

Blok tematyczny: Jestem tym, co jem.

Temat dnia: Naczynia kuchenne

Cel lekcji: Kształcić rozumienie za słuchu. Ćwiczyć posługiwanie się liczebnikami. Wprowadzić podstawową wiedzę na temat kulinarnych obyczajów słowiańskich. Utrwalać umiejętność wyszukiwania informacji w tekście opowiadania. Zapoznać z przysłowiami związanymi z tematem. Zgromadzić i utrwalić słownictwo związane z kuchnią. Wdrożyć uczniów do działania według instrukcji. Przypomnieć zasadę stosowania trybu rozkazującego w instrukcji podobnie jak w przepisie kulinarnym. Kształcić poprawną wymowę. Kształtować atmosferę współpracy podczas działań grupy. Pomoce:

Uczeń: przybory szkolne.

Nauczyciel: tekst opowiadania dla każdego ucznia, tabelka "prawda - fałsz", kartki ze zdaniami do ćwiczeń w pisaniu.

Zapis w dzienniku: Powitanie wprowadzające w temat. Podanie daty bieżącej . Słowiańszczyzna - praca z mapą. Opowieść o zwyczajach kulinarnych Słowian - rozumienie ze słuchu. Wyszukiwanie w tekście odpowiednich nazw. Naczynia współczesnej kuchni - obrazki i słowa. Praca w grupach - nakrywanie do stołu na podstawie instrukcji - utrwalanie słownictwa. Tworzenie prezentacji na podstawie wzorca. Wiersz T. Śliwiaka - kształcenie wymowy.

Przebieg:

1. Tradycyjne powitanie.
2. Ćwiczenia z bieżącą datą.
3. Praca z mapą. N. objaśnia krótko , co nazywamy Słowiańszczyzną i pokazuje odpowiedni obszar na mapie.
4. Rozumienie ze słuchu.

Polecenie dla uczniów. Przeczytam wam teraz dwukrotnie tekst o zwyczajach kulinarnych dawnych Słowian. Posłuchajcie uważnie, a następnie wypełnijcie ankietę prawda-fałsz.

	P	F
Dieta codzienna Słowian była bardzo skomplikowana.		
W słowiańskiej kuchni używano drewnianych przyborów kuchennych.		
We współczesnej kuchni używa się jeszcze czasem glinianych garnków		
Używanie ziół odziedziczyliśmy po słowiańskich przodkach.		
Kociołek Słowianie stawiali na żeliwnej płycie pieca.		
Na jeden posiłek Słowianie przygotowywali zwykle kilka dań.		
Podstawę dawnej diety stanowiły kasza mąka i mięta.		
Słowianie dostosowywali posiłki do rytmu dnia.		
Słowianie nie korzystali z darów natury.		
We współczesnym świecie używa się przede wszystkim ziół suszonych.		
Podstawową przyprawą Słowian była sól.		

5. N. rozdaje uczniom przeczytany tekst. Zadanie dla uczniów. Podkreście w tekście nazwy naczyń kuchennych.

Objaśnienia N.:

Czerpak - czyli naczynie do czerpania. W języku polskim funkcjonuje czasownik czerpać. Czerpak natomiast zachował się w języku żeglarzy (naczynie do wybierania wody z łódki, gdy przecieka) albo mechaników samochodowych. W kuchni naczynia do nabierania wody czy zupy mają swoje odrębne nazwy, o których jeszcze będzie mowa.

Kociołek - był naczyniem ustawianym bezpośrednio na ogniu. Dzisiaj jeszcze funkcjonuje kocioł myśliwski, używany podczas imprez myśliwskich do gotowania wielkiego bigosu dla wszystkich uczestników. Słowo oznaczać może także kocioł pieca gazowego ogrzewającego całe mieszkanie.

6. Współczesne naczynia kuchenne. Obrazki i słowa.

N. przygotowuje odpowiednią ilość obrazków (np. reklamy) oraz odpowiednią ilość kartek z nazwami poszczególnych przedmiotów.

Zadanie dla uczniów (mogą pracować w grupach): *Odczytajcie kartki, odłóżcie na bok te wyrazy, których znaczenia nie znacie. Pozostałe przyporządkujcie odpowiednim obrazkom.*

Po wykonaniu ćwiczenia uczniowie odczytują słowa, które potrafili przyporządkować.

N. zwraca uwagę na wymowę i ewentualnie poprawia na bieżąco popełnione błędy. Następnie N. pomaga dokończyć ćwiczenie. Sięga po obrazek i mówi:

To jest chochla. Basiu powtórz za mną. (ćwiczenie powtarza się kilkakrotnie)

Następnie prosi uczniów, aby odszukali wśród kartek z wyrazami tę odpowiednią.

Wybór wyrazów do ćwiczeń na lekcji.

Naczynia stawiane na piecu lub wsuwane do pieca:

garnek, rondel, brytfanna, patelnia, foremka do ciasta i blacha do pieczenia ciasta o większym metrażu.

Naczynia do wykonywania niezbędnych czynności w kuchni podczas gotowania:

chochla, sito, tłuczek do ziemniaków, wałek do ciasta, trzepaczka do jajek, wyciskacz (praska) do czosnku, wyciskacz do cytryny, szumówka (łyżka z dziurami do zebrania z wierzchu zupy niepotrzebnych szumowin), łopatka do ciasta, łopatki drewniane do operowania potrawą podczas smażenia lub mieszania.

Naczynia układane na stole: talerz głęboki (na zupę) talerz płaski (drugie danie), półmisek, talerzyk deserowy, cukiernica, solniczka, pieprzniczka, pojemnik na oliwę (ewentualnie karafka, butelka), maselnica, filiżanka, spodek, talerzyk deserowy.

Sztućce: łyżka, łyżeczka, nóż, widelec,

7. Praca w grupach. Nakrywanie do stołu - instrukcja.

N. wcześniej przygotował umowne papierowe kształty naczyń (trudno na lekcji o prawdziwą zastawę) tak, aby uczniowie mogli wykonać symulację nakrywania stołu.

Zadanie dla uczniów:

W grupie dokładnie przeczytajcie instrukcję. Dobierzcie kartki udające naczynia, napiszcie na nich poszczególne nazwy, a następnie nakryjcie do stołu według instrukcji. Po wykonaniu zadania zaprezentujcie efekt waszej pracy innym grupom.

Oczekiwany wzór prezentacji:

Nasz stół przykryty jest obrusem. Głębokie talerze położyliśmy na płaskich. Po prawej stronie talerza znajduje się nóż oraz łyżka, a po lewej widelec a za nim od środka stołu widelczyk do ciasta i łyżeczka. . Półmiski i waza stoją pośrodku stołu. (itp.)

8. Kształcenie poprawnej wymowy. N. czyta wiersz T. Śliwiaka, dbając o staranną wymowę. Następnie czytają go uczniowie. Ćwiczenia powinny być zróżnicowane. Wszyscy razem, czytamy po dwie osoby, czytamy po jednej zwrotce, czytamy pojedynczo.

9. Zadanie domowe:

Naucz się na pamięć wiersza.

Aneks dl N:

Tekst do zadania 4:

Kuchnia słowiańska to ciekawa podróż do przeszłości. Ile z życia naszych przodków Słowian zostało we współczesnej kuchni? Dieta Słowian była prosta, ale oparta na pożywnych i zdrowych składnikach. W kuchni używano drewnianych przyborów kuchennych (czerpaki, łyżki, misy), które do dzisiaj goszczą w wielu domach, choć przeważa teraz silikon czy metal. Do dzisiaj używane są też gliniane naczynia do ucierania różnych mas albo zapiekania mięs, warzyw i innych dań. Jeśli chodzi o zioła, to zamiast je hodować, korzystamy z suszonych, ale to też jest dziedzictwo słowiańskie. Gliniana zastawa miewała różne kształty. Najważniejszy był kociołek. Musiał być solidny i trwały. Słowianie gotowali w nim potrawę bezpośrednio nad żywym ogniem, na palenisku, mieszając danie drewnianą łyżką. Codzienna dieta Słowian opierała się na potrawach jednogarnkowych, których podstawowy składnik stanowiła kasza z różnymi dodatkami – ziołami (głównie miętą), nabiałem i mięsem. Taki danie było przede wszystkim sycące! Wspomnijmy jeszcze potrawy mączne: podplomyki, chleby i kołaczki. Posiłki dostosowywano do rytmu dnia. Dlatego miały one swoje stałe pory. Naturalne środowisko zapewniało Słowianom dary natury – owoce leśne, miód, ryby z jezior i zwierzyinę łowną. Z przypraw najważniejsza była sól. Pieprzu nasi przodkowie nie znali. Jedli zwykle z jednej miski, jedną łyżką albo rękami. Przyjrzyjmy się współczesnej kuchni. Które słowiańskie zwyczaje kulinarne zachowaliśmy do dzisiaj? Możemy o tym porozmawiać...

Tekst do zadania VII

Tekst instrukcji do rozdania uczniom:

Na stole rozłóż obrus. W odpowiednich odległościach rozstaw płaskie talerze i postaw na nich talerze głębokie albo miski na zupę. Z prawej strony, najbliższej talerza umieść nóż ostrzem skierowanym w lewą stronę, a obok niego łyżkę do zupy. Z lewej strony talerza połóż widelec. Sztućce do deseru połóż za talerzem od środka stołu: widelczyk trzonkiem w lewo tuż za nim łyżeczkę trzonkiem w prawo. Po prawej stronie talerza, ale od środka stołu ustaw szklanki na kompot lub wodę. Wazę z zupą i półmiski rozmieść na środku stołu. Serwetki zgięte w trójkąt umieść po prawej stronie talerza. Przygotuj też filiżanki na spodkach i talerzyki deserowe. Rozstawisz je po usunięciu naczyń obiadowych.

Tekst do zadania IX

Tadeusz Śliwiak

Siostra łyżka,
brat widelec –
ona gruba,
on chudzielec.

Nie przybywał nic na wadze.

Rzekła łyżka:

– Ja ci radzę,
zupki jedz,

bo z zup się tyje.

Popatrz jaką ty masz szyję!

Wszystkie ci wystają kości.

Długo tak zamierzasz pościć?

– Nie chcę zup,
bo ich nie znoszę.

Jedz je sama,
bardzo proszę!

Dość już twego mam gadania.

Ja jem tylko drugie dania!