



La vuelta al mundo a través de la cocina

- Wprowadzenie
- Przeczytaj
- Katalog interaktywny
- Sprawdź się
- Słownik
- Scenariusz lekcji

Bibliografia:

- Źródło: Aleksander Trojanowski, *Asia está en todas las cocinas del mundo y viceversa, como en un eterno viaje de ida y vuelta. Entrevista a un chef viajero.*, [na podstawie:] <https://www.viajesylugares.com/texto-diario/mostrar/3213370/asia-esta-todas-cocinas-mundo-viceversa-como-eterno-viaje-ida-vuelta> [dostęp 23.07.2022], licencja: CC BY-SA 3.0.
- Źródło: Aleksander Trojanowski, oprac. Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.



Kulinarna podróż dookoła świata

Sztuka kulinarna to umiejętność przygotowania jedzenia w sposób smaczny, pożywny i estetyczny. Wystarczy jednak na chwilę opuścić swój kraj, by zorientować się, że to, co uznaje się w danym miejscu za smaczne lub estetyczne, może radykalnie różnić się od naszych przyzwyczajeń w tej kwestii. Specyfika konkretnej kuchni zależy zarówno od klimatu i dostępnych produktów, jak również od historii danego miejsca lub religii wyznawanej przez mieszkańców tam ludzi. Które kuchnie uznawane są za najlepsze na świecie?

Źródło: Aleksander Trojanowski, oprac. Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Twoje cele

- Poznasz zwroty służące do porządkowania wypowiedzi.

- Stworzysz rozbudowany i uporządkowany opis wybranej kuchni świata, wykorzystując do tego odpowiednie zwroty.

Przeczytaj

¿Existe la auténtica cocina asiática?

Ejercicio 1

Lee el texto y decide si las frases son verdaderas o falsas.

Asia está en todas las cocinas del mundo y viceversa, como en un eterno viaje de ida y vuelta. Entrevista a un chef viajero.

¿Qué es lo que más te atrae de la cocina de Asia y, en general, del continente?

Viajo para conocer lo diferente y Asia es el lugar perfecto para eso. A menudo hablamos de Asia como un todo, pero cada país o cada región es maravillosa y completa en sí misma. Así que tengo la sensación de que cada viaje que hago por aquellas tierras es siempre el primero. Sigo sintiendo la misma fascinación de la primera vez. Y en un mundo cada vez más **uniforme** no es poco.

Las costumbres gastronómicas de un lugar suelen hablar de la vida de las personas que viven en él. ¿Qué crees que cuenta la gastronomía asiática de los habitantes de ese gran territorio?

Estoy muy de acuerdo, la cocina de un lugar habla de sus gentes. De sus tradiciones, su cultura y su lucha por prosperar. Además, muestra de dónde vienen y con quién se han **cruzado** en su camino. Soy historiador y por eso me interesa la gastronomía como un intercambio entre los pueblos. Desde ese punto de vista, la cocina de Asia es increíble y sorprendente. Asia está en todas las cocinas del mundo y viceversa, como en un eterno viaje de ida y vuelta.

¿Crees que la cocina asiática que nos llega a Europa es auténtica? ¿Se pierden muchos sabores auténticos por el camino?

Llega muy cambiada por el gusto europeo, aunque menos que hace años. Antes del gran éxito de la cocina asiática en España, todo lo que se podía comer estaba adaptado a lo “aceptable” para nuestros **paladares**. Copias malas del original. A partir de 2015, más o menos, los restaurantes asiáticos comienzan a aparecer como **hongos**, y con ellos una mayor aceptación de sabores nuevos, picantes o exóticos. Aunque siempre dentro de unos límites muy conservadores: sushi, ramen, cocina india de poca calidad...

Extremadamente picante, muy **especiada, con algunos ingredientes ‘imposibles’, etc. ¿Es realmente así la cocina asiática o nos movemos con demasiados **tópicos** sobre la gastronomía del Sudeste Asiático?**

No creo que sean tópicos. El sudeste de Asia es uno de los lugares más **diversos** de la tierra, con culturas muy complejas. Sus cocinas son igual de **variadas** y ricas. Lo que ocurre es que hablar del Sudeste de Asia como un todo es lo mismo que considerar a Europa una sola cultura. Las gastronomías asiáticas nos llegan reducidas a un estereotipo, pero en cada uno de los países de la zona sus cocinas tienen tantos **matices** como los que podemos encontrar entre la cocina gallega, la andaluza, la vasca, la turca o la griega. Hay puntos en común, claro. Pero también muchas diferencias.

Y sí, hay ingredientes raros, imposibles, deliciosos y terribles para nuestro **paladar**.

Imaginamos que uno de los grandes encantos de aquellos puntos del planeta es poder comer y **callejear a la vez. ¿Has encontrado muchas joyas culinarias en los tradicionales puestos de comida callejera?**

Me gusta mucho comer en la calle. Sobre todo porque detesto el turismo de masas y cada vez visito menos monumentos. Sin embargo, encuentro

que en la cocina, en los lugares locales, aún se puede encontrar un poco de la magia del viaje que la **masificación** ha hecho desaparecer.

Comer en la calle en Asia es hacer microturismo, sostener pequeños negocios y apoyar la cultura local. Además, es una de las mejores maneras de conocer el alma de un país.

Y sí, hay muchas joyas escondidas en **callejones** y **tenderetes**. Atrévete a encontrarlos...

Háblanos de ingredientes: ¿cuáles son los más raros con los que te has encontrado y cuáles te parecen más sugerentes y gustosos?

Las cocinas de Asia están llenas de cosas deliciosas, pero también de ingredientes difíciles de comer. Me encantan todos los ingredientes aromáticos, las pastas de curry, las hierbas frescas, los **cítricos**. El uso del color y el olor es increíble. Y adoro el picante.

Me cuestan bastante todos los **fermentos** de pescado que, sin embargo, son el fundamento de aquellas cocinas. Por ejemplo, el “mam tom”, una pasta fermentada de gambas que **hiede a pútrido** y se encuentra por toda la cocina vietnamita. Así que recomendaría a todos dejar los estereotipos en casa e ir de viaje con la mente y el paladar muy abiertos.

Źródło: Aleksander Trojanowski, *Asia está en todas las cocinas del mundo y viceversa, como en un eterno viaje de ida y vuelta. Entrevista a un chef viajero.*, [na podstawie:] <https://www.viajesylugares.com/texto-diario/mostrar/3213370/asia-esta-todas-cocinas-mundo-viceversa-como-eterno-viaje-ida-vuelta> [dostęp 23.07.2022], licencja: CC BY-SA 3.0.

Frases	Verdadero	Falso
El mundo es cada vez más diverso.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Según el chef entrevistado, los fermentos de pescado son muy gustosos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
El autor aconseja probar la comida de la calle.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Al chef entrevistado le gusta mucho el sabor picante.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 2

Encuentra en el texto los sinónimos de las siguientes palabras y escríbelos en los huecos.

rico:

variado:

estropeado:

fantástico:

homogéneo:

estereotipo:

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 3

Indica la respuesta correcta.

Hay cada vez más restaurantes asiáticos en mi ciudad. Aparecen como...

paladares.

fermentos.

hongos.

cítricos.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

La cocina asiática puede ser deliciosa para...

nuestra boca.

nuestra garganta.

nuestra lengua.

nuestro paladar.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Una comida que hiede a pútrido tiene un olor...

interesante.

terrible.

delicioso.

gustoso.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

EL RINCÓN DE GRAMÁTICA

Ejercicio 4

Analiza el recuadro con las expresiones que establecen cierta relación entre dos oraciones o ideas. Luego, relaciona las expresiones con el tipo de relación que establecen.

Expresiones para organizar un discurso	
y	Sigo sintiendo la misma fascinación de la primera vez. Y en un mundo cada vez más uniforme no es poco. ¡Fíjate! El conector "y" tiene un significado particular. En polaco equivale al nexa "a".
e (antes del sonido "t", el nexa "y" se convierte en "e")	El aceite de oliva es un ingrediente de la cocina española e italiana.
o	Si te gusta el picante, elige la cocina mexicana. O pide uno de los platos picantes hindúes.
u (antes del sonido "o", el nexa "o" se convierte en "u")	Para probar un buen marisco, puedes pedir el pulpo a la gallega u otro plato de Galicia.
pero	Hay puntos en común entre los platos, claro. Pero también muchas diferencias.
sin embargo	La cocina mexicana se asocia con el sabor picante. Sin embargo, la tendencia mexicana hacia el picante no implica que su gastronomía sea limitada o pobre en cuanto a los sabores.
aunque	En España hay cada vez más restaurantes asiáticos, aunque siempre dentro de unos límites muy conservadores; sushi, ramen, cocina india de poca calidad...
además	Estoy muy de acuerdo, la cocina de un lugar habla de sus gentes. Además, muestra de dónde vienen y con quién se han cruzado en su camino.
porque	La cocina japonesa se asocia al mar y al pescado: con razón, porque es el país del famoso sushi.
por eso	Soy historiador, y por eso me interesa la gastronomía como un intercambio entre los pueblos.
si	Si alguien busca riqueza y variedad cultural y, además, culinaria, el subcontinente indio es probablemente lo que quiere encontrar.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Expresión	Tipo de relación
si	
por eso	
y	
o	
sin embargo	
porque	

Una oraciones que tienen sentido afirmativo

Presenta una alternativa

Una oración es la consecuencia de la otra

Una oración es la causa de la otra

Una oración es la condición de la otra

Una oración contradice a la otra

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 5

Elige el conector adecuado para completar la frase.

1. Me gusta el sabor picante, pero / por eso la cocina mexicana no me gusta tanto.
2. Aunque / Sin embargo en Polonia hay restaurantes españoles, no es una cocina muy popular entre los polacos.
3. La cocina japonesa no me gusta porque se basa en el pescado. Además / Pero puede ser picante y esto tampoco me gusta.
4. Si / Aunque te gustan los sabores exóticos, tienes que ir a Asia.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 6

Completa el texto con los conectores que te damos a continuación.

en la cocina española se utiliza bastante grasa, es considerada saludable. , está rica y estos dos factores la convierten en una de las cocinas más populares de Europa. Los chefs españoles utilizan mucho el aceite de oliva cocinan muchos pescados; muchos platos son buenos para la salud. , los almuerzos terminan normalmente con un postre, lo cual no es tan sano. quieres comer el postre, no comas dulces. Mejor elige frutas un café.

por eso

Aunque

Si

y

Además

o

Sin embargo

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Katalog interaktywny

¿Quieres dar la vuelta al mundo culinario? Analiza qué platos se preparan en diferentes regiones del mundo.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Actividad 1

Analiza el catálogo y decide si estas afirmaciones sobre las cocinas del mundo son verdaderas o falsas.

Frases	Verdadero	Falso
La cocina libanesa es muy picante.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
En China existe un servicio parecido a las tapas españolas.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La pizza tradicional italiana se prepara sin levadura.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
El ingrediente principal del ceviche peruano es el maíz.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
El sukiyaki japonés es un plato de pescado.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mole es un plato de comida mexicana.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La cocina vietnamita es completamente vegetariana.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Las samosas normalmente tienen forma de triángulo o de media luna.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los crepes Suzette son un plato salado.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La tapa es un típico plato español de jamón.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Actividad 2

Agrupar los platos según la región del mundo a la que pertenecen.

Oriente Próximo

ceviche

sukiyaki

rollos de ensalada

mole

tapas

samosa

dim sum

Oriente Lejano

pizza

crepe Suzette

baba ganush

América Latina

Europa

Actividad 3

Después de analizar la información del catálogo, escucha la grabación con un consejo de un crítico culinario o lee la transcripción y decide de qué cocina del mundo está hablando.

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D17PMtOck>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe

cocina hindú

cocina peruana

cocina libanesa

cocina francesa

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D17PMtOck>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe

cocina japonesa

cocina hindú

cocina mexicana

cocina peruana

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D17PMtOck>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe

cocina peruana

cocina francesa

cocina vietnamita

cocina hindú

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

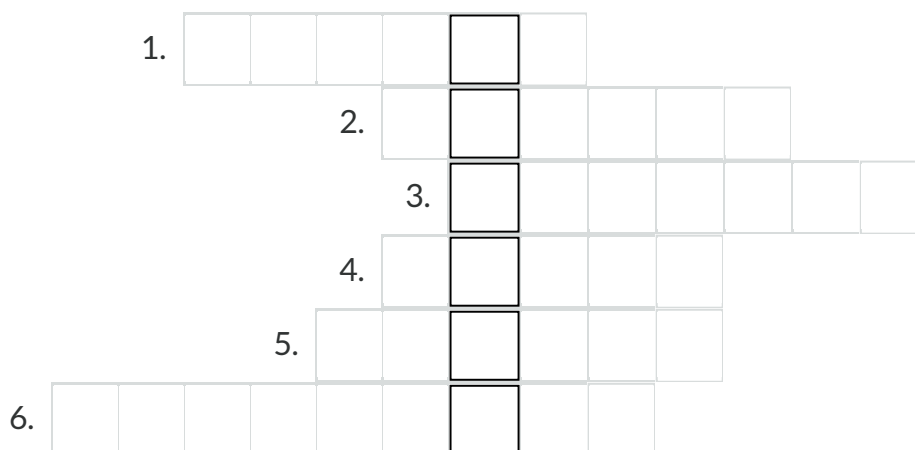
Sprawdź się

Mostrar ejercicio:   

Ejercicio 1



Soluciona el crucigrama.



1. Estereotipo.
2. Especia utilizada en la cocina libanesa.
3. El ceviche es pescado marinado en aliño de un...
4. Algo huele muy mal o...
5. A cuadros en un restaurante italiano.
6. Comida que lleva muchas especias es muy...

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 2



Relaciona las palabras con las categorías a las que pertenecen.

arrollado

plato

comino

especia

hortaliza

producto alimenticio

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 3



Indica la respuesta correcta.

En todas partes hay muchísimos turistas. Es el proceso de la del turismo.

masivo

masificar

masa

masificación

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Callejear significa...

ir por la calle y no por la acera.

hacer turismo urbano.

perderse.

caminar por una ciudad sin un itinerario fijo.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Para probar comida callejera hay que buscar un...

callejón.

tenderete.

restaurante.

tópico.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Tenemos una visión simplificada de la cultura asiática porque tenemos ciertos sobre ella.

opiniones

mentiras

tópicos

visiones

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 4



Decide si las frases son verdaderas o falsas.

Frases	Verdadero	Falso
“Los sabores de la cocina asiática están presentes en todas partes”, significa lo mismo que: “los sabores de la cocina asiática se extienden por todas partes.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rebanada es un trozo fino, por ejemplo de jamón.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Uniforme es el sinónimo de variado.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pútrido es el sinónimo de delicioso.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 5



Relaciona las partes de las oraciones para que tengan sentido. Fíjate en los nexos.

Aunque no me gusta el picante,

en México he comido muy bien.

No me gusta el picante, y,

sin embargo, he disfrutado del viaje a la India.

No me gusta el picante

y por eso no pienso ir ni a México, ni a la India.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 6



Elige la expresión adecuada para completar las oraciones.

1. La India es un lugar perfecto para un viaje culinario. La cocina es muy variada y,

además / aunque , muy barata.

2. Según mis amigos, la comida puede ser picante o / y sabrosa. Yo creo que puede ser picante y sabrosa a la vez.

3. Me gusta mucho la cocina europea, sobre todo la francesa e / y italiana.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 7



Escribe la frase que dirías para reaccionar en estas situaciones. En tus respuestas utiliza los nexos: *sin embargo, pero, por eso*.

- Un amigo/una amiga te invita a un restaurante mexicano, pero a ti no te gusta el picante.
- Tu compañero/compañera de piso ha pedido comida italiana para llevar, pero le traen comida hindú, que te gusta mucho. Te la regala.
- Unos amigos/unas amigas te invitan a una pizzería, pero tú no puedes comer queso.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ejercicio 8



Tienes un blog en el que escribes sobre las cosas que te interesan. Describe en él una de las cocinas del mundo que te gusta mucho. Utiliza al menos tres expresiones del rincón de gramática para unir las frases.

Źródło: Eduexpert Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Diccionario

a alta temperatura

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

w wysokiej temperaturze

agrio

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

cierpki

al vapor

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

na parze

aperitivo (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

przystawka

arrollado (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

sajgonka
berenjena (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

bakłażan
callejear

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

błądzić uliczkami
callejón (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

uliczka
cítrico (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

cytrus
comino (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

kumin
cruzarse con

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

krzyżować się z

de media luna

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

w kształcie półksiężyca

diverso

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

różnorodny

especiada

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

mocno przyprawiona

eterno

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

wieczny

extenderse

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

rozciągać się

fermento (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

produkt fermentacji

gustoso

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

smakowity

heder

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

cuchnąć

hongo (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

grzyb

horno (m.) de leña

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

piec opalany drewnem

hortaliza (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

warzywa

levadura (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

drożdże

mantel (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

obrus

masificación (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

umasowienie

matiz (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

odcień

paladar (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

podniebienie

puré (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

purée

pútrido

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

zepsute

rebanada (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

plaster
semilla (f.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

nasiono
sésamo (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

sezam
tapar

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

przykrywać
tenderete (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

stoisko
tópico (m.)

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

stereotyp
uniforme

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

jednorodny

variada

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13Ae6kLW>

Nagranie dźwiękowe

zróżnicowana

Scenariusz lekcji

Imię i nazwisko autora:

Aleksander Trojanowski

Przedmiot:

Język obcy nowożytny nauczany jako drugi (język hiszpański)

Temat zajęć:

La vuelta al mundo a través de la cocina

Grupa docelowa:

III etap edukacyjny, klasa IV

Podstawa programowa:

Cele i treści kształcenia.

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;
2. określa główną myśl wypowiedzi;
3. określa intencje nadawcy/autora wypowiedzi;
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):

1. określa główną myśl tekstu lub fragmentu tekstu;

2. określa intencje nadawcy/autora tekstu;

3. określa kontekst wypowiedzi (np. nadawcę, odbiorcę, formę tekstu, czas, miejsce, sytuację);

4. znajduje w tekście określone informacje.

IV. Uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne:

2. opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości i teraźniejszości.

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):

2. opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości i teraźniejszości.

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.

XI. Uczeń współdziała w grupie (np. w lekcyjnych i pozalekcyjnych językowych pracach projektowych).

XII. Uczeń korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym (np. z encyklopedii, mediów, instrukcji obsługi), również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych.

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).

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

Kształtowane kompetencje kluczowe:

1. kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
2. kompetencje w zakresie wielojęzyczności;
4. kompetencje cyfrowe;
5. kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się;
8. kompetencje w zakresie świadomości i ekspresji kulturalnej.

Cele operacyjne:

Uczeń:

- zna zwroty służące do porządkowania wypowiedzi;
- opisuje wybraną kuchnię świata, stosując odpowiednie zwroty porządkujące wypowiedź.

Cele motywacyjne:

- zaciekawienie ucznia różnorodnością kulturową świata hispanojęzycznego,
- uświadomienie uczniowi możliwości nawiązywania relacji z osobami hiszpańskojęzycznymi;
- umożliwienie uczniom dzielenia się własnymi doświadczeniami dzięki doskonaleniu środków językowych.

Strategie uczenia się:

- strategie pamięciowe (obraz i dźwięk);
- strategie kognitywne (ćwiczenie języka obcego w naturalnych kontekstach);
- strategie społeczne (zadawanie pytań, współpraca z grupą);
- strategie afektywne (motywowanie do nauki, eliminacja lęku przed popełnieniem błędu).

Metody/techniki nauczania:

- burza mózgów,
- zajęcia odwrócone,
- miniwykład,
- miniprezentacje.

Formy zajęć:

- praca w parach,
- praca w grupach,
- praca indywidualna.

Środki dydaktyczne:

komputer z możliwością odtwarzania dźwięku, rzutnik, zeszyt przedmiotowy

PRZEBIEG LEKCJI

Faza wprowadzająca:

1. Czynności organizacyjne. Nauczyciel wita uczniów po hiszpańsku oraz zadaje wybranym uczniom pytanie: *¿Qué tal?/ ¿Cómo estás?*
2. Nauczyciel pyta uczniów, co rozumieją pod pojęciem kuchni, a następnie za pomocą ciekawostki uświadamia uczniom kulturowy i historyczny wymiar sztuki kulinarnej.
3. Nauczyciel podaje temat oraz cele lekcji.

Faza realizacyjna:

1. Przeczytaj.
 - Nauczyciel prosi uczniów o przeczytanie tekstu i wykonanie polecenia 1.
 - Uczniowie indywidualnie wykonują polecenie 1., a następnie omawiają z nauczycielem wątpliwości.
 - W celu przećwiczenia nowego słownictwa uczniowie indywidualnie pracują nad wykonaniem poleceń 2. i 3.
 - Za pomocą przykładów z kącika gramatycznego nauczyciel wprowadza zwroty służące do porządkowania wypowiedzi i omawia znaczenie każdego z nich.
 - By utrwalić wiadomości, uczniowie wykonują indywidualnie polecenie 4.
2. Multimedia.
 - Nauczyciel dzieli uczniów na pary. Zadaniem każdej pary jest przygotowanie wypowiedzi na temat jednej kuchni spośród przedstawionych w katalogu. Każda para powinna wykorzystać w swojej wypowiedzi wszystkie zwroty wskazane przez nauczyciela.
 - Nauczyciel rozdaje parom karteczki ze zwrotami, których uczniowie powinni użyć w wypowiedzi (przynajmniej 5 różnych zwrotów).
 - Pary prezentują wyniki pracy. Po każdej prezentacji nauczyciel komentuje istotne dla tematu błędy. Jeśli uczniowie nie wykorzystali wszystkich zwrotów z karteczek, pisemnie uzupełniają swoją wypowiedź o zdanie z brakującym zwrotem.
 - W celu utrwalenia wiadomości uczniowie wykonują w parach zadania 1-3.
3. Sprawdź się.
 - Nauczyciel wprowadza uczniów w fazę ćwiczeń. Uczniowie samodzielnie lub w parach wykonują ćwiczenia leksykalno-gramatyczne 1-6.

Faza podsumowująca:

1. Uczniowie zadają pytania dotyczące lekcji oraz ćwiczeń.
2. Nauczyciel wymienia cele osiągnięte podczas lekcji.
3. Po zakończeniu zajęć nauczyciel powinien stwierdzić postępy w procesie nabywania wiedzy przez uczniów na podstawie odpowiedzi na pytania:
 - Czy uczeń zna zwroty służące porządkowaniu wypowiedzi?
 - Czy uczeń tworzy uporządkowaną wypowiedź na temat wybranej kuchni świata, stosując odpowiednie zwroty?

Praca domowa:

- Ćwiczenia 7. i 8. z sekcji *Sprawdź się*.

Materiały pomocnicze:

Wskazówki metodyczne opisujące różne zastosowania danego multimedium:

Indywidualna praca z plikiem audio połączona z wykonywaniem ćwiczeń.

Aktywność grupowa – wypowiedzi na temat wybranej kuchni świata.