Data: 2.03.2022r.
Klasa: 3 Żu1
Nauczyciel: Urszula Stacha

Temat:

Kuchnia brytyjska/ angielska
Cele lekcji:
Uczeń:
• wie czym charakteryzuje się kuchnia brytyjska;
• wie jakie surowce stosuje się w kuchni brytyjskiej i jakie są najpopularniejsze metody obróbki cieplnej stosowane w tej kuchni ;
• rozumie przyczyny powodujące, że w kuchni brytyjskiej przeważają potrawy wysokokaloryczne i sycące;
• zna charakterystykę najpopularniejszych potraw kuchni brytyjskiej oraz potrafi podać ich angielskie nazwy;

• zna historycznie ważne miejsca w Londynie związane z gastronomią;
• potrafi podać angielskie nazwy najpopularniejszych surowców w kuchni brytyjskiej;
• potrafi wymienić cechy charakterystyczne kuchni brytyjskiej
• rozumie wpływ potraw kuchni brytyjskiej na zdrowie ;
• rozwija umiejętności współdziałania w grupie.

Metody i formy pracy:

• praca w grupach i indywidualna;
• „burza mózgów”;
• metody aktywizujące;
• wykład;
• dyskusja.

Środki dydaktyczne:

• prezentacja multimedialna;
• karty pracy uczniów.

Przebieg lekcji:

Faza wstępna:

• czynności organizacyjne – powitanie, sprawdzenie obecności
• wprowadzenie do lekcji – podanie tematu lekcji
• przedstawienie celów lekcji

Faza realizacyjna:

• uczniowie odpowiadają na pytanie nauczyciela: jakie skojarzenia wywołuje w tobie pojęcie kuchnia brytyjska lub kuchnia angielska• „burza mózgów” – uczniowie podają swoje skojarzenia, ustalamy cechy charakterystyczne kuchni. Następnie ustalamy czy kuchnia ta jest zdrowa? Dlaczego potrawy są tutaj przeważnie ciężkostrawne i sycące. Omawiamy śniadanie angielskie- English breakfast- potrawy wchodzące w jego skład oraz przebieg używając nazw surowców i gotowych potraw w języku angielskim.

Następnie nauczyciel przedstawia i omawia prezentację dotyczącą kuchni angielskiej zwracając uwagę na nazwy surowców i gotowych potraw, które podawane są w języku angielskim.

Podsumowanie lekcji- praca w grupach- uczniowie wypełniają karty pracy , w których utrwalają angielskie nazwy surowców i potraw charakterystycznych dla kuchni brytyjskiej

Faza podsumowująca:

nauczyciel sprawdza, na ile angielskie nazwy surowców i gotowych potraw utrwaliły się w pamięci uczniów zadając wyrywkowe pytania każdej z grup. Osoby z największą ilością zapamiętanych słówek dostają oceny.
• pożegnanie uczniów

KARTA PRACY dla grup (3-4 grup)- dla każdej grupy będzie wybrane min. 10 pojęć

Wyjaśnij pojęcia- polskie nazwy zamień na angielskie lub odwrotnie.

1. Muton chops……………………………………………………………………
2. Puree z selera i rzepy……………………………………………………………
3. In pieces grilled……………………………………………………………………
4. Tourtle soup………………………………………………………………………
5. Fałszywa zupa żółwiowa………………………………………………………..
6. hard-boiled eggs…………………………………………………………………..
7. pieczarki…………………………………………………………………………….
8. Eggs and becon………………………………………………………………………………..
9. Fish and chips………………………………………………………………………………..
10. Sandwich……………………………………………………………………………………..
11. Welsch rarebit……………………………………………………………………………….
12. Yorkschire pudding…………………………………………………………………………..
13. Stargazey pie……………………………………………………………………………….
14. Zapiekanka……………………………………………………………………………………
15. Mint sauce……………………………………………………………………………………..
16. Sos chrzanowy………………………………………………………………………………..
17. Sos jabłkowy……………………………………………………………………………………
18. Steak and kidney pie………………………………………………………………………….
19. Zapiekanka pasterska………………………………………………………………………
20. Befsztyk krwisty………………………………………………………………………………..
21. Befsztyk średniokrwisty………………………………………………………………………..
22. Befsztyk w środku lekko różowy, średnio wysmażony……………………………………..
23. Befsztyk dobrze wysmażony……………………………………………………………………
24. Sirloin steak………………………………………………………………………………………
25. T- bone steak………………………………………………………………………………….
26. Ziemniaki…………………………………………………………………………………………
27. Ryż……………………………………………………………………………………………….
28. English breakfast………………………………………………………………………………
29. Sok pomarańczowy…………………………………………………………………………….
30. Sok pomidorowy………………………………………………………………………………
31. Porridge……………………………………………………………………………………….
32. Cornflakes……………………………………………………………………………………..
33. Grilled Kippers……………………………………………………………………………….
34. Smoked haddock……………………………………………………………………………
35. Masło……………………………………………………………………………………………
36. Miód…………………………………………………………………………………………….
37. Dżem………………………………………………………………………………………….
38. Piwo……………………………………………………………………………………………
39. Liście herbaty……………………………………………………………………………….
40. Pije się go z tonikiem………………………………………………………………………