier. **Otoczyć** plastry w cieście i ostrożnie **kłaść** na oleju rozgrzanym na patelni. **Smażyć** po każdej stronie, aż placki się zarumienią.

Podawać posypane cukrem.

Wzorcowe przepisy kulinarne jako materiał do obserwacji.

Wzór trzeci:

Placek z jabłkami

Składniki:

3 duże jabłka

cukier według uznania

1/2 litra kefiru

2 szklanki mąki

1/2 łyżeczki soli

olej

jajko

Sposób wykonania:

Obieramy trzy duże jabłka. **Usuwamy** gniazda nasienne z jabłek i **kroimy** owoce w poziome plastry.

Miksujemy razem jajko, duży kefir, 2 szklanki mąki i pół łyżeczki soli i cukier. **Obtaczamy** plastry w cieście i ostrożnie **kładziemy** na oleju rozgrzanym na patelni. **Smażymy** po każdej stronie, aż placki się zarumienią. **Podajemy** posypane cukrem.