**Scenariusz lekcji – Kuchnia chorwacka**

**Temat lekcji: Kuchnia chorwacka – różnorodność kulinarna regionów**

**Czas trwania: 45 minut**

**Cele lekcji:**

**Cele ogólne:**

* Zapoznanie uczniów z podstawowymi informacjami na temat kuchni chorwackiej.
* Poznanie wpływu geografii i historii na kształtowanie się kuchni regionalnych w Chorwacji.

**Cele szczegółowe:**

* Uczeń potrafi wymienić główne cechy kuchni chorwackiej.
* Uczeń rozumie różnice między kuchnią kontynentalną a nadmorską Chorwacji.
* Uczeń potrafi omówić przykłady tradycyjnych potraw chorwackich oraz wpływów kulturowych na kuchnię.

**Metody pracy:**

* **Metoda wykładu** (omówienie treści z prezentacji).
* **Metoda dyskusji kierowanej** (pytania na podstawie prezentacji).
* **Metoda problemowa** (rozwiązywanie zagadnień na temat wpływów kulturowych).

**Formy pracy:**

* Praca z całą klasą (praca zbiorowa).
* Praca indywidualna (odpowiedzi na pytania, refleksje uczniów).

**Środki dydaktyczne:**

* Prezentacja multimedialna „Kuchnia Chorwacka” (wyświetlana na rzutniku/monitorze).
* Notatniki/zeszyty uczniów do zapisania ważnych informacji.

**Przebieg lekcji:**

**1. Wprowadzenie do tematu (5 minut):**

* **Nauczyciel**: „Dzisiaj porozmawiamy o kuchni jednego z krajów bałkańskich, Chorwacji. Jak myślicie, jakie czynniki mogą wpływać na to, co ludzie jedzą w różnych częściach świata?”
* **Krótka dyskusja z uczniami** na temat różnorodności kulinarnych i czynników wpływających na kuchnię (geografia, klimat, kultura, historia).
* Nauczyciel wyjaśnia, że celem lekcji jest poznanie kuchni chorwackiej i jej regionalnych różnic.

**2. Omówienie kuchni chorwackiej (20 minut):**

* Nauczyciel przedstawia **prezentację multimedialną**.
* W trakcie omawiania slajdów nauczyciel zatrzymuje się na:
	+ **Geografii Chorwacji**: wpływ regionów nadmorskich i kontynentalnych na potrawy.
	+ **Podział kuchni regionalnej**: kontynentalna a nadmorska.
	+ **Typowe dania chorwackie**: omówienie przystawek, dań głównych, zup i deserów.
	+ **Napoje**: najważniejsze wina, rakija, Maraschino.
	+ **Wpływy kulinarne**: wpływy włoskie, tureckie, austriackie.
	+ **Tradycje kulinarne i obyczaje**: potrawy świąteczne, zwyczaje stołowe.

**3. Odpowiedzi na pytania z prezentacji (15 minut):**

* Nauczyciel zadaje pytania, które są w prezentacji (np. „Jak geografia Chorwacji wpływa na różnorodność kuchni?”) i prosi uczniów o zgłaszanie się do odpowiedzi.
* **Dyskusja kierowana**: Nauczyciel omawia poprawne odpowiedzi, nawiązując do wcześniej omówionych zagadnień z prezentacji.
* Nauczyciel podsumowuje odpowiedzi, wskazując na istotne różnice między kuchnią kontynentalną a nadmorską oraz rolę tradycji i wpływów kulturowych.

**4. Podsumowanie lekcji (3 minuty):**

* Nauczyciel podsumowuje główne punkty lekcji:
	+ „Dzisiaj dowiedzieliśmy się, jak bardzo różnorodna jest kuchnia Chorwacji, a wpływy kulturowe i geograficzne mają na nią ogromny wpływ.”
	+ Wspomina o znaczeniu regionalnych specjałów jak pršut i peka.

**5. Oceny (2 minuty):**

* Nauczyciel przyznaje oceny za aktywność w czasie lekcji, w szczególności za:
	+ Udział w dyskusji.
	+ Poprawne odpowiedzi na pytania.
* Zachęca uczniów do dalszego poznawania kuchni różnych regionów świata.

**Zadanie domowe (opcjonalne):**

Napisz krótki tekst (5-7 zdań) o tym, jakie potrawy z kuchni chorwackiej chciałbyś spróbować i dlaczego.