



La cucina italiana e polacca a confronto

- Wprowadzenie
- Przeczytaj/postuchaj
- Prezentacja multimedialna
- Sprawdź się
- Słownik i bibliografia
- Scenariusz dla nauczyciela

Bibliografia:

- Źródło: Piotr Kowalski, *La cucina polacca*, [na podstawie:] <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm> [dostęp 3.06.2023], <https://www.romyspace.it/cucine-del-mondo/specialita-regionali-della-cucina-in-polonia/> [dostęp 3.06.2023], licencja: CC BY 3.0.



La cucina italiana e polacca a confronto

Źródło: Unsplash.com, licencja: CC BY 3.0.

Kuchnia włoska a kuchnia polska

Kuchnia włoska jest znana na całym świecie. Ta polska – niekoniecznie. Włoskim turystom zdarza się odwiedzać nasz kraj i próbować tradycyjnych dań takich jak żurek czy bigos. Włosi, zwłaszcza pochodzący z Południa, bywają zdziwieni niektórymi typowymi polskimi składnikami takimi jak kiszonki. Ale różnice nie kończą się na przepisach. Pomimo tych samych europejskich korzeni, mamy inne pory spożywania posiłków, a typowa nadwiślańska dieta różni się od tej śródziemnomorskiej. O tych różnicach dowiesz się więcej, realizując ten materiał. Nauczysz się też opowiadać o polskiej kuchni w języku włoskim.

Twoje cele

- Poznasz podstawowe słownictwo dotyczące polskiej kuchni i dzięki temu będziesz mógł/mogła skorzystać z niego podczas rozmowy na temat regionalnych dań z włoskojęzycznym rozmówcą.
- Nauczysz się korzystać z imiesłowu przysłówkowego **gerundio**, dzięki czemu będziesz mógł/mogła opowiadać o przygotowywaniu typowych polskich dań.
- Dowiesz się, jak Włosi widzą polską kuchnię, dzięki czemu poszerzysz swoją wiedzę kulturową.

Przeczytaj/postłuchaj

Leggi il testo sulla cucina polacca e rispondi alle domande.



La cotoletta schabowy

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, domena publiczna.

Piotr Kowalski

La cucina polacca

La cucina polacca è molto diversa da quella italiana. Ma è veramente così? Alcuni piatti polacchi sono molto simili alle [pietanze](#) dell'Italia del Nord. Per esempio, uno dei suoi [capisaldi](#), la cotoletta schabowy è molto vicina alla cotoletta alla milanese.

I turisti italiani, visitando località turistiche come Cracovia o Varsavia, amano andare nei ristoranti tradizionali. Lì possono [gustare](#) dei piatti che hanno degli ingredienti difficili da trovare in Italia, come [panna acida](#) o [crauti](#). Viaggiando per la Polonia, provano

anche i “pierogi”, che sono simili ad alcuni tipi di ravioli, ma hanno **l'impasto** e **il ripieno** differenti.

Oltre ai piatti, differiscono anche le abitudini alimentari. I polacchi, essendo un popolo **nordico**, di solito fanno la colazione **abbondante**, mentre gli italiani mangiano solo qualcosa di dolce e bevono un caffè o un cappuccino. Anche gli orari dei pasti sono diversi. Per questo motivo, visitando l'Italia si deve sapere che la maggioranza dei ristoranti chiude già alle due e mezza e **riapre** solo di sera, mentre i locali in Polonia **rimangono** aperti tutto il giorno.

Źródło: Piotr Kowalski, *La cucina polacca*, [na podstawie:] <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm> [dostęp 3.06.2023], <https://www.romyspace.it/cucine-del-mondo/specialita-regionali-della-cucina-in-polonia/> [dostęp 3.06.2023], licencja: CC BY 3.0.

Esercizio 1



Rispondi alle domande.

1. Quale piatto polacco è simile ad una specialità dell'Italia del Nord?

i pierogi

lo żurek

la cotoletta schabowy

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

2. Quali ingredienti tipici della cucina polacca sono difficilmente trovabili in Italia?

la panna acida e i crauti

il formaggio fresco e i crauti

la salsiccia polacca e i crauti

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

3. Qual è la differenza tra i locali gastronomici polacchi e quelli italiani?

Nei ristoranti italiani non si può mangiare un piatto simile alla cotoletta schabowy.

I locali italiani aprono solo di sera, mentre in Polonia chiudono dopo il pranzo.

I locali in Polonia sono aperti tutto il giorno, mentre in Italia chiudono tra i pasti.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Imiesłów przysłówkowy – gerundio

Zarówno we włoskich, jak i w polskich przepisach kulinarnych dosyć często pojawia się imiesłów przysłówkowy, czyli **gerundio**. Najczęściej służy do wyrażania czynności przeprowadzanej równocześnie z inną, wyrażoną przez orzeczenie i wykonywaną przez ten sam podmiot. W języku polskim przyjmuje końcówkę **-ąc** (robiąc, gotując, krojąc itd.),

podczas gdy w języku włoskim czasownik w **gerundio** przyjmuje końcówkę **-ando** lub **-endo** w zależności od grupy koniugacyjnej.

1. Czasowniki regularne, które w bezokoliczniku kończą się na **-are** przyjmują końcówkę **-ando**, np.

mescolare → **mescolando**

mangiare → **mangiando**

2. Czasowniki regularne, które w bezokoliczniku kończą się na **-ere** lub **-ire** przyjmują końcówkę **-endo**, np.

cuocere → **cuocendo**

friggere → **friggendo**

bollire → **bollendo**

Aby zaprzeczyć gerundio, wystarczy postawić przed nim przysłówek przeczący **non**:

grattugiare → **grattugiando** → **non grattugiando**

tagliare → **tagliando** → **non tagliando**

Najważniejsze funkcje **gerundio** to:

1. wyrażanie równoczesności dwóch czynności, np.

Non parlare mangiando. Nie rozmawiaj, jedząc.

Tornando dal negozio di alimentari ho incontrato Claudio. Spotkałem Claudia, wracając ze sklepu spożywczego.

2. doprecyzowanie sposobu, w jaki wykonywana jest czynność wyrażona przez orzeczenie, np.

Un buon cuoco prepara il cibo mettendo il cuore nel suo lavoro. Dobry kucharz przyrządza jedzenie, wkładając serce w swoją pracę.

Abbiamo passato la serata cenando e parlando con gli amici. Spędziliśmy wieczór, jedząc kolację i rozmawiając z przyjaciółmi.

3. określenie przyczyny, np.

Friggendo la pancetta troppo a lungo, Marco ha rovinato il gusto del piatto. Smażąc boczek zbyt długo, Marco zepsuł smak dania.

Non aggiungendo il sale per la cottura della pasta, il cuoco ha fatto un errore. Nie dodając soli do gotowania makaronu, kucharz popełnił błąd.

Appunti:

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Dizionario

f = femminile - rodzaj żeński, **m** = maschile - rodzaj męski, **pl** = plurale - liczba mnoga

abbondante

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

obfity

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

il caposaldo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

podstawa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

i crauti (mpl)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

kapusta kiszona

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

gustare

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

spróbować

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

l'impasto (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

ciasto

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

nordico

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

północny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

la panna (f) acida

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

kwaśna śmietana

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

la pietanza (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

potrawa, danie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

riaprire

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

otworzyć ponownie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

il ricettario (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

książka kucharska

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

rimanere

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

pozostać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

il ripieno (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

nadzienie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DNeHxCobR>

Nagranie dźwiękowe

Prezentacja multimedialna

Consulta la presentazione sulla cucina polacca. Secondo te, questa descrizione delle specialità polacche è accurata?



Kliknij, aby uruchomić w trybie pełnoekranowym.

Attività 1



Indica se le frasi di sotto sono vere o false.

Frase	Vero	Falso
I polacchi, a pranzo, mangiano zuppe come primo piatto.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le caratteristiche della cucina polacca sono dovute al clima della Polonia.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
I gołąbki sono un piatto che si mangia solo in Polonia.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
I polacchi mangiano molto a cena.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La cotoletta alla milanese è un piatto tipico della regione Lazio.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Attività 2



Abbina le caratteristiche ai nomi dei piatti polacchi.

Assomiglia alla cotoletta alla milanese.	I pierogi
Possono essere dolci o salati.	La cotoletta schabowy
È un brodo di barbabietole.	Il bigos
Il suo ingrediente principale sono i crauti.	Il barszcz czerwony

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Attività 3



Abbina gli ingredienti alle fotografie dei piatti.



le patate,
la cipolla,
il formaggio



i crauti



le foglie di cavolo,
la carne,
il riso



i frutti di bosco

Źródło: grafiki na podstawie: Wikipedia.org, Pexels.com, Unsplash.com, licencja: CC BY 3.0.

Sprawdź się

Mostra gli esercizi:   

Esercizio 1



Indica il gerundio nelle seguenti frasi. Attenzione! Ci sono due frasi senza il gerundio.

gerundio

- Mi piace cenare con gli amici.
- I turisti italiani scoprono i nuovi gusti visitando la Polonia.
- Mescola il sugo aggiungendo il pepe.
- Marco ha fatto una colazione abbondante.
- Lo żurek è preparato utilizzando la farina fermentata, la carne e l'aglio.
- Tornando dal supermercato ho incontrato Laura.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 2



Completa le frasi con i verbi al gerundio.

1. (mangiare) troppo, si ingrassa.
2. Mi rilasso (guardare) le videoricette.
3. Angelica prepara gli spaghetti (cantare).
4. Federica fa colazione (leggere) il giornale.
5. (utilizzare) molta carne e prodotti fermentati, la cucina polacca è piuttosto pesante.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 3



Trasforma le frasi utilizzando il gerundio.

1. Faccio colazione, mentre ascolto la radio.

2. Lucia parla con Marco e legge il giornale.

3. Mescolo il sugo, mentre aggiungo i pomodori.

4. Incontro Alberto, quando torno a casa.

5. Se sbagli gli ingredienti, puoi rovinare il piatto.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 4



Rispondi alle domande utilizzando il gerundio.

1. Come hai imparato a cucinare così bene?
2. Come sei riuscito a perdere tanto peso?
3. Come mai hai tanta energia il mattino?
4. Come mai hai conosciuto tante ricette polacche?
5. In che modo si preparano i pierogi dolci?

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 5



Associa gli elementi alle categorie.

le zuppe polacche

la cotoletta schabowy

il bigos

il brodo di barbabietole

gli involtini di cavolo

lo żurek

la salsiccia polacca

le foglie di cavolo

i crauti

gli ingredienti

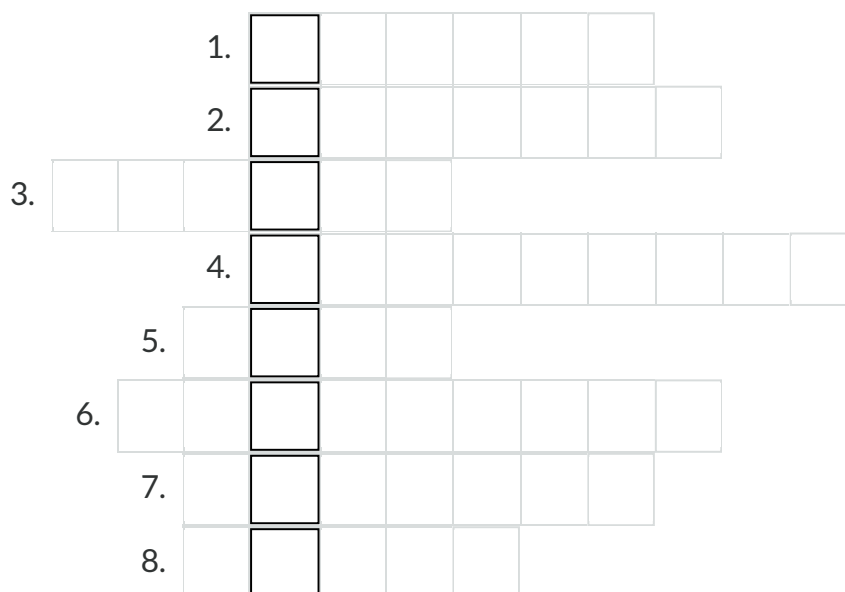
i piatti di carne

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 6



Risolvi il cruciverba e scopri una destinazione turistica in Polonia spesso visitata dagli italiani.



1. L'ingrediente principale del bigos.
2. Simili ai pierogi.
3. La città che dà il suo nome al piatto molto simile alla cotoletta schabowy.
4. I polacchi la fanno abbondante.
5. Allo żurek si aggiungono le uova...
6. I gołąbki sono un tipo di...
7. I pierogi russi sono ripieni di ..., patate e formaggio.
8. I polacchi ne mangiano molta.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 7



Ascolta l'audio e rispondi alle domande.

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DI4CuOUGZ>

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

W nagraniu Stefano opowiada Federice o swoim pobycie w Polsce.

1. Quali due città polacche ha visitato Stefano?

Cracovia e Varsavia.

Breslavia e Danzica.

Varsavia e Breslavia.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

2. Che cosa sorprende gli italiani per quanto riguarda la cotoletta schabowy?

È un piatto leggero.

Viene servita con i crauti.

Viene servita con le patatine.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

3. Perché Federica vuole provare il brodo di barbabietole?

Perché le piacciono le orecchiette.

Perché a Federica piacciono le barbabietole.

Perché ha mangiato un piatto simile in Russia.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Esercizio 8



Un tuo amico italiano vuole visitare la Polonia, gli interessa la cucina polacca, ma non ne sa niente. Scrivigli un' e-mail in cui parli della cucina polacca. Descrivi le sue principali caratteristiche, i piatti tipici e la cultura alimentare del Paese. Scrivi almeno 100 parole.

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, licencja: CC BY-SA 3.0.

Słownik i bibliografia

Dizionario

f = femminile - rodzaj żeński, **m** = maschile - rodzaj męski, **pl** = plurale - liczba mnoga

abbondante

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

obfity

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

acido

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

kwaśny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

il caposaldo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

podstawa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

la carne (f) di maiale

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

mięso wieprzowe

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

la carne (f) di manzo

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

mięso wołowe

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

il cavolo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

kapusta

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

i crauti (mpl)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

kapusta kiszona

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

la disponibilità (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

dostępność

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

farcito

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

faszerowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

fermentato

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

fermentowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

grasso

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

tłusty

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

gustare

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

spróbować

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

impanato

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

panierowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

l'impasto (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

ciasto

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

l'involtino (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

roladka

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

lessare

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

gotować w wodzie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

macinato

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

mielony

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

il mirtillo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

jagoda

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

nordico

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

północny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

la panna (f) acida

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

kwaśna śmietana

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

la pietanza (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

potrawa, danie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

riaprire

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

otworzyć ponownie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

il ricettario (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

książka kucharska

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

rimanere

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

pozostać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

il ripieno (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

nadzienie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

suino

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

wieprzowy

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

l'uovo (m) sodo

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

jajko na twardo

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DxLAMDMsm>

Nagranie dźwiękowe

Bibliografia

- Źródło: Piotr Kowalski, *La cucina polacca*, [na podstawie:] <https://www.travel365.it/polonia-cosa-mangiare.htm> [dostęp 3.06.2023],

<https://www.romyspace.it/cucine-del-mondo/specialita-regionali-della-cucina-in-polonia/> [dostęp 3.06.2023], licencja: CC BY 3.0.

- Zawadzka Daniela (1993). *Gramatyka języka włoskiego*. Wydawnictwo Naukowe PWN: Warszawa.

Scenariusz dla nauczyciela

Autor: Piotr Kowalski

Przedmiot: Język obcy nowożytny – język włoski

Temat zajęć: *La cucina polacca e italiana a confronto* - Kuchnia polska a kuchnia włoska

Grupa docelowa: II etap edukacyjny, klasa VIII, poziom A1

Podstawa programowa:

Podstawa programowa – wersja II.2. Język obcy nowożytny nauczany jako drugi (II etap edukacyjny, klasy VII i VIII)

Cele kształcenia – wymagania ogólne

I. Znajomość środków językowych. Uczeń posługuje się bardzo podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematów wskazanych w wymaganiach szczegółowych.

II. Rozumienie wypowiedzi. Uczeń rozumie bardzo proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka, a także bardzo proste wypowiedzi pisemne, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

III. Tworzenie wypowiedzi. Uczeń samodzielnie formułuje bardzo krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

V. Przetwarzanie wypowiedzi. Uczeń zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

Treści nauczania – wymagania szczegółowe

I. Uczeń posługuje się bardzo podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:

6) żywienie (np. artykuły spożywcze, posiłki, lokale gastronomiczne);

9) kultura (np. uczestnictwo w kulturze, tradycje i zwyczaje);

II. Uczeń rozumie bardzo proste wypowiedzi ustne (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, ogłoszenia) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka:

2) określa główną myśl wypowiedzi;

5) znajduje w wypowiedzi określone informacje;

III. Uczeń rozumie bardzo proste wypowiedzi pisemne (np. listy, e-maile, SMS-y, kartki pocztowe, napisy, ulotki, jadłospisy, ogłoszenia, rozkłady jazdy, historyjki obrazkowe z tekstem, teksty narracyjne, wpisy na forach i blogach):

1) określa główną myśl tekstu;

4) znajduje w tekście określone informacje;

V. Uczeń tworzy bardzo krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne (np. notatkę, ogłoszenie, zaproszenie, życzenia, wiadomość, SMS, pocztówkę, e-mail, historyjkę, wpis na blogu):

1) opisuje ludzi, przedmioty, miejsca i zjawiska;

VII. Uczeń reaguje w formie bardzo prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, SMS, e-mail, wpis na czacie/forum) w typowych sytuacjach:

3) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia (np. wypełnia formularz/ankietę);

IX. Uczeń posiada:

2) świadomość związku między kulturą własną i obcą oraz wrażliwość międzykulturową.

XIV. Uczeń posiada świadomość językową (np. podobieństw i różnic między językami).

Kształtowane kompetencje kluczowe:

- kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
- kompetencje w zakresie wielojęzyczności;
- kompetencje cyfrowe;
- kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się;
- kompetencje w zakresie świadomości i ekspresji kulturalnej.

Cele operacyjne:

Uczeń:

- rozumie podstawowe słownictwo dotyczące polskiej kuchni i wykorzystuje je w swoich wypowiedziach ustnych i pisemnych;
- stosuje w swoich wypowiedziach imiesłów przysłówkowy gerundio;
- opowiada o różnicach pomiędzy kuchnią włoską a kuchnią polską, stosując poznane struktury gramatyczne i leksykę;

- przedstawia po włosku najważniejsze cechy polskiej kuchni, typowe dania i zwyczaje.

Cele motywacyjne:

Uczeń:

- aktywnie uczestniczy w procesie uczenia się;
- dokonuje samooceny umiejętności językowych, rozwija kompetencje językowe i komunikacyjne;
- wykorzystuje w naturalnych sytuacjach językowych poznane struktury gramatyczne i leksykalne.

Strategie uczenia się:

- strategie pamięciowe – użycie obrazu i dźwięku, tworzenie skojarzeń myślowych, umiejscowienie nowych słów w kontekście, systematyczne powtarzanie i utrwalanie poznanego materiału językowego, wprowadzanie słów i zwrotów do kontekstu sytuacyjnego, używanie skojarzeń wzrokowych i słuchowych;
- strategie kognitywne – tworzenie różnych kombinacji zdań, ćwiczenie używania i rozumienia języka obcego w naturalnych kontekstach;
- strategie kompensacyjne – odgadywanie znaczenia tekstów czytanych i słuchanych;
- strategie metakognitywne – centralizowanie procesu uczenia;
- strategie afektywne – współodczuwanie, organizowanie procesu uczenia.

Metody i techniki nauczania:

- kognitywizm;
- podejście humanistyczne;
- podejście komunikacyjne (luka informacyjna, podejście zadaniowe);
- nauczanie hybrydowe.

Formy pracy:

- praca indywidualna;
- praca w grupach.

Środki dydaktyczne:

- Komputer, laptop lub tablet z dostępem do internetu, rzutnik lub tablica multimedialna, głośniki lub słuchawki, materiały piśmiennicze.

PRZEBIEG LEKCJI

Faza wprowadzająca:

1. Nauczyciel wyjaśnia temat i cele lekcji, a następnie krótko zapowiada jej przebieg.

2. Uczniowie w parach mają za zadanie stworzyć listę różnic pomiędzy włoską kulturą kulinarną a polską.
3. Ponadto można poprosić uczniów, aby zastanowili się, czy znają włoskie słownictwo mogące przydać się przy opisywaniu polskiej kuchni w tym języku obcym.
4. Wstęp wprowadza do lektury tekstu pt. „La cucina polacca” z sekcji „Przeczytaj/posłuchaj”.
5. Następnie uczniowie wykonują zadanie zamknięte do tekstu – wskazane osoby przedstawiają swoje odpowiedzi.

Faza realizacyjna:

1. Po omówieniu tekstu pt. La cucina polacca i przed przystąpieniem do pracy z multimedium, należy przejść do informacji zawartych w następnej sekcji materiału, która jest poświęcona imiesłowowi przysłówkowemu gerundio.
2. Przy pracy z tekstem omawiającym gerundio zaleca się podkreślić analogię do polskiego imiesłowu i najczęściej występujące błędy w stosowaniu jednego i drugiego (np. rozbieżność podmiotów).
3. Bezpośrednio po omówieniu gerundio można wykonać z uczniami ćwiczenia dotyczące tego zagadnienia z sekcji Sprawdź się (ćwiczenia 1, 2, 3, 4).
4. Następnie należy przejść do pracy z multimedium. Jest to prezentacja multimedialna składająca się z 10 slajdów.
5. Przed wyświetleniem prezentacji, po nakreśleniu jej tematyki przez nauczyciela, uczniowie próbują odgadnąć, jakie dania mogą się w niej znaleźć.
6. Wskazane jest wspólne oglądanie tej prezentacji w klasie – wszystkie informacje odczytywane są przez lektora. Uczniowie najpierw zapoznają się z treścią poleceń do multimedium, a w czasie odtwarzania prezentacji robią notatki mogące pomóc im w wykonaniu zadań.
7. Prezentację należy odtworzyć dwukrotnie, chyba że uczniom uda się zrozumieć wszystkie informacje potrzebne do wykonania ćwiczeń już za pierwszym razem.
8. Po zakończeniu pracy z prezentacją interaktywną należy przejść do zestawu ćwiczeń interaktywnych celem utrwalenia zrealizowanego materiału.

Faza podsumowująca:

1. Celem podsumowania pracy z e-materiałem wybrana lub chętna osoba losuje karteczkę z nazwą polskiego dania i ma za zadanie opisać je w języku włoskim, bez podawania jego nazwy.
2. Reszta uczniów próbuje odgadnąć, o jakie danie chodzi. Osoba, której uda się odgadnąć jako pierwszej, losuje karteczkę i opisuje następne danie.

Praca domowa:

- Napisanie krótkiego wypracowania (około 150 słów) na temat „La cucina italiana e polacca a confronto”. Ponadto jako pracę domową można zadać następujące

ćwiczenia z zestawu ćwiczeń interaktywnych: 3, 5, 6, 8.

Materiały pomocnicze:

Karteczki z włoskimi nazwami typowych polskich potraw:

- la cotoletta schabowy;
- lo żurek;
- il brodo di barbabietole;
- le orecchiette;
- il bigos;
- i pierogi russi;
- i pierogi con crauti e funghi;
- i pierogi con mirtilli;
- gli involtini di cavolo.

Wskazówki metodyczne opisujące różne zastosowania danego multimedium:

- Multimedia – prezentacja może okazać się szczególnie przydatna w razie wymiany szkolnej z Włochami, także do przeprowadzenia lekcji z udziałem młodzieży włoskiej na wyższych poziomach edukacyjnych (w liceum).
- Prezentacja może być używana bez warstwy wizualnej, jako nagranie audio do ćwiczeń tworzonych przez nauczyciela do sprawdzianu.
- Korzystając wyłącznie z warstwy audio, uczniowie próbują wynotować najważniejsze elementy prezentacji oraz stosowane słownictwo, a następnie streszczają ustnie usłyszane informacje.
- Uczniowie, inspirując się prezentacją multimedialną, przygotowują własny przepis na wybrane polskie danie.