



La cucina polacca è molto diversa da quella italiana?

- [Wprowadzenie](#)
- [Przeczytaj/postuchaj](#)
- [Gra dydaktyczna](#)
- [Sprawdź się](#)
- [Słownik i bibliografia](#)
- [Scenariusz dla nauczyciela](#)

Bibliografia:

- Źródło: Opracowanie: Katarzyna Kowalik, *Paese che vai, cibo che trovi!*, [na podstawie:] Polska Organizacja Turystyczna, <https://www.pOLONIA.travel/it/dove-dormire-e-mangiare/gastronomia> [dostęp 19.03.2022], licencja: CC BY 3.0. Tekst skrócony i zmodyfikowany.



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

Czy polska kuchnia bardzo różni się od kuchni włoskiej?

Na pewno jesteś w stanie wymienić liczne dania kuchni włoskiej, które na dobre przyjęły się w Polsce, ale czy wiesz, że także w regionalnej tradycji gastronomicznej Półwyspu Apenińskiego znajdziesz specjał określony jako polski? W regionie Kampania możesz zjeść słodki wypiek przypominający drożdżówkę, który nosi nazwę polacca aversana.

Przymiotnik pochodzi od miasta Aversa, w którym zaczęto wypiekać ten produkt, ale skąd nazwa „polacca”? Mówi się, że przepis na ten przysmak przekazała Włochom pewna polska zakonnica. Cukiernik Nicola Mungiguerra w 1926 roku otworzył cukiernię nazwaną tak jak wspomniana słodkość i zdobył duże uznanie. Do pewnego momentu przepis na wypiek był znany tylko rodzinie cukiernika, ale z biegiem czasu polacca aversana stała się tak sławna, że zaczęto ją wypiekać w cukierniach w całym mieście, a także regionie. Jakie inne dania kuchni polskiej powinni poznać według ciebie Włosi? Jaką typową polską potrawą poczęstowałbyś/poczęstowałabyś włoskich przyjaciół, którzy chcieliby poznać tradycje kulinarne naszego kraju?

W tym e-materiale nauczysz się słownictwa, które pomoże ci opowiedzieć o kuchni polskiej, a także użyjesz trybu rozkazującego, by powiedzieć o tym, czego nie należy robić w kuchni włoskiej.

Źródło: ITCASERTA - Polacca aversana: dal convento alla pasticceria il dolce che ammalia tutti, <https://caserta.italiani.it/polacca-aversana-convento-pasticceria/> [dostęp 14.03.2022]



Polacca aversana

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

Twoje cele

- Nauczysz się słownictwa związanego z typowymi polskimi produktami spożywczymi, by móc zrozumieć teksty i nagrania dotyczące kuchni polskiej.
- Nauczysz się opowiadać po włosku o niektórych typowych polskich produktach spożywczych.
- Nauczysz się stosować tryb rozkazujący dla 2 os. l. poj. w przeczeniu, by powiedzieć o tym, jakich polskich przyzwyczajzeń powinno się unikać w kuchni włoskiej.

Consulta il testo. Secondo te, la cucina polacca può piacere agli italiani? Motiva la tua risposta.

((Opracowanie: Katarzyna Kowalik

Paese che vai, cibo che trovi!

La cucina polacca è **particolarmente** ricca. Ci possiamo trovare **influssi** [...] di diverse etnie che nella storia hanno **convissuto** [...] sul territorio dell'attuale Polonia: ebrei, ucraini, bielorusi, lituani, russi, tedeschi, cechi, austriaci e, sì, anche italiani. La cucina polacca propone moltissimi prodotti tipici e regionali, [...] ma anche le nuove tendenze e il **recupero** di **ricette antiche**.

All'estero la gastronomia polacca è conosciuta soprattutto per le diverse varietà di **affettati** e per i pierogi (simili ai ravioli – possono essere **ripieni** di carne, formaggio, frutta, funghi). Ma durante un viaggio in Polonia si scopre che il paese offre molto di più e che ogni regione ha una diversa storia gastronomica.

Un viaggio nella cucina polacca è dunque prima di tutto un viaggio attraverso le regioni, dove i piatti **riflettono** la varietà del territorio, dei contatti con diversi popoli e la storia. Ciò [...] rende la cucina polacca in un certo senso simile a quella italiana [...].

Tutte le 16 regioni della Polonia hanno le loro caratteristiche [...]. Non solo pierogi quindi (anche se rimangono il **re** [...] delle tavole polacche!), ma anche carne, pesce, ottimi dolci, prodotti locali e tradizionali... [...]. I giovani chef cercano ispirazione nei boschi, nelle montagne, nelle zone dei laghi e al mare. La gastronomia polacca

[...] riflette il territorio, che è **straordinariamente variegato** dal punto di vista [...] **naturalistico**, storico e culturale.

Źródło: Opracowanie: Katarzyna Kowalik, *Paese che vai, cibo che trovi!*, [na podstawie:] Polska Organizacja Turystyczna, <https://www.polonia.travel/it/dove-dormire-e-mangiare/gastronomia> [dostęp 19.03.2022], licencja: CC BY 3.0. Tekst skrócony i zmodyfikowany.

Esercizio 1



Analizza il testo di nuovo e decidi se le frasi sono vere o false.

Frase	Vero	Falso
Le tradizioni gastronomiche polacche non sono molto ricche.	☐	☐
Diversi popoli, tra cui gli italiani, hanno influenzato la cucina polacca.	☐	☐
I pierogi polacchi sono paragonabili a un tipo di pizza italiana.	☐	☐
Nella cucina polacca, le tradizioni regionali non sono così importanti come nella cucina italiana.	☐	☐
La cucina polacca è ricca sia di prodotti salati, sia di quelli dolci.	☐	☐

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

Appunti:

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

Tryb rozkazujący (l'imperativo) dla 2 osoby liczby pojedynczej w przeczeniu

Tryb rozkazujący (l'imperativo) służy do formułowania rozkazów i rad. W tym e-materiale nauczysz się, jak tworzyć jego formy dla 2. osoby liczby pojedynczej w przeczeniu.

Znasz już tryb rozkazujący dla 2. osoby liczby pojedynczej. Od bezokolicznika czasowników regularnych odrzucasz końcówkę i dodajesz odpowiednio:

Osoba/koniugacja	I koniugacja (końcówka -are)	II koniugacja (końcówka -ere)	III koniugacja (końcówka -ire)
tu	mangia a ! – jedz!	prendi i ! – weź!	dormi i ! – śpij!

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

Inaczej dzieje się wtedy, kiedy chcesz powiedzieć jakiejś osobie o tym, żeby czegoś nie robiła. Musisz zapamiętać, że 2. osoba liczby pojedynczej ma odmienne formy trybu rozkazującego w przeczeniu. Są one jednak bardzo proste, ponieważ używamy wtedy czasownika w bezokoliczniku poprzedzonego non. Zobacz przykłady dla trzech typów odmian:

Osoba/koniugacja	I koniugacja (końcówka -are)	II koniugacja (końcówka -ere)	III koniugacja (końcówka -ire)
Osoba tu , tryb rozkazujący w formie przeczącej	non mangiare! – nie jedz!	non rimanere! – nie zostawaj!	non dormire! – nie śpij!

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

Pamiętaj o tej zasadzie, aby twoje teksty i wypowiedzi w trybie rozkazującym nie zostały odebrane jako tryb oznajmujący. Porównaj zdania:

Non comprare! – Nie kupuj!

Non compri. – Nie kupujesz.

Non prendere! – Nie bierz!

Non prendi. – Nie bierzesz.

Non aprire! – Nie otwieraj!

Non apri. – Nie otwierasz.

Dzięki powyższym przykładom możesz łatwo zauważyć, jak ważny jest wybór bezokolicznika, kiedy chcemy wyrazić polecenie, radę czy rozkaz dla 2 osoby liczby pojedynczej w przeczeniu.

Dizionario

f = femminile - rodzaj żeński, **m** = maschile - rodzaj męski, **pl** = plurale - liczba mnoga
l'affettato (m)

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

Nagranie dźwiękowe

wędlina

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

Nagranie dźwiękowe

antico

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

Nagranie dźwiękowe

dawny

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

Nagranie dźwiękowe

convivere

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

Nagranie dźwiękowe

współżyć, współistnieć

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

Nagranie dźwiękowe

l'influsso (m)

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

Nagranie dźwiękowe

wpływ

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

Nagranie dźwiękowe

naturalistico

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

Nagranie dźwiękowe

przyrodniczy

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

Nagranie dźwiękowe

particolarmente

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

Nagranie dźwiękowe

szczególnie

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

Nagranie dźwiękowe

il re (m)

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

Nagranie dźwiękowe

król

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

Nagranie dźwiękowe

il recupero (m)

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

Nagranie dźwiękowe

przywracanie, tu: powrót do

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

Nagranie dźwiękowe

ricetta

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

Nagranie dźwiękowe

przepis

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

Nagranie dźwiękowe

riflettere

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

Nagranie dźwiękowe

odzwierciedlać

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

Nagranie dźwiękowe

ripieno

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

Nagranie dźwiękowe

faszerowany

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

Nagranie dźwiękowe

straordinariamente

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

Nagranie dźwiękowe

nadzwyczajnie

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

Nagranie dźwiękowe

variegato

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

Nagranie dźwiękowe

zróżnicowany

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

Nagranie dźwiękowe

Gra dydaktyczna

Completa il gioco per conoscere meglio e per ripetere il lessico dei prodotti alimentari tipici per la cucina polacca.



Zasób interaktywny dostępny pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D17842ZL5>

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

Attività 1



Abbina i nomi dei prodotti alimentari alla categoria giusta.



I dolci e la verdura

Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, grafiki na podstawie: Pexels.com, licencja: CC BY 3.0.

I dolci

le patate

la gelatina dolce

la torta di mele

la barbabietola rossa

La verdura

il cetriolo

il cavolo

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

Attività 2



Abbina le parole per creare i nomi dei prodotti alimentari tipici della Polonia.

panna

perlato

barbabietola

rossa

grano

acida

funghi

selvatici

cetrioli

in salamoia

orzo

saraceno

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

Attività 3



Quali sono i prodotti della cucina polacca che mangi più spesso?

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

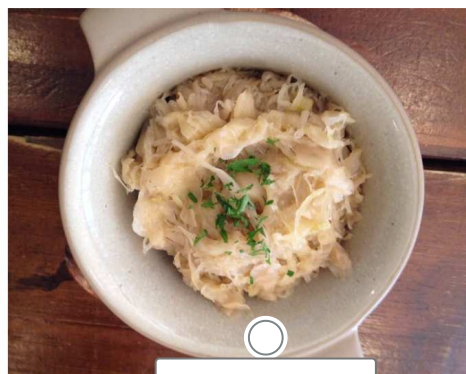
Sprawdź się

Mostra gli esercizi:   

Esercizio 1



Abbina i nomi alle illustrazioni giuste.



l'aringa sott'olio

la salsiccia

la barbabietola rossa

i crauti

il burro

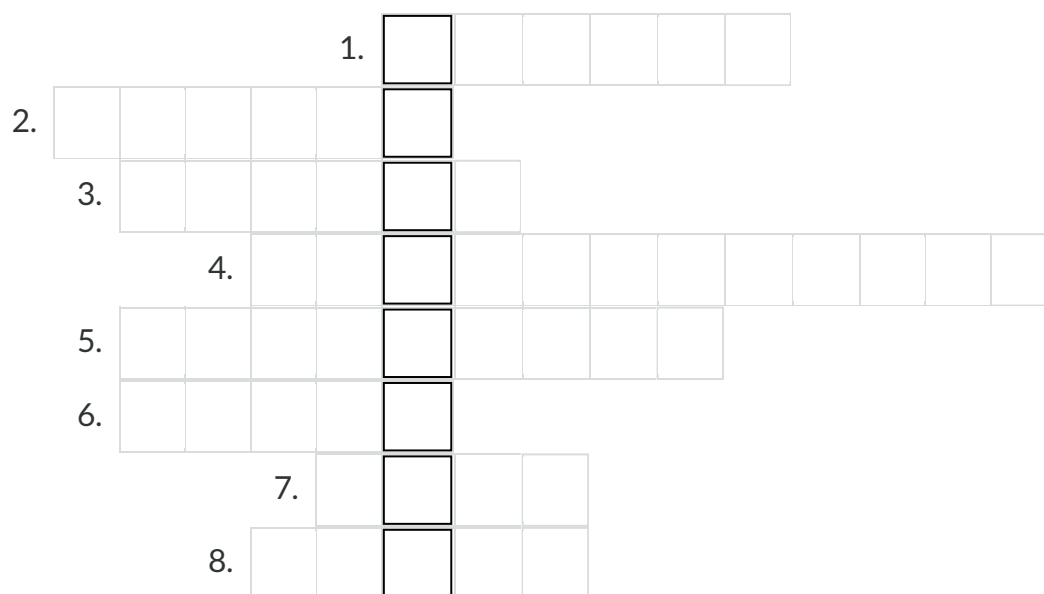
la panna acida

Zródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, grafiki na podstawie: Pexels.com, Unsplash.com, Flickr.com, Wikipedia.org, licencja: CC BY 3.0.

Esercizio 2



Completa il cruciverba e scopri il nome della verdura che i polacchi mangiano sia fresca sia conservata in salamoia.





Źródło: Zespół autorski Politechniki Łódzkiej i Uniwersytetu Łódzkiego, grafiki na podstawie: Pexels.com, Unsplash.com, Wikipedia.org, licencja: CC BY 3.0.

Esercizio 3



Sai cosa **non** fare nella cucina italiana? Abbina le espressioni per creare dei consigli utili quando cucini dei piatti italiani.

Non bere il cappuccino

quando l'acqua non è ancora bollente.

Non mettere la pasta nella pentola

dopo le 12.

Non versare l'olio

troppo a lungo.

Non servire il ketchup, né la maionese
né altre salse

con il coltello.

Non mettere la panna

nell'acqua in cui cucini la pasta.

Non cuocere la pasta

nella pasta alla carbonara.

Non tagliare gli spaghetti

con la pizza.

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

Esercizio 4



Completa le definizioni dei prodotti polacchi con le parole giuste.

- Il twaróg è un fresco che assomiglia alla ricotta.
- Lo smalec è grasso di .
- L'oscypek è un tipo di formaggio affumicato, prodotto in .
- Il pączek è un che assomiglia al bombolone italiano.
- La szarlotka è una di mele.

maiale

dolce

formaggio

torta

montagna

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

Esercizio 5



Completa la tabella con le forme dell'indicativo e dell'imperativo alla seconda persona singolare.

L'indicativo	L'imperativo
	Non lavorare!
Non vai.	
	Non comprare!
Non scrivi.	
	Non usare!
Non rimani.	
	Non prendere!
Non metti.	
	Non cucinare!

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

Esercizio 6



Tiziana vuole andare in vacanza in Polonia. La sua amica Basia le parla della cucina polacca. Scegli una sola frase che riassume correttamente la loro conversazione.

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

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

Nagranie przedstawia dialog pomiędzy Basią a Tizianą.

- ☐ Tiziana viene in Polonia per il periodo di Natale.
- ☐ Basia è sicura che Tiziana può scoprire tanti piatti nuovi in Polonia.
- ☐ Basia parla con entusiasmo a proposito di tutti i piatti della cucina polacca.
- ☐ Tiziana vuole sapere qualcosa a proposito della cucina polacca, ma alla fine preferisce andare a mangiare in un ristorante italiano.

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

Esercizio 7



Un tuo amico italiano ti chiede di un tipico e semplice piatto della cucina polacca. Elenca a voce i suoi ingredienti.

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

Esercizio 8



Una tua amica italiana ti chiede di raccontare della cucina del tuo paese. Descrivi le caratteristiche della cucina tradizionale polacca. Elenca a voce i nomi dei piatti mangiati spesso dai polacchi e spiega perché sono così diffusi.

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

l'affettato (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

wędlina

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

affumicato

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

wędzony

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

antico

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

dawny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

aspro

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kwaśny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la barbabietola rossa (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

czerwony burak

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il bombolone (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

bombolone; włoski słodki wypiek przypominający pączka

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il brodo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

rosół

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il burro (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

masło

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il cavolo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kapusta

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

i cetrioli (mpl) in salamoia

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

ogórki kiszone

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il cetriolo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

ogórek

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

convivere

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

współżyć, współlistnieć

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

i crauti (mpl)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kapusta kiszona

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

farcito

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

faszerowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la farina (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

mąka

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la fermentazione (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

fermentacja

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il filetto (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

filet

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

fritto

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

smażony

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il fungo (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

grzyb

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il grano saraceno (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kasza gryczana

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il grasso (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

tłuszcz

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

l'influsso (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

wpływ

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

morbido

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

miękki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

naturalistico

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

przyrodniczy

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

l'orzo perlato (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kasza jęczmienna

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

panna acida

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

śmietana kwaszona

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

particolarmente

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

szczególnie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la patata (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

ziemniak

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la pecora (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

owca

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il re (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

król

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il recupero (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

przywracanie, tu: powrót do

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la regina (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

królowa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

ricetta

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

przepis

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

riflettere

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

odzwierciedlać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

ripieno

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

faszerowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la salamoia (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

solanka (np. do kiszenia ogórków)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

la salsiccia (f)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kiełbasa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il salume (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

wędlina

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il sangue (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

krw

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

selvatico

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

leśny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

semiliquido

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

półpłynny

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

il sottaceto (m)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

kiszony

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

straordinariamente

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

nadzwyczajnie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

variegato

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

zróżnicowany

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D19w5U5cO>

Nagranie dźwiękowe

Bibliografia

- ITCASERTA - Polacca aversana: dal convento alla pasticceria il dolce che ammalia tutti <https://caserta.italiani.it/polacca-aversana-convento-pasticceria/> [dostęp 14.03.2022]
- Źródło: Opracowanie: Katarzyna Kowalik, *Paese che vai, cibo che trovi!*, [na podstawie:] Polska Organizacja Turystyczna, <https://www.polonia.travel/it/dove-dormire-e-mangiare/gastronomia> [dostęp 19.03.2022], licencja: CC BY 3.0. Tekst skrócony i zmodyfikowany.
- Zawadzka Daniela (1993). *Gramatyka języka włoskiego*. Wydawnictwo Naukowe PWN: Warszawa.

Scenariusz dla nauczyciela

Autorzy: Katarzyna Kowalik, Justyna Groblińska, Agnieszka Woch

Przedmiot: Język włoski

Temat zajęć: *La cucina polacca è molto diversa da quella italiana?* - Czy polska kuchnia bardzo różni się od kuchni włoskiej?

Grupa docelowa: III etap edukacyjny, klasa II, poziom A1+

Podstawa programowa:

Podstawa programowa – wariant III.2. Język obcy nowożytny nauczany jako drugi (kontynuacja 2. języka obcego nowożytnego ze szkoły podstawowej)

Cele kształcenia – wymagania ogólne

- I. Znajomość środków językowych. Uczeń posługuje się 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 proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka, a także proste wypowiedzi pisemne, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.
- III. Tworzenie wypowiedzi. Uczeń samodzielnie tworzy 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 podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:
 - 6) żywienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, lokale gastronomiczne);
- II. Uczeń rozumie proste wypowiedzi ustne (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, ogłoszenia, instrukcje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka:

1) reaguje na polecenia;

5) znajduje w wypowiedzi określone informacje;

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

4) znajduje w tekście określone informacje;

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

5) opisuje upodobania;

VI. Uczeń reaguje ustnie w typowych sytuacjach:

3) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia;

5) wyraża swoje upodobania, intencje i pragnienia, pyta o upodobania, intencje i pragnienia innych osób;

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

11) ostrzega, nakazuje, zakazuje, instruuje;

VIII. Uczeń przetwarza prosty tekst ustnie lub pisemnie:

2) przekazuje w języku obcym nowożytnym lub w języku polskim informacje sformułowane w tym języku obcym;

IX. Uczeń posiada:

1) podstawową wiedzę o krajach, społeczeństwach i kulturach społeczności, które posługują się danym językiem obcym nowożytnym oraz o kraju ojczystym, z uwzględnieniem kontekstu lokalnego, europejskiego i globalnego;

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

X. Uczeń dokonuje samooceny i wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem (np. korzystanie ze słownika, poprawianie błędów, prowadzenie notatek, stosowanie mnemotechnik, korzystanie z tekstów kultury w języku obcym nowożytnym).

XIII. Uczeń stosuje strategie komunikacyjne (np. domyślanie się znaczenia wyrazów z kontekstu, identyfikowanie słów kluczy lub internacjonalizmów) i strategie kompensacyjne, w przypadku gdy nie zna lub nie pamięta wyrazu (np. upraszczanie formy wypowiedzi, zastępowanie innym wyrazem, opis, wykorzystywanie środków niewerbalnych).

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 proste wypowiedzi ustne i pisemne na temat produktów kuchni polskiej;
- powtarza bezokoliczniki w funkcji trybu rozkazującego.

Cele motywacyjne:

Uczeń:

- aktywnie uczestniczy w procesie uczenia się;
- rozwija kompetencje językowe i komunikacyjne;
- wykorzystuje w naturalnych sytuacjach językowych poznane struktury gramatyczne i słownictwo;
- rozumie przydatność języka nowożytnego do realizacji celów komunikacyjnych;
- dokonuje samooceny umiejętności językowych.

Strategie uczenia się:

- strategie pamięciowe;
- strategie kognitywne.

Metody i techniki nauczania:

- podejście komunikacyjne (luka informacyjna, podejście zadaniowe);
- nauczanie polisensoryczne/wielozmysłowe.

Formy pracy:

- praca w parach;
- praca w grupach;

- praca indywidualna.

Środki dydaktyczne:

- Podczas lekcji w szkole: komputer z dostępem do internetu, telefon, tablet, tablica multimedialna lub projektor, głośniki, artykuły piśmiennicze.
- Podczas pracy indywidualnej: urządzenie multimedialne (telefon, tablet, komputer) z dostępem do internetu, artykuły piśmiennicze.

PRZEBIEG LEKCJI

Faza wprowadzająca:

1. Nauczyciel zadaje uczniom pytanie o to, czy według nich kuchnia polska wywarła jakiś wpływ na tradycje gastronomiczne we Włoszech.
2. Przekazuje im ciekawostkę o słodkim regionalnym wypieku nazywanym polacca aversana i opowiada im jego historię. Informuje ich, że po zrealizowaniu e-materiału będą w stanie wymienić po włosku nazwy najważniejszych produktów spożywczych używanych w kuchni polskiej.
3. Przed przejściem do kolejnych etapów uczniowie próbują wymienić najbardziej typowe dla obu kuchni produkty i weryfikują zgodność swoich hipotez poprzez zapoznanie się z multimedium.

Faza realizacyjna:

1. Nauczyciel prosi uczniów, by przeczytali tekst przedstawiający opinie Włochów na temat kuchni polskiej. Uczniowie weryfikują jego zrozumienie poprzez wykonanie następującego po nim ćwiczenia, w którym muszą wskazać, czy wymienione informacje są prawdziwe czy fałszywe.
2. Potem nauczyciel wyjaśnia uczniom na podstawie tekstu gramatycznego formę trybu rozkazującego dla 2 os. l. poj. z przeczeniem.
3. Następnie nauczyciel zachęca uczniów do zagrania w minigry zawarte w multimedium – karcie zadań interaktywnych. Za ich pośrednictwem uczniowie poznają i utrwalają słownictwo, które następnie będzie wykorzystywane w poleceniach do multimedium, a następnie w kolejnych zadaniach z sekcji „Sprawdź się”.

Faza podsumowująca:

1. Nauczyciel prosi uczniów o opowiedzenie na forum klasy o tym, jakie potrawy z kuchni polskiej mogliby polecić Włochom chcącym poznać nasze tradycje kulinarne. Zachęca ich także do tego, by przypomnieli za pomocą trybu rozkazującego w formie przeczącej, czego nie powinno się robić w kuchni włoskiej. Grupa zastanawia się także wspólnie nad tym, jakie posiłki mogą przygotować, by połączyć w jednym daniu, np. obiadowym, typowe produkty z obu tradycji gastronomicznych.

Praca domowa:

- Np. ćw. 1–4 z zestawu ćwiczeń interaktywnych.

Wskazówki metodyczne opisujące różne zastosowania danego multimedium:

- Nauczyciel może wykorzystać multimedium podczas lekcji utrwalającej słownictwo z zakresu jedzenia oraz tryb rozkazujący.
- Tekst rozpoczynający lekcję może stać się inspiracją do dyskusji na temat tego, jak ważne dla kultury danego kraju są tradycje gastronomiczne: uczniowie zastanawiają się nad przyczynami klimatycznymi, geograficznymi i historycznymi popularności konkretnych produktów w różnych kuchniach.