

1. Nazwisko nauczyciela: Adriana Masłowska
2. Wiek: 17 lat
3. Data: 16.03.2023
4. Czas trwania: 45 min.
5. Temat: *Traditional Irish cuisine*. Tradycyjna kuchnia irlandzka.
  
6. Cel ogólny: Uczeń wie jaka jest charakterystyka i geneza kuchni irlandzkiej.
7. Cele szczegółowe: Uczeń potrafi powtórzyć nazwy tradycyjnych dań kuchni irlandzkiej.  
Uczeń zna nazwy tradycyjnych potraw kuchni irlandzkiej.  
Uczeń umie dopasować nazwy dań irlandzkich do odpowiednich zdjęć.  
Uczeń potrafi krótko wypowiedzieć się w języku angielskim na temat jedzenia i uzasadnić swój wybór stosując odpowiednie środki leksykalno-gramatyczne.  
Uczeń doskonali umiejętność słuchania ze zrozumieniem globalnie i szczegółowo.  
Uczeń doskonali umiejętności czytania ze zrozumieniem.  
Uczeń potrafi korzystać z nowoczesnych środków dydaktycznych.  
Uczeń umie przetłumaczyć proste konstrukcje na język polski.
  
8. Metody i techniki pracy: metoda zbiorowa, komunikacyjna, tłumaczeniowa, dyskusja, technika opowiadania, uzupełnianie luk, praca w grupach/parach, układanie chronologiczne, dopasowywanie, burza mózgów, zadanie typu wielokrotny wybór.
  
9. Środki dydaktyczne: tablica multimedialna, laptop, film z tradycyjnymi daniami kuchni irlandzkiej, zdjęcia z jedzeniem, materiały dydaktyczne, kartki z kodami QR.
  
10. Przebieg zajęć:
  1. Przywitanie w języku angielskim.
  2. Wykonanie czynności administracyjnych.
  3. Dyskusja – nauczyciel zadaje uczniom pytania dotyczące kuchni irlandzkiej a po uczniowskiej burzy mózgów pokazuje im zdjęcia najpopularniejszych składników używanych w kuchni irlandzkiej weryfikując ich typowania.
  4. Prezentacja - nauczyciel krótko opowiada o genezie kuchni Irlandii a następnie odtwarza film z kilkoma najpopularniejszymi irlandzkimi daniami robiąc pauzy na powtórzenie nazw potraw, tłumaczenie i komentarze uczniów.
  5. Utrwalenie poznanego materiału – uczniowie zostają podzieleni na mini grupy. Czytają krótkie opisy najpopularniejszych, tradycyjnych dań kuchni irlandzkiej i dopasowują nazwę dania do zdjęcia. Liderzy grup przedstawiają owoce swojej pracy.
  6. Nauczyciel pokazuje grupom trzy pytania kontrolne o potrawach irlandzkich i ich historii. Uczniowie odczytują na głos pytania, podpowiedzi i wybierają właściwą odpowiedź.
  7. Uczniowie czytają prostą instrukcję i słuchają nagrania określając kolejność wykonania dania według chronologii.
  8. Wypowiedź ustna - nauczyciel rozmawia z uczniami na temat najbardziej zaskakującego/najlepszego/najgorszego dania. Uczniowie próbują uzasadnić swój wybór oraz są zachęceni do wzajemnego zadawania sobie pytań.
  9. Podsumowanie – uczniowie dostają karteczki z kodami QR na których znajdują się odnośniki do przepisów, historii kuchni irlandzkiej i wymowy nazw dań.
  10. Pożegnanie w języku angielskim.

Materiały wykorzystane podczas lekcji o narodowych potrawach z kuchni irlandzkiej:

Zadanie 1 The most popular ingredients in Irish cuisine. Najpopularniejsze składniki w kuchni irlandzkiej:

1. cabbage – kapusta



2. potatoes – ziemniaki



3. bread – chleb



4. aged cheeses – sery dojrzewające



5. bacon – bekon



6. seafood – owoce morza



Zadanie 2 The origin of Irish cuisine. Read the text. Historia kuchni irlandzkiej. Przeczytaj tekst.

<https://goodfoodireland.ie/blog/a-brief-history-of-irish-food/>

Zadanie 3 The most popular Irish dishes. Listen and then discuss. Posłuchaj a potem skomentuj najbardziej popularne dania kuchni irlandzkiej.

[https://www.youtube.com/watch?v=WzknfW7mK0E&ab\\_channel=Mashed](https://www.youtube.com/watch?v=WzknfW7mK0E&ab_channel=Mashed)

Zadanie 4 Read the descriptions of Irish dishes and match them to the pictures. Przeczytaj opisy dań irlandzkich i dopasuj je do zdjęć.

1		<p><b>Colcannon</b> – it's similar to the Irish dish Champ, but this one uses cabbage in place of scallions (salad onion).</p>
2		<p><b>Irish stew</b> – this is another traditional dish made from lamb, beef or mutton as well as potatoes, onions and parsley (bright green herb).</p>
3		<p><b>Boxty</b> – it's a traditional Irish potato pancake, containing mashed potato with flour, baking soda, buttermilk and egg.</p>
4		<p><b>Barmbrack</b> – this is yeasted bread with added sultanas (white seedless grapes) and raisins. The dough is sweeter than sandwich bread, but not as rich as a cake.</p>
5		<p><b>Coddle</b> – this is a dish associated with Dublin, Ireland. It consists of layers of sliced pork sausages and bacon with sliced potatoes and onions. It is semi-boiled and it's often eaten in the winter months.</p>

Odp. 1.coddle, 2.barmbrack, 3.colcannon, 4.Irish stew, 5.boxty

Zadanie 5 Irish food quiz. Quiz na temat jedzenia irlandzkiego.

1. What is the traditional Irish meal that keeps you full throughout the day?
  - A. Irish stew
  - B. boxty and sausages
  - C. colcannon
  - D. full Irish breakfast
  
2. Which of the following are dishes made from potatoes?
  - A. colcannon
  - B. farls
  - C. boxty
  - D. all above
  
3. Pudding in Ireland refers to:
  - A. dessert in general
  - B. an oatmeal-based pork blood sausage
  - C. a heavy fruit dessert served at Christmas
  - D. all above

Odp.: 1 D 2 A 3 B

Zad 6 Listen, read the recipe and put in the right order. Posłuchaj, przeczytaj kroki wykonania i ułóż je we właściwej kolejności.

Irish Boxyty recipe

The method:

- ... a) heat for about 5 minutes on both sides so it's nicely golden brown
- ... b) finish the boxty with mustard mayo, poached egg, some pulled ham
- ... c) add flour, egg yolk
- ... d) remove the water
- ... e) add a little bit of Maris piper mashed potatoes
- ... f) season it up a handful of salt

Odp.: 1D, 2E, 3C, 4F, 5A, 6B

Bibliografia:

Zadanie 1 – zdjęcia:

<https://insanelygoodrecipes.com>

<https://bcfresh.ca>

<https://lizthechef.com>

<https://www.dorothylane.com>

<https://thebakermama.com>

<https://littleferrarokitchen.com>

Zadanie 2 – filmy:

[https://www.youtube.com/watch?v=WzknfW7mK0E&ab\\_channel=Mashed](https://www.youtube.com/watch?v=WzknfW7mK0E&ab_channel=Mashed)

Zadanie 4 – zdjęcia:

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/irish-stew-0>

<https://www.jocooks.com/recipes/dublin-coddle/>

<https://www.simplyrecipes.com/recipes/colcannon/>

<https://www.framedcooks.com/irish-boxy-potatoes/>

<https://www.cookist.com/irish-barmbrack/>

Zadanie 6 – słuchanie:

[https://www.youtube.com/watch?v=LdcH8oGps4g&ab\\_channel=M%26S](https://www.youtube.com/watch?v=LdcH8oGps4g&ab_channel=M%26S)

Zadanie 7 – kody QR:

Irish Boxy 1 - przepis



Irish breakfast - przepis



Irish tea brack - wymowa



Irish boxty 2 - wymowa



Potato farls - wymowa



Colcannon - wymowa



Irish soda bread – wymowa



Shepherd's pie – wymowa



Black pudding – wymowa



Irish stew – wymowa



Dublin coddle – przepis



Irish seafood chowder – przepis na irlandzką zupę rybną

