

Temat: In the kitchen. Gotowanie i przepisy kulinarne.

Cele lekcji:

- nazywanie składników potrawy oraz czynności, jakie trzeba wykonać podczas gotowania,
- wyrażanie prośby o podanie przepisu na potrawę,
- podawanie przepisu,
- tworzenie przepisu.

- 1) Otwórzcie podręczniki na str. 6 i zapoznajcie się ze słownictwem z zadania nr 2. Przepiszcie słówka do zeszytu (tłumaczenie – słowniczek str. 68).
- 2) Popatrzcie teraz na zad. nr 1. Znajdziecie tu dialog, w którym osoba pyta, jak zrobić sałatkę z tuńczyka, a druga odpowiada, jak to zadanie wykonać. Poczytajcie lub posłuchajcie tej wypowiedzi (instrukcję dotyczącą odsłuchu podałam na wcześniejszych zajęciach).

Zwróćcie uwagę na wyrażenia typu:

I want to make... - chce zrobić...

How do I make it? Jak to się robi?

What ingredients do I need? – Jakich składników potrzebuję?

How long does it take to make it? Ile czasu potrzeba na zrobienie tego (dania)?

Obok podana jest dalsza część z opisem zatytułowana: **directions**. Spójrzmy wspólnie na tę część i wybierzmy odpowiednie czasowniki do wykonania poszczególnych czynności. Znaćcie je już, więc spróbujcie zrobić to samodzielnie.

A teraz sprawdzamy:

1. chop
2. put
3. add
4. mix
5. add
6. serve

- 3) W zadaniu nr 3 znajdziecie notatki dotyczące dwóch przepisów (makaron z sosem pomidorowym i jajecznicy). Są tu podane składniki (ingredients) oraz nazwy czynności i produktów. Używając tekstu z zadania 1. jako modelowego wybierzcie jedną z propozycji i napiszcie pełnymi zdaniami sposób wykonania tej potrawy (można wybrać przepis na inną potrawę, np. Waszą ulubioną).
- 4) Napisany przepis prześlijcie na moją skrzynkę mailową.

Życzę miłego weekendu.

Kolejne zajęcia według planu – w poniedziałek.

Pozdrawiam, Joanna Nowakowska