



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Klasa II

Miesiąc - Luty

Krąg tematyczny: Kulinaria.

Temat: Angielska herbata.

Powiązanie z wcześniejszą wiedzą:

Jak przygotować herbatę?

Cele lekcji:

1. Zapoznanie uczniów z tradycjami kulturowymi innych krajów.
2. Nauka angielskiego sposobu parzenia herbaty.
3. Doskonalenie umiejętności pisania w języku angielskim zaproszenia na podwieczorek.

Cele sformułowane w języku ucznia:

1. Poznasz angielski sposób parzenia herbaty.

NACOBZU

1. Znasz 7 nazw czynności po angielsku związanych z przygotowaniem herbaty.
2. Wymieniasz produkty i rzeczy po angielsku potrzebne do przygotowania herbaty.
3. Podajesz przepis na parzenie herbaty po polsku i po angielsku.

Przebieg lekcji:

- 1. Obejrzymy film.** Odpowiedzcie na pytania - co przygotował kucharz?
Co było mu potrzebne?





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

How to make a cup of tea?

<https://www.youtube.com/watch?v=OYJOdenM7U>

2. Co jest potrzebne do przygotowania herbaty? – ćwiczenie interaktywne.

Ilustracje z polskimi podpisami na górze, pod spodem angielskie wyrazy do przeciągnięcia. Jak dobrze podpisze, słyszy nazwę wypowiedzaną w języku angielskim.

Czajnik – *a kettle*

Herbata - *tea*

Imbryk –*a teapot*

Filizanka –*a cup*

Łyżeczka - *a teaspoon*

Cukier - *sugar*

Mleko - *milk*

3. Czynności – nauczyciel pokazuje obrazki i podaje przepis na parzenie herbaty.

Ilustracje z angielskimi napisami obrazujące następujące czynności.

boil - zagotować; *put*- włożyć ; *pour*- nalewać; *brew* - zaparzać;

add - dodawać(cukier); *mix*- łączyć składniki; *drink* –pić

- Czajnik z gotującą się wodą na palniku.
- Imbryk, do którego wkładane są 2 torebki herbaty
- Do imbryka nalewana jest woda z czajnika.
- Do filizanki wlewane są mleko, herbatę z imbryka.
- Dodany jest cukier, następnie zamieszany.
- Osoba pije herbatę.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

4. Instrukcja - ćwiczenie interaktywne.

6 ilustracji z napisami przedstawiającymi sposób parzenia herbaty. Ilustracje są zaprezentowane w niewłaściwej kolejności. Zadanie uczniów jest poprawne ich ułożenie.

Czajnik z gotującą się wodą na palniku.

Napis - *Boil the water in the kettle.*

Imbryk do którego wkładane są 2 torebki herbaty.

Napis - *Put tea into the teapot.*

Do imbryka nalewana jest woda z czajnika.

Napis - *Pour hot water into the teapot and brew for 2 minutes.*

Do filiżanki wlewane jest mleko.

Napis - *Pour milk into the cup.*

Do filiżanki z mlekiem wlewana jest herbata z imbryka.

Napis - *Pour tea into the cup.*

Dodawany jest cukier.

Napis - *Add sugar and drink.*





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

5. Karta pracy - Zaproszenie na podwieczorek. *Let's have a tea party.*

1. Uzupełnij tekst z lukami, wytnij i ozdób okładkę.

<i>An English Tea Party</i>	
-----------------------------	--

Środek

<i>Dear.....,</i>	<i>Games- gry</i> <i>Snacks- przekąski</i>
-------------------	---

*Please come to my English Tea
Party on....., at.....*

.....





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Uzupełnij zdania.

English style tea is with.....(rys.mleka)

Italian style tea is with.....(rys. cytryny)

6. Podsumowanie.

Odczytywanie zaproszeń. Omawianie pomysłów na gry, zabawy oraz przekąski.

Notatki i dodatkowe ćwiczenia:

Kluczowe pytania:

Dlaczego herbata parzona jest na wiele sposobów?

Praca domowa:

Opisz jak parzy się herbatę w twoim domu.

Materiały i pomoce dydaktyczne:

- film,
- karty pracy,
- ćwiczenie interaktywne "Instrukcja",
- ćwiczenie interaktywne "Co jest potrzebne do przygotowania herbaty?".

