



Temat:

Kulinarna podróż po wybranych krajach UE



Czas zajęć:

45 minut

Cele ogólne:

- tworzenie okazji sprzyjających zdobywaniu wiedzy o świecie
- zapoznanie z nazwami potraw pochodzącymi z różnych krajów Europy

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- wymienić potrawy pochodzące z poznanych krajów UE
- zaproponować menu związane z konkretnym krajem europejskim
- poprawnie zapisać nazwy potraw
- rozwijać pamięć i koncentrację
- zgodnie pracować i komunikować się w zespole rówieśników

Metody nauczania:

Klębek, metoda sytuacyjna, pogadanka, burza mózgów, pokaz.

Formy organizacji zajęć:

Jednostkowa praca jednolita, grupowa i zbiorowa praca jednolita.

Środki dydaktyczne:

Klębek włóczki, 4 karteczki z szyfrem matematycznym (Załącznik 1), flaga Grecji, Włoch, Francji i Hiszpanii (Załącznik 2), karteczki z nazwami potraw i ich krótkim opisem (Załącznik 3), karta menu (Załącznik 4), przykładowe menu (Załącznik 5), karta pracy – kanapka (Załącznik 6).



Przebieg zajęć:

1. Przywitanie.

Uczniowie wraz z nauczycielem tworzą koło i rzucając do siebie kłębkami włóczki tworzą pajęczakę – wymieniając przy tym imię osoby i cechę, za którą ją lubią. Kiedy zostanie utworzona sieć, dzieci odpowiadają na pytanie:

Co nas łączy? – nić sympatii, przyjaźni, koleżeństwa itp.

Wniosek: Chociaż każdy z nas jest inny, łączy nas przyjaźń, koleżeństwo, zrozumienie. Podobnie jest w krajach UE. Każdy kraj jest inny, a jednak wszystkie zjednoczyły się, by wspólnie zapewnić sobie bezpieczeństwo, dobrobyt i pokój. Mówi o tym hasło UE: „Zjednoczeni w różnorodności”.

2. Podział uczniów na 4 grupy. Każda grupa otrzymuje szyfr (Załącznik 1), którego rozwiązaniem jest nazwa kraju UE.

Komentarz po rozwiązaniu szyfrów: Odbędziemy dzisiaj kulinarną podróż do krajów UE, których nazwy przed chwilą rozszyfrowaliśmy. Spójrzcie na flagi tych krajów – dobrze zapamiętajcie jak wyglądają.

Prezentacja flag: greckiej, włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej (Załącznik 2).

3. Przeniesiemy się teraz do europejskiej restauracji, gdzie szef kuchni zrobił straszny bałagan. Nazwy potraw zostały zupełnie wymieszane. Waszym zadaniem będzie zaprowadzić tam porządek.

Kartki z nazwami potraw, krótkim ich opisem i flagą kraju, z którego pochodzą zostają umieszczone w widocznym miejscu, np. na tablicy lub dywanie (Załącznik 3).

Czytanie nazw potraw i wyznaczenie przedstawiciela z każdej grupy, który wybierze spośród nich te, które pochodzą z wylosowanego przez konkretną grupę kraju. Pomocne w tym flagi są umieszczone na karteczkach.

4. Opis sytuacji: Wyobraźcie sobie, że otwieracie restaurację w kraju, który wylosowaliście. Wybierzcie dla niej nazwę, szefa kuchni i zaproponujcie menu z potraw, które wybrał wasz przedstawiciel. Pomoże wam w tym specjalna karta (Załącznik 4).

Pamiętajcie o tym, aby:

- nazwy potraw były napisane prawidłowo,
- nazwy potraw były charakterystyczne dla wylosowanego przez grupę kraju,
- nazwa restauracji była ciekawa i nawiązująca do wylosowanego kraju.

Przed rozpoczęciem pracy zapoznajcie się z podanym przykładem (Załącznik 5).

Czy wiecie, z jakiego kraju pochodzi to menu? A może znacie region, gdzie znajduje się ta restauracja? Pamiętajcie, że przy proponowaniu nazwy restauracji i menu, każdy z was podaje swoje propozycje, a później wspólnie w grupie wybieracie najlepszą.

5. Prezentacja wyników prac poszczególnych grup:

Szef kuchni danej grupy prezentuje nazwę restauracji i wybrane menu. Jeśli pozostałe grupy nie znają jakiejś potrawy, czyta jej krótki opis.

Po prezentacji każdej grupy nauczyciel pyta o opinię wszystkich uczniów na temat przedstawionego menu. Uczniowie wyrażają swoją opinię pokazując kciukiem:

- kciuk w górę – menu bardzo się podoba,
- kciuk w bok – menu się podoba, ale są zastrzeżenia,
- kciuk w dół – menu nie podoba się.

6. Podsumowanie:

Dokończ jedno z poniższych zdań lub ułóż własne:

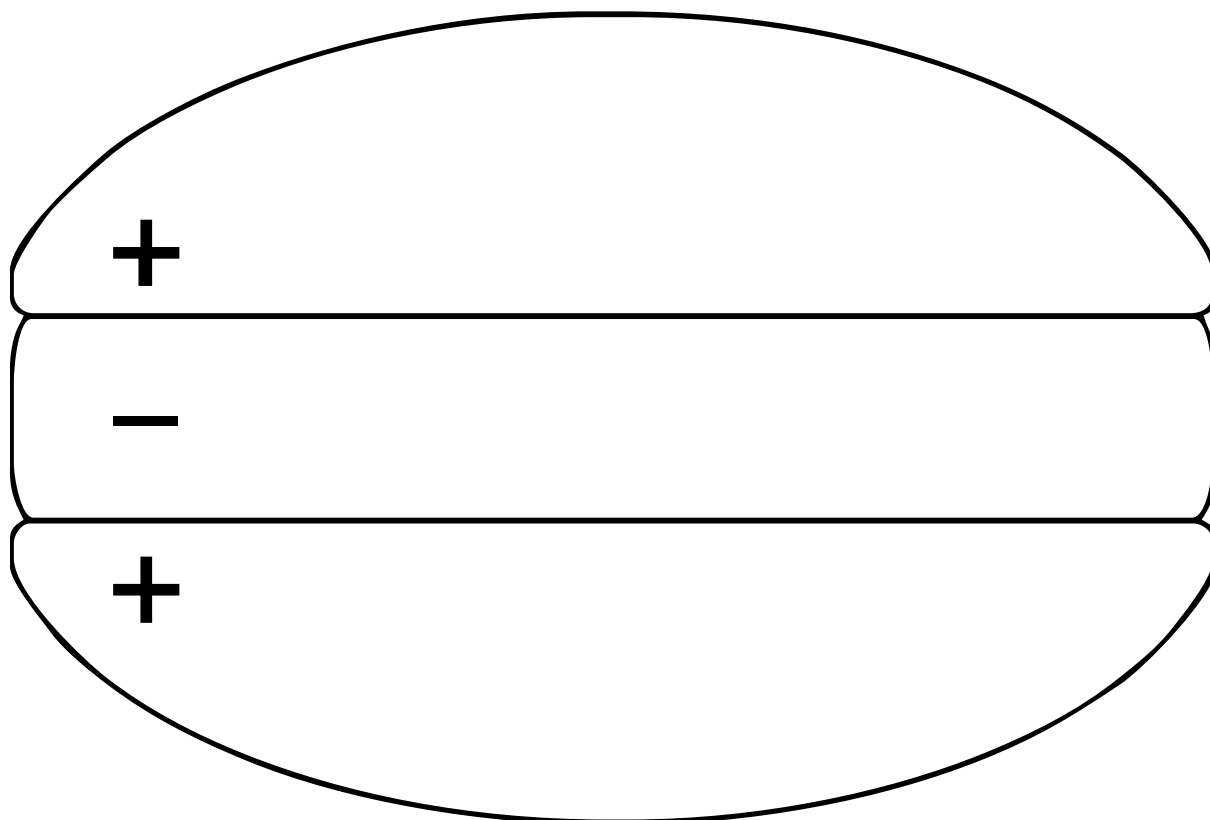
Dzisiaj dowiedziałam/-em się, że...

Zdziwiło mnie, że...

W końcu nauczyłem/-am się, że...

lub

Podsumuj dzisiejsze zajęcia wpisując na kanapce obok plusów, co ci się spodobało lub co cię zaciekało, a obok minusa – co nie było dla Ciebie interesujące. Pokoloruj kanapkę według własnego pomysłu (Załącznik 6).



Zadanie domowe: Zapisz w zeszycie przepis na danie, którego nazwa szczególnie ci się spodobała na dzisiejszych zajęciach.

Załącznik 1 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

KARTA PRACY

Każda grupa otrzymuje szyfr. Po obliczeniu działań i podstawieniu litery przyporządkowanej do wyniku, grupa odczyta nazwę kraju należącego do UE.

grupa 1

7×5	6×6	$49 : 7$	$72 : 9$	$80 - 32$	$39 + 28$

$7 = O$

$8 = C$

$35 = W$

$36 = Ł$

$48 = H$

$67 = Y$

grupa 2

6×7	8×8	$36 : 6$	$40 : 8$	$72 - 15$	$28 + 17$

$45 = A$

$57 = J$

$42 = G$

$6 = E$

$64 = R$

$5 = C$

grupa 3

8×6	6×9	$32 : 8$	$49 : 7$	$72 - 19$	$29 + 33$	$17 + 58$

$62 = J$

$54 = R$

$48 = F$

$7 = N$

$4 = A$

$53 = C$

$75 = A$

grupa 4

7×8	9×9	$42 : 6$	$64 : 8$	$87 - 53$	$76 - 47$	$59 + 12$	$38 + 48$	$85 - 36$

$29 = A$

$56 = H$

$86 = I$

$7 = S$

$81 = I$

$49 = A$

$34 = P$

$8 = Z$

$71 = N$

Załącznik 2a do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

FLAGA GRECJI



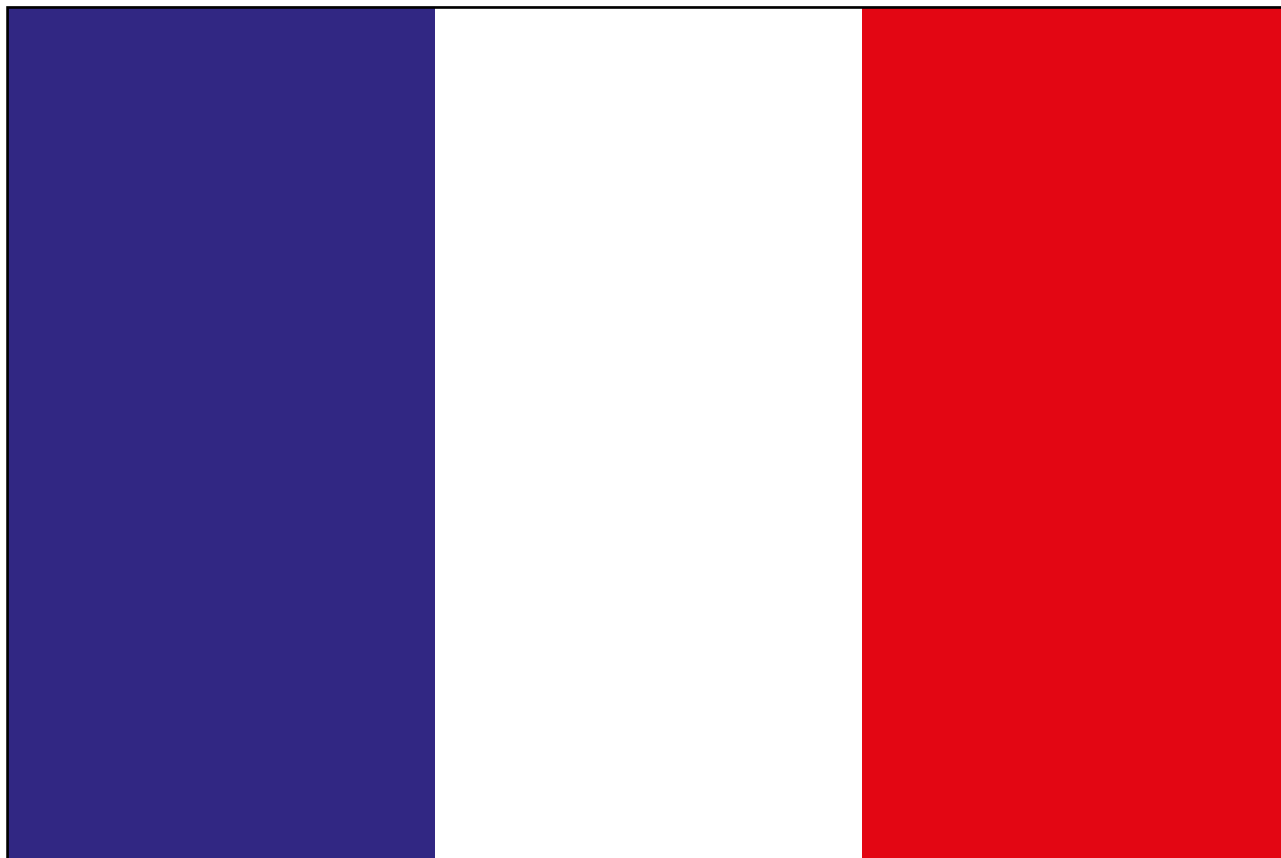
Załącznik 2b do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

FLAGA WŁOCH



Załącznik 2c do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

FLAGA FRANCJI




Załącznik 2d do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

FLAGA HISZPANII





Załącznik 3 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

 <p>MINISTRONE</p> <p>zupa warzywna</p>	 <p>GNOCCHI</p> <p>Kluski z mąki, ziemniaków i sera, podobne do polskich kopytek. Podawane z sosem pomidorowym, grzybowym lub pesto.</p>
 <p>CIABATTA</p> <p>Po włosku oznacza kapeć. Wydłużony, płaski bochenek białego pieczywa używany do kanapek. W Rzymie ciabatta jedzona jest z oliwą z oliwek wymieszaną z odrobiną soli.</p>	 <p>TIRAMISU</p> <p>Deser, który składa się z warstwy biszkoptu nasączonej mocną kawą, na którą nakłada się warstwę kremu z serka mascarpone, a całość posypuje się grubą warstwą startej czekolady.</p>
 <p>SPAGHETTI</p> <p>Świeżo ugotowany, długi makaron zmieszany z odpowiednim sosem i posypyany serem – najczęściej parmezanem.</p>	 <p>RAVIOLI</p> <p>Niewielkie, kwadratowe pierożki, nadziane serem risotta, mięsem lub warzywami – bardzo często szpinakiem.</p>
 <p>PIZZA</p> <p>Okrągły placek posmarowany sosem pomidorowym, posypyany tartym serem mozzarella, ziołami i różnymi dodatkami, wypiekany w gorącym piecu.</p>	 <p>PANNA COTTA</p> <p>Deser z gotowanej śmietanki z dodatkiem żelatyny. Po przestudzeniu w okrągłej foremce przybiera kształt białej babeczki. Podawany z owocami lub sosem owocowym.</p>



GAZPACHO

Chłodnik z pomidorów, ogórków i papryki z dodatkiem chleba i oliwy.



PAELLA

Potrawa z ryżu i szafranu, z dodatkiem owoców morza lub mięsa oraz warzyw.



TORTILLA HISZPAŃSKA

Rodzaj grubego omeletu z pokrojonymi w plasterki ziemniakami. Często z dodatkiem warzyw i mięsa.



FLAN

Krem karmelowy, pieczony w piekarniku w małych, okrągłych foremkach. Podawany schłodzony, z owocami..



CHURROSY

Karbowane rurki parzonego ciasta waniliowego, smażone w głębokim tłuszczu, posypane cukrem cynamonowym, podawane z gorącą czekoladą.



OREJA

Ucho wołowe smażone we fryturze.



ALFAJOR

Krucze ciastka z kajmakiem.



PULPO A FEIRA

Smażona ośmiornica, serwowana w oliwie oraz posypana ostrą, mieloną papryką.



MUSAKA

Danie z zapiekanych bakłażanów,
ziemniaków i mięsa mielonego.



BAKLAWA

Bardzo słodkie, pełne orzechów,
spływające syropem maślane ciasto filo.



TZATZIKI (cacyki)

Pasta czosnkowa z ogórkami i miętą.



FASOLADA

Zupa fasolowa.



SOUVLAKI (suwlaki)

Szaszłyki z mięs pieczone na ruszcie,
z dodatkami.



SAŁATKA GRECKA

Sałatka na bazie pomidorów, oliwek,
ogórków, cebuli i sera feta.



GYROS

Mięso opiekane na rożnie,
zawinięte w pitę, podawane z frytkami
i pomidorami.



DOLMADES

Gołąbki zawijane w liście winogron.



CRÊPES

Naleśniki z różnymi farszami,
zazwyczaj słodkimi.



CROISSANT

Maślany, chrupki rogalik,
najczęściej wypełniony czekoladą.



ŚLIMAKI po burgundzku

Ugotowane mięso ze ślimaka,
podane z masłem czosnkowym
i posiekaną pietruszką.



BANON

Ser zawijany w liść kasztanowca.



TARTA

Rodzaj wypieku składający się z kruchego,
drożdżowego lub francuskiego ciasta
i nadzienia, które może być zarówno
słodkie, jak i wytrawne.



RATATOUILLE

Potrawa z duszonych warzyw.
Przyrządzana z bakłażana, cukinii,
soczystych pomidorów, czosnku
i cebuli.



ZUPA CEBULOWA

Zupa na bazie cebuli, podawana
z grzankami, posypana żółtym serem.



PIECZONE KASZTANY

Rodzaj jadalnych kasztanów,
pieczonych i podawanych na ciepło.

Załącznik 4 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

KARTA PRACY

KARTA MENU

RESTAURACJA

M E N U

SZEF KUCHNI

Załącznik 5 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

PRZYKŁADOWE MENU

KARTA MENU

RESTAURACJA

ZBÓJNICKA

M E N U

GRILLOWANE OSCYPKI POD PIERZYNKĄ Z ŻURAWINY

**GÓRALSKIE KOTLECICKI Z JAGNIĘCINY PODANE
Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I OGÓRKIEM KISZONYM**

SERNIK SWOJEJ ROBOTY

SZEF KUCHNI

JASIEK BACHLEDA

Załącznik 6 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

KARTA PRACY

Kanapka w stylu hamburgera

