



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

PROJEKT FINANSOWANY PRZEZ NARODOWĄ AGENCJĘ WYMIANY
AKADEMICKIEJ W RAMACH PROGRAMU
PROMOCJA JĘZYKA POLSKIEGO
(THE PROJECT IS FINANCED BY THE POLISH NATIONAL AGENCY FOR
ACADEMIC EXCHANGE)

OPR. LUCYNA SIKORSKA

Podróże kulinarne do Polski



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE

Cele główne zajęć:

- **przybliżenie słuchaczom wiedzy na temat tradycyjnej kuchni polskiej, w tym na temat tradycji regionalnych, a także polskich symboli kulinarnych**
- **przybliżenie słownictwa z zakresu kulinariów z uwzględnieniem nazw regionalnych**





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

Cele główne zajęć:



- **zwrócenie uwagi na tożsamość kulinarną, która jest jednym z elementów decydujących o odrębności kulturowej lokalnych społeczności**
- **rozwijanie umiejętności posługiwania się słownictwem kulinarnym**
- **utrwalenie wybranych zwrotów językowych i form gramatycznych**

Metoda tekstu programowanego (w blended learning)

WPROWADZENIE

1

*HARMONOGRAM ZAJĘĆ
ZADANIA PROGRAMOWANE*

TEST EX ANTE

2

PRZED ZAJĘCIAMI WŁAŚCIWYMI

ZAJĘCIA WŁAŚCIWE

3

*TRADYCYJNA KUCHNIA POLSKA, KULINARNE
REGIONY POLSKI, POTRAWY REGIONALNE*

TEST EX POST

4

ZAKOŃCZENIE ZAJĘĆ

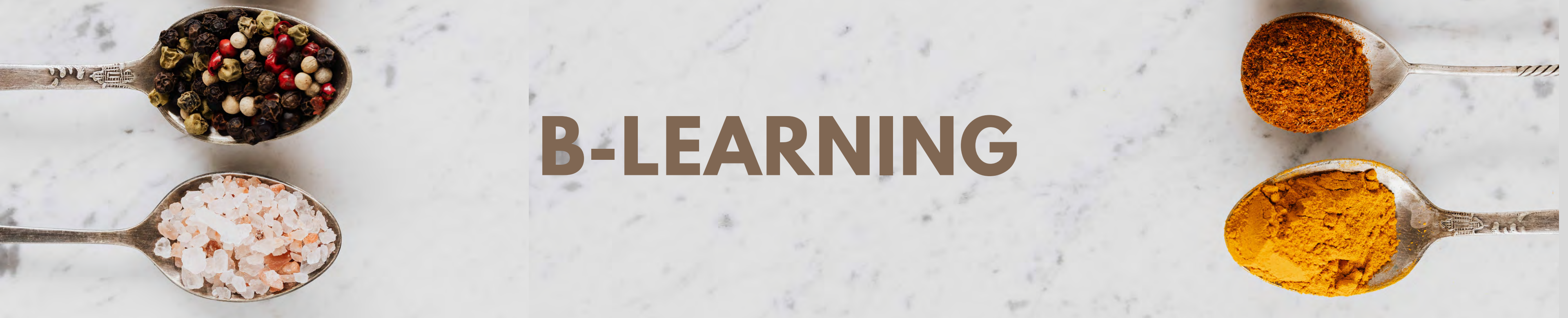


NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

TRADYCYJNA KUCHNIA POLSKA

- uwarunkowania historyczne tradycyjnej kuchni polskiej
- tradycyjne potrawy polskie
- regiony kulinarne
- symbole kulinarne Polski

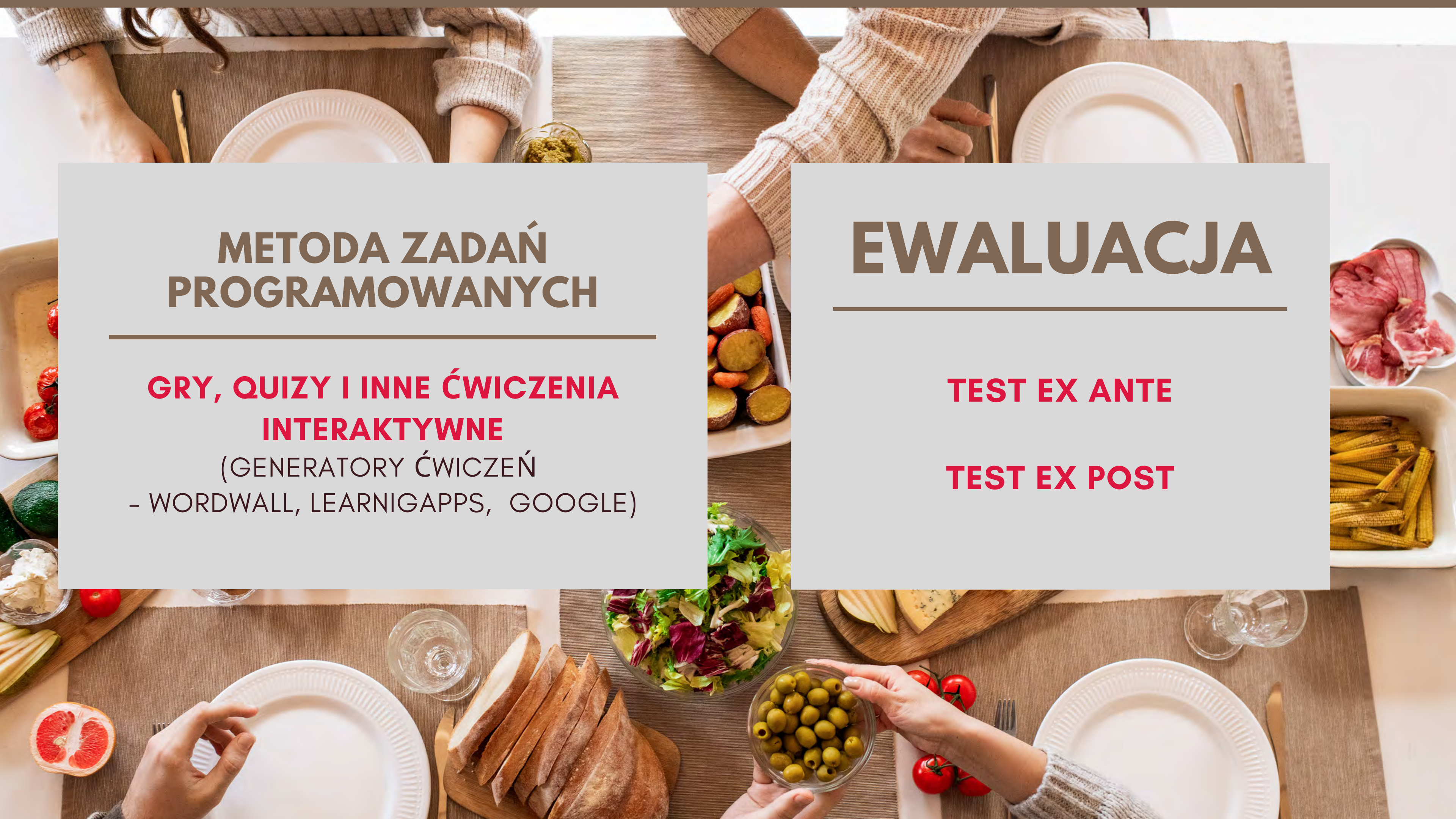




B-LEARNING

W koncepcji zajęć *Kulinarne podróże do Polski* przyjęty został styl nauczania *blended learning*, czyli tryb nauczania mieszany (hybrydowy). Uwzględnia on:

- kontakt z nauczycielem poprzez aktywności prowadzone zdalnie, jak spotkania przez platformę Classroom (np. Meet, chat, kontakt e-mailowy),
- zaprogramowane zadania (uwzględnione w programie zajęć) - zadania w generatorach ćwiczeń (np. Wordwall, LearningApps).



METODA ZADAŃ PROGRAMOWANYCH

**GRY, QUIZY I INNE ĆWICZENIA
INTERAKTYWNE**
(GENERATORY ĆWICZEŃ
– WORDWALL, LEARNIGAPPS, GOOGLE)

EWALUACJA

TEST EX ANTE

TEST EX POST



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

KAŻDE ZADANIE NALEŻY WYKONAĆ ZGODNIE Z POLECENIEM

W TRAKCIE WYKONYWANIA ZADAŃ
UCZESTNICY MAJĄ MOŻLIWOŚĆ
ZADAWANIA PYTAŃ W KOMENTARZU
DO ZAJĘĆ W CLASSROOM
LUB BEZPOŚREDNIO
(POPRZECZ MEET)



MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

PREZENTACJA

ZADANIA INTERAKTYWNE



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE

HARMONOGRAM DZIAŁAŃ

WPROWADZENIE

ZAPOZNANIE
UCZESTNIKÓW
Z TEMATYKĄ ZAJĘĆ
ORAZ SPOSOBEM
WYKONYWANIA ZADAŃ,
ZAPROSZENIE
UCZESTNIKÓW

TEST EX ANTE

PRZED ROZPOCZĘCIEM
ZAJĘĆ WŁAŚCIWYCH
UCZESTNICY WYKONUJĄ
TEST EX ANTE,
TJ. "Z GÓRY, PRZED
DZIAŁANIEM"

ZAJĘCIA WŁAŚCIWE

WYKONYWANIE ZADAŃ
METODĄ TEKSTU
PROGRAMOWANEGO

TEST EX POST

KOŃCOWY TEST
W GOOGLE
FORMULARZU NA
ZAKOŃCZENIE ZAJĘĆ

WARSZTATY REALIZOWANE METODĄ TEKSTU PROGRAMOWANEGO



WARSZTATY "KULINARNE PODRÓŻE DO POLSKI"

CZYLI CIĄG
POWIĄZANYCH ZE SOBĄ
TEMATYCZNIE PORCJI
WIEDZY

TEKST PROGRAMOWANY

POZWALA PRACOWAĆ
UCZESTNIKOM
W INDYWIDUALNYM
TEMPIE, ZGODNIE
Z PRZYJĘTYM
HARMONOGRAMEM

INTERAKTYWNE ĆWICZENIA

ZADANIA MAJĄ FORMĘ
INTERAKTYWNYCH
ĆWICZEŃ

INTERAKTYWNE ZADANIA PROGRAMOWANE

UMOŻLIWIAJĄ
WERYFIKACJĘ
ROZUMIENIA TREŚCI,
KONTROLĘ
I SAMOOCENĘ

MODEROWANIE PRACY PRZEZ NAUCZYCIELA

BIEŻĄCY KONTAKT
Z NAUCZYCIELEM POPRZEZ
DOSTĘPNE NARZĘDZIA
W SIECI;
OCENA POSTĘPÓW PRACY
UCZESTNIKA - TEST EX
ANTE I TEST EX POST



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

PROJEKT FINANSOWANY PRZEZ NARODOWĄ AGENCJĘ WYMIANY AKADEMICKIEJ W RAMACH PROGRAMU PROMOCJA JĘZYKA POLSKIEGO
(THE PROJECT IS FINANCED BY THE POLISH NATIONAL AGENCY FOR ACADEMIC EXCHANGE)

PROGRAMY, APLIKACJE I GENERATORY ĆWICZEŃ W SIECI

PREZENTACJA

Canva



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE

ĆWICZENIA

 **Wordwall**

Google 
FORMS

Learning Apps

EFEKTY UZYSKANE PO REALIZACJI ZAJĘĆ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

**Słuchacz zna tradycyjne potrawy
polskie,
ma wiedzę na temat kulinarnych
regionów Polski,
zna symbole kulinarne, a także
wybrane słownictwo związane
z kuchnią.**





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE

KONTAKT Z NAUCZYZCIELEM

E-MAIL/BEZPOŚREDNIO
W RAMACH CLASSROOM

KONSULTACJE W MEET

(wybór formy kontaktu należy do uczestnika projektu)

**PROJEKT FINANSOWANY PRZEZ NARODOWĄ AGENCJĘ WYMIANY
AKADEMICKIEJ W RAMACH PROGRAMU PROMOCJA JĘZYKA POLSKIEGO
(THE PROJECT IS FINANCED BY THE POLISH NATIONAL AGENCY FOR ACADEMIC
EXCHANGE)**





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE

UWAGI KOŃCOWE

koncepcja, materiały dydaktyczne – **Lucyna Sikorska**

generatory ćwiczeń – dozwolone użycie: **Wordwall, LearningApps**

materiały graficzne – dozwolone użycie **Pixaby**

prezentacja generowana w programie **Canva**

PROJEKT FINANSOWANY PRZEZ NARODOWĄ AGENCJĘ WYMIANY AKADEMICKIEJ W RAMACH PROGRAMU PROMOCJA JĘZYKA POLSKIEGO
(THE PROJECT IS FINANCED BY THE POLISH NATIONAL AGENCY FOR ACADEMIC EXCHANGE)



NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE



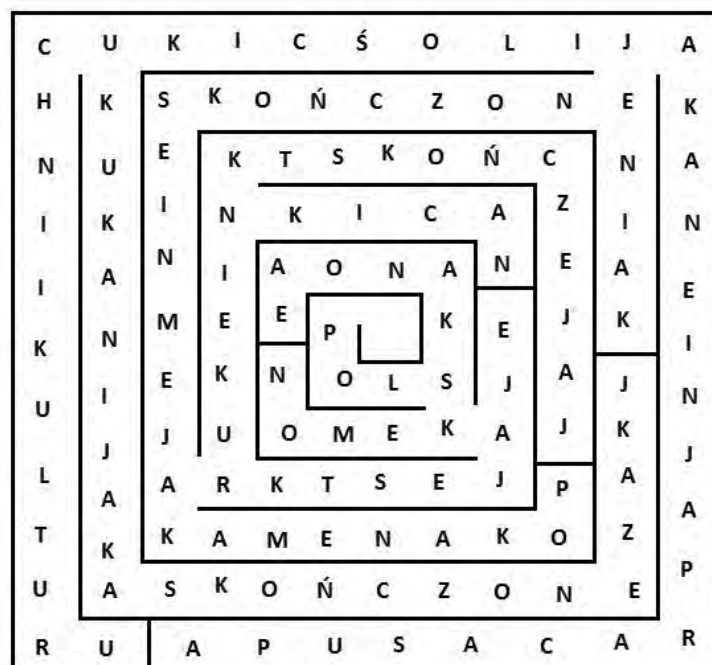
ZAPRASZAM
DO WYKONANIA ZADAŃ
I ZACHĘCAM DO KONTAKTU

*Projekt finansowany przez Narodową Agencję
Wymiany Akademickiej w ramach Programu
Promocja Języka Polskiego
(The project is financed by the Polish National
Agency for Academic Exchange)*

PODRÓŻE KULINARNE DO POLSKI

Opracowanie: Lucyna Sikorska

1. Proszę odnaleźć wyjście z labiryntu i ułożyć cytat, który pochodzi z wywiadu przeprowadzonego z Adamem Gesslerem, znanym polskim restauratorem.



Cytat pochodzi z wywiadu przeprowadzonego z Adamem Gesslerem:
<https://www.smakizpolski.com.pl/polska-kraj-nieskonczonej-ilosci-kuchni-kultur/>

Tradycyjna kuchnia polska

Polska kuchnia wyróżnia się na kulinarnej mapie świata. Na kształtowanie się jej swoistych cech wpłynęły między innymi wydarzenia historyczne (w tym okres zaborów), które pozostawiły wyraźny ślad w kuchni regionalnej i zmodyfikowały upodobania kulinarne Polaków. To, co było charakterystyczne dla kuchni germańskiej, austro-węgierskiej i rosyjskiej znalazło się na stołach ówczesnych Polaków. Kuchnia polska, zwłaszcza ta regionalna, przez wieki zmieniała się również pod wpływem różnych narodowości zamieszkujących nasz kraj. I tak można w niej dostrzec silne kulinarne wpływy tatarskie, żydowskie, francuskie czy włoskie. Ponadto na kształtowanie się polskiej kuchni regionalnej miał także wpływ dostęp do poszczególnych produktów w różnych częściach Polski oraz zamożność mieszkańców danego regionu.

Kuchnia polska powszechnie kojarzy się ze schabowym, kielbasą i pierogami, choć według znawców sztuki kulinarnej potrawy te są w dużej mierze spuścizną PRL-u. Mimo to kotlet schabowy z porcją ziemniaków okraszonych masłem oraz z zasmażaną kapustą, a także aromatyczny rosół, często z domowym makaronem, do dziś goszczą na stole w większości polskich domów w niedzielne popołudnia.

Z kolei bigos pojawia się zwykle z okazji świąt i większych uroczystości. Jego przygotowanie wymaga bowiem czasu, a wielokrotne podgrzewanie i schładzanie sprawia, że nabiera on smaku. Aby bigos był aromatyczny, musi być przygotowany z dobrej kiszonej kapusty oraz dużej ilości mięsa z dodatkiem leśnych grzybów, suszonych śliwek i odpowiednich przypraw. I chociaż to tradycyjne polskie danie wywołuje mieszane uczucia wśród obcokrajowców, z pewnością powinni je oni spróbować.

Dużym uznaniem cudzoziemców cieszą się natomiast kopytka, czyli miękkie kluski ziemniaczane, okraszone podsmażoną cebulką i skwarkami. Obcokrajowcy uwielbiają także pierogi, które od lat niezmiennie królują na polskich stołach. Nadziewane farszem mięsnym, farszem z kiszonej kapusty i grzybów, a także serem czy owocami, gotowane lub smażone, ze skwarkami i bez skwarek – wybór jest duży. Do tego różnorodne zupy – od pomidorowej z ryżem lub z makaronem, przez kapuśniak, krupnik, zupę ogórkową, zupę szczawiową, a także żurek, czyli sztandarowe danie kuchni staropolskiej, aż po barszcz czerwony z uszkami, tradycyjną świąteczną potrawę, która na co dzień smakuje jednak zupełnie inaczej niż w wigilię. Nieco mniej zachwyty wywołają flaki, czyli zupa przyrządzona z kawałków wołowego żołądka. Są one chyba najmniej lubianą przez obcokrajowców potrawą, chociaż i wśród Polaków nie cieszą się dużą popularnością. A co na deser? Oczywiście ciasto. Na polskim stole znajdują się babki drożdżowe, pączki, szarlotka oraz sernik, a także faworki albo – jak chcą niektórzy – chrust, czyli chrupkie ciastka w kształcie złożonej kokardki, smażone w głębokim tłuszczu i posypane cukrem pudrem. Do tego kompot albo raczej filiżanka kawy lub herbaty.

Każdy naród kocha własną kuchnię, czemu trudno się dziwić. Do smaków tradycyjnych potraw przyzwyczajamy się przecież latami. Wrodzona ciekawość świata każe nam jednak poszukiwać nowych, często niezwykłych połączeń

smakowych, choć najczęściej i tak zawsze stwierdzamy, że najlepsze są smaki dzieciństwa.

A.

Proszę przeczytać tekst, a następnie dopisać do podanych definicji prawidłowe nazwy.

Przykład: dodać do potrawy tłuszczu lub śmietany – okrasić

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pugfw8dpn20>

B.

Proszę przeczytać tekst i wskazać: Prawda – gdy zdanie jest prawdziwe, Fałsz – gdy jest fałszywe.

Przykład: Polska kuchnia różni się od innych kuchni świata. (**Prawda**)

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=p1hdmmvet21>

C.

Proszę połączyć wyrazy z kolumny A z odpowiednimi wyrazami i wyrażeniami z kolumny B.

Przykład: pozostawić ślad.

Link do ćwiczenia: <https://wordwall.net/play/9269/928/856>

D. Do poniższych zdań proszę wstawić w odpowiedniej formie zwroty z poprzedniego zadania.

Przykład: Wspomnienia z dzieciństwa **pozostawiły** niezatarty **ślad** w mojej pamięci.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=porqxst2320>

E. Do podanych czasowników dokonanych proszę dopisać czasowniki niedokonane.

Przykład: pozostawić - pozostawiać

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pu5uo9fec20>

3. Do podanych zdań proszę wstawić w odpowiedniej formie czasowniki z poprzedniego ćwiczenia.

Przykład: Wczoraj premier zapewnił, że rząd nie pozostawi obywateli bez pomocy.

Zachowanie Marka pozostawia wiele do życzenia.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=plz5t1mon20>

4. Proszę uporządkować litery tak, aby powstały nazwy czynności związane z przygotowywaniem potraw.

a	B	l	n	ć	a	o	w	z	s
B	l	a	n	s	z	o	w	a	ć

'gotować warzywa i owoce przez kilkadziesiąt sekund'

Link do ćwiczenia: <https://wordwall.net/play/9270/226/143>

5. Proszę utworzyć według wzoru odpowiednie formy.

Przykład: blanszować – blanszowanie - blanszowany

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=p3x2b0ux521>

6. Do czasowników z ćwiczenia 4. proszę dobrać nazwy odpowiednich produktów.

Przykład: blanszować warzywa

Link do ćwiczenia: <https://wordwall.net/play/9274/639/597>

7. Do poniższych zdań proszę wstawić zwroty z poprzedniego ćwiczenia.

Przykład: Blanszuje się warzywa najmniej odporne na wysoką temperaturę, dzięki czemu zachowują one witaminy i smak.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pp9mtuf5n21>

- 8.

Kuchnie regionalne zachwycają bogactwem smaków, a także prostotą dań, które przyrządzane są wyłącznie z naturalnych i świeżych produktów. Możemy mówić o dziesięciu regionach kulinarnych.

Kuchnia podhalańska opierała się na prostych składnikach, takich jak ziemniaki, kasze, kapusta. Wiele dawnych potraw jada się do dziś w góralskich domach. Przykładem jest słynna zupa zwana kwaśnicą, która jest często mylona z kapuśniakiem. Jej podstawą są grzyby, kiszona kapusta oraz mięso. W kwaśnicy nie znajdziemy natomiast warzyw, które pojawiają się w kapuśniaku. Na Podhalu powstają też z owczego mleka wspaniałe sery – bundz i oscypek.

W kształtowaniu się kuchni regionalnych istotną rolę odegrały rozbiory. Szczególnie widoczne jest to w Małopolsce, której południowa część została włączona do zaboru austriackiego. W tej części znalazł się Kraków, który pozostawał pod dużym wpływem kuchni austriackiej oraz Wiednia. Stąd popularne w krakowskiej kuchni są jaja po wiedeńsku, sernik wiedeński, a także sznycel, czyli kawałek cielęciny panierowanej w bułce tartej. Sznycel powinno smażyć się na maśle i podawać z plasterkiem cytryny. Charakterystyczne dla kuchni krakowskiej są także flaczki po krakowsku oraz faszerowana kaczka z grzybami. Symbolem kulinarnym Krakowa jest również obwarzanek krakowski. Wspomnieć należy też o Lubelszczyźnie, która słynie z cebularzy, pierogów biłgorajskich czy pierogów z kaszą gryczaną i serem.

Z kolei podstawą kuchni podlaskiej są ziemniaki, z których przygotowuje się babkę i kiskę ziemniaczaną. Podlasie słynie także z sękacza – ciasta pieczonego nad ogniem oraz z kartaczy, czyli dużych klusków ziemniaczanych z nadzieniem. To stąd pochodzi także znana w całej Polsce wódka żubrówka.

Natomiast kuchnia Mazowska od zawsze charakteryzowała się ogromną różnorodnością. Dawniej stanowiła mieszaninę kuchni okolicznych regionów oraz kuchni innych krajów. Od XIX wieku widoczne są jednak silne wpływy kuchni staropolskiej. Królują tu tradycyjne potrawy, jak pieczone kaczki, gotowane kasze, żurek czy słynne flaczki po warszawsku.

Kuchnia kurpiowska opiera się na darach lasów, takich jak grzyby, borówki, a także jagody jałowca. W przeszłości ludność zajmowała się myślistwem, stąd w tutejszej kuchni wykorzystywano dziczyznę.

Niezwykle urozmaicona jest także kuchnia Kujaw. Wykorzystuje się w niej grzyby, jagody i ryby, zwłaszcza śledzie. Popularne są także groch, kapusta i fasola. Z mięs znajdziemy tu wieprzowinę, wołowinę, drób oraz gęsinę. Tradycyjną potrawą jest czarnina z golcami, czyli zupa z krwi gęsiej lub kaczek z dodatkiem suszonych owoców oraz kluseczek ziemniaczanych. Wspomnieć trzeba też o Toruniu, który leży w województwie kujawsko-pomorskim. Stąd pochodzą słynne toruńskie pierniki.

Kolejnym regionem kulinarnym jest Pojezierze Pomorskie, które obejmuje Kaszuby oraz Pomorze. Królują tu ryby, a dumą tutejszej kuchni jest wędzony węgorz. Z mięs najczęściej pojawia się na stołach drób, zwłaszcza gęsiną.

Z kolei tradycyjna kuchnia Warmii i Mazur, krainy jezior i lasów, opierała się na daniach z ryb, jagód i grzybów. Są tu także dania z kapusty kiszonej i grochu.

W Wielkopolsce możemy zjeść pyzy ziemniaczane, a także słynne pyry z gzikiem, czyli ziemniaki (nazywane w miejscowej gwarze pyrami) z serem białym (gzikiem). Kulinarnym symbolem Wielkopolski są także słodkie rogate świętomarcińskie z białego maku, pełne bakalii, które odnoszą się do bogactwa regionu wielkopolskiego.

W kuchni śląskiej dominują natomiast potrawy na bazie mięsa. To właśnie ze Śląska wywodzi się golonka i kotlety mielone. Legendarnym daniem są też kluski śląskie z dziurką.

A. Proszę przeczytać tekst, a następnie wybrać prawidłową odpowiedź.

Przykład: Ile jest w Polsce regionów kulinarnych?

- a) dziewięć
- b) dziesięć**
- c) osiem

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pn34bzds220>

B. Proszę połączyć nazwy regionów/miast z ich symbolami kulinarnymi. Uwaga! Nie wszystkie nazwy zostaną wykorzystane.

Przykład: Podhale – kwaśnica

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=p0hkvgye220>

9. Proszę rozwiązać krzyżówkę. Litery z ponumerowanych pól utworzą hasło.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pwv8kjrr520>

10. Proszę połączyć czasowniki z odpowiednimi przyimkami.

Przykład: *odnosić się do*

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pt5aeuaf320>

11. Do poniższych zdań proszę wstawić w odpowiedniej formie czasowniki z odpowiednimi przyimkami z poprzedniego ćwiczenia.

Przykład: Podczas zebrania Jan Kowalski odniósł się do słów dyrektora na temat zwolnień w firmie.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=pydkeoqaj20>

12. Do podanego tekstu proszę wpisać brakujące fragmenty. UWAGA! Nie wszystkie fragmenty zostaną wykorzystane.

Link do ćwiczenia: <https://learningapps.org/watch?v=prjeupvt20>

13. Kulinarne wyścigi – gra interaktywna.

Gra opiera się na materiale wprowadzonym w poprzednich ćwiczeniach. Jej celem jest powtórzenie i utrwalenie poznanego słownictwa.

Gracz odpowiada na pytania. Jeśli udzieli poprawnej odpowiedzi, jego zawodnik zbliża się do mety.

link do gry: <https://learningapps.org/watch?v=pmmhwwdea20>