



CDN

Centrum Doskonalenia Nauczycieli
w Pile

Kreatywne lekcje – uczymy i pomagamy.

**Zbiór scenariuszy lekcji opracowanych przez doradców metodycznych
Centrum Doskonalenia Nauczycieli w Pile
na podstawie e-booków, z których dochód wspiera leczenie Szymona Lipińskiego.**



Śmiertelna choroba mięśni kontra 6-letni
Szymek! Pomóż, każda złotówka ma znaczenie!



WESPRZYJ MNIE

Szymon Lipiński

Dystrofia mięśniowa Duchenne'a

siepomaga.pl

siepomaga.pl/szymonek-lipinski

Jak wykorzystać wizualne ebooki kulinarne w ćwiczeniu sketchnotingu?

(materiał metodyczny)

Jedną ze skutecznych technik uczenia się jest notowanie graficzne, nazywane sketchnotingiem. Aby umieć zastosować taki sposób notowania w przypadku zagadnień szkolnych, warto wcześniej ćwiczyć na tekstach przyjaznych uczniowi. Polecam tutaj wykorzystywanie treści dotyczących miast czy krajów lub właśnie przepisy kulinarne. Takie krótkie teksty zawierają zazwyczaj zrozumiałe informacje, które dość łatwo zwizualizować. Aby proces tworzenia notatki był jeszcze łatwiejszy, warto prześledzić z uczniami drogę jej tworzenia: wybór najważniejszych treści, zastosowanie symboli pomagających je zapamiętać i przedstawienie ich z użyciem słów-kluczy w postaci czytelnej struktury.

Zachęcam do przetestowania takich ćwiczeń w oparciu o wizualne ebooki kulinarne¹:

1. Na początek warto przyjrzeć się kilku takim przepisom kulinarnym i podjąć próbę ich „przeczytania”. To dobry trop – ćwiczenia w odkodowaniu przekazu wizualnego mogą pomóc tworzyć podobny przekaz. Uczeń oswaja się z treściami umieszczonymi w sposób nielinearny. Zastosowana struktura jest odpowiedzią, w jaki sposób można komponować treści na kartce. Odpowiedzią są zastosowane symbole i wykorzystane kolory.



Przepis rodzinny; Rysowała - Gabriela Borowczyk, GaBo

¹ Wizualne ebooki kulinarne – „[WielkaMOC gotowania](#)” oraz „[Sketchy Recipes](#)”, ebooki, które powstały w celu wsparcia Szymka Lipińskiego, 7-latkę z Piły, chorującego na DMD.

Tarta szpinakowa

CIASTO (4-6 porcji)

350 g maki orkiszowej jasnej lub pszennej
150 g miękkiego masła
2 jajka
½ łyżeczki soli

30 min

NADZIECIE

450 g szpinaku w liściach
250 g sera mascarpone
100 g sera fety 12-18%
220 g jogurtu greckiego
2 łyżki masła
3 ząbki czosnku
3 łyżki szczypiorku
1 łyżeczka mięty

FETA
Wszystkie składniki
Pieprz
Chili

TARTA SZPINAKOWA
Celestyna Krjaczynska
Cuda CELESTYNY

Formę smarujemy masłem, układamy ciasto widelcem. Ciasto przykrywamy papierem do pieczenia, wycinamy tasielę lub rękę.

1. Pieczemy 25 min 140°C
2. Pieczemy kolejne 45 min
3. Po tym czasie usuwamy papier z fasolą

10 min 190°C

Przepis - Cuda Celestyny; Rysowała - Barbara Grzelak, Gryzmołnik

POMARAŃCZOWE STRZĄKI WSKAZUJĄ KIERUNEK CZYTANIA NOTATKI

STREFA "NADZIECIE" ODDZIELONA KREM

Mazurek pomarańczowo - marcepanowy

Mazurek Pomarańczowo - Marcepanowy Hania Brzezińska

SPÓD CIĄSTA

1½ szkl. maki
170 g masła
2 jajka
125 ml zimnej wody
2 łyżki cukru brązowego

MASA MAZURKOWA

200 g maki mazyrkowej
400 g masła
2 łyżki żelatyny
1-2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

DODATKI

ROZPUŁĆ GORZKĄ CZEKOLADĘ, WYŁOŻ NA CIĄSTO, ZETRZYJ MARCEPAN, OLEJÓW MIGDAŁOWY

WYMIESZAJ SKŁADNIKI, WŁÓŻ CIĄSTO NA 1 GODZINĘ DO LODÓWKI. NAGRZEJ PIEKARNIK DO 200°C. PIECZ 20 MIN

MAKĘ ZBLEWUJ 25 MINUTAMI W WODZIE. ZAGOTUJ WODĘ POLĄCZ Z ŻELATYNĄ I WYMIESZAJ Z MASŁEM POMARAŃCZOWO-MARCEPANOWYM.

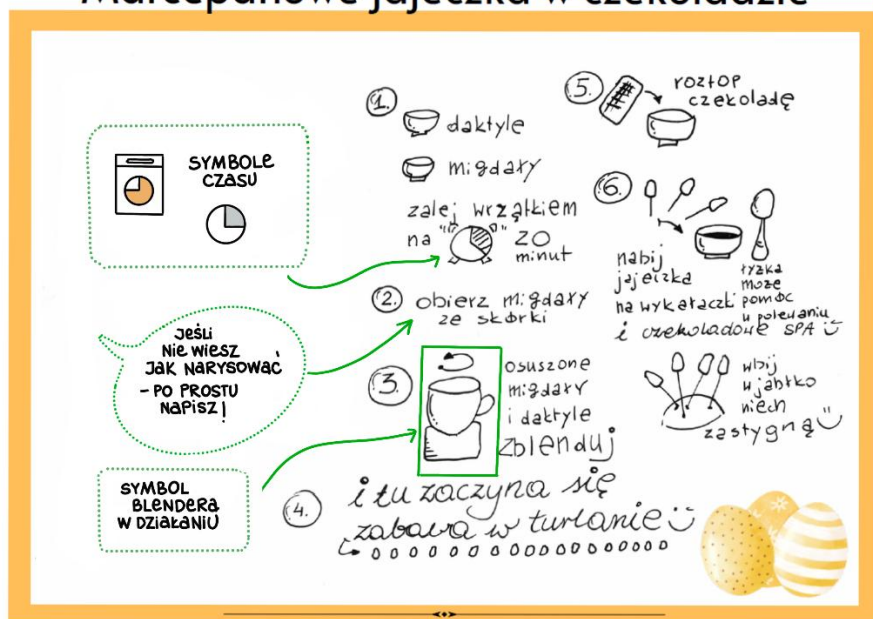
PROSTE SYMBOLE (ZRÓŻNICOWANE WIELKOŚCI ŁYZEK)
OSZCZĘDNA KOLORYSTYKA
CZYTELNA STRUKTURA

ANIA STAŚKIEWICZ

Przepis - Hania Brzezińska; Rysowała - Ania Staśkiewicz

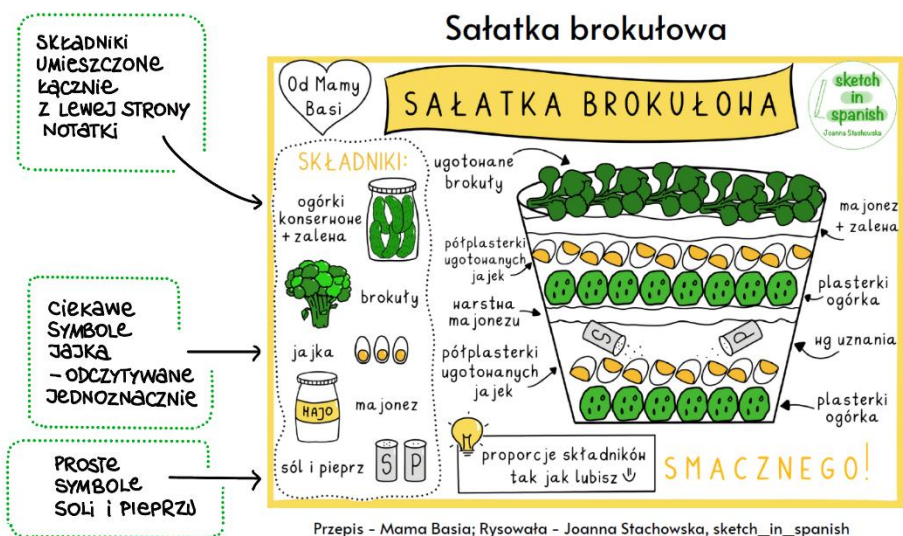
- Kolejny etap to przygotowanie się do tworzenia rysunkowych przepisów kulinarnych. Zaczniemy od narysowania typowych symboli: produktów spożywczych, przyborów kuchennych, czynności, procesów.

Marcepanowe jajeczka w czekoladzie

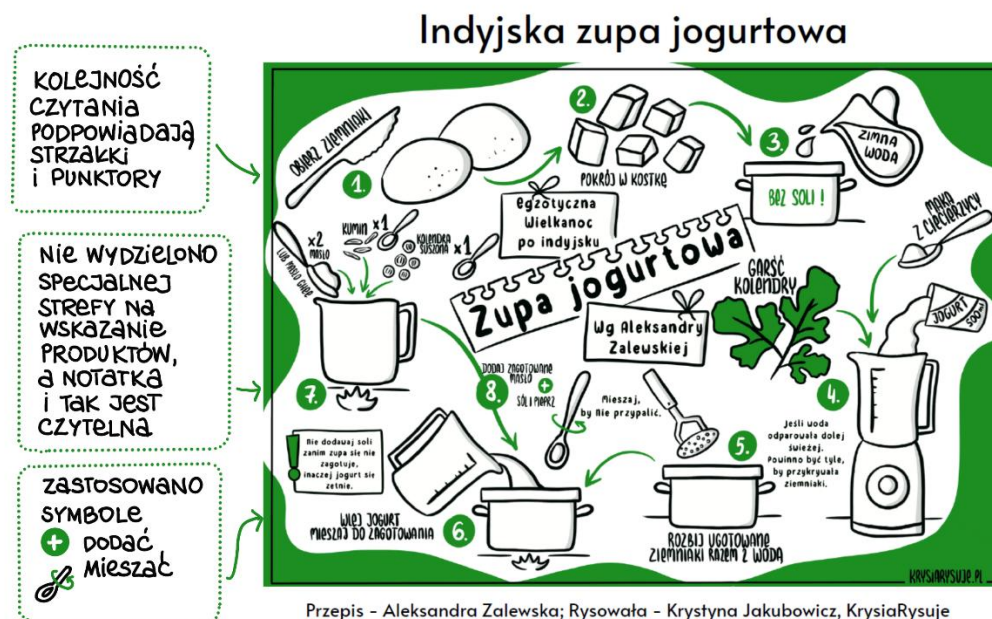


Przepis - Healthy Omnomnom; Rysowała - Agata Baj, MYŚLOGRAFIA

Warto przedstawić uczniom przykłady struktur notatek, zawierających różne rozwiązania wykorzystania przestrzeni. Na przykład w poniższej notatce wszystkie potrzebne produkty umieszczono łącznie z jednej jej strony:



Produkty mogą też być przedstawione w samym sposobie przygotowania potrawy, tak jak w poniższym przykładzie:



3. Następny krok - zabieramy się do pracy (potrzebny tekst z opisem jakiegoś przepisu kulinarnego):
 - wybierzmy najważniejsze treści,
 - zaprojektujmy strukturę informacji,
 - zaproponujmy zestaw słów-kłuczy oraz symboli,
 - określmy kolorystykę.
4. CZAS NA RYSOWANIE! Tutaj mamy największą frajdę – relaksujemy się, a satysfakcja z wykonanej pracy buduje nasze poczucie wartości 😊
5. Warto może jeszcze poprosić kogoś o „przeczytanie” przepisu, ale najlepszą weryfikacją będzie przygotowanie potrawy wg notatki graficznej z przepisem. Smacznego!

Opracowanie: Danuta Kitowska

Scenariusz lekcji języka angielskiego w szkole podstawowej

Poziom: A1 (Szkola Podstawowa)

Czas trwania: 45 minut

Temat po angielsku: Let's Cook!

Temat do dziennika: Opisywanie przygotowania posiłku (przystawka, danie główne, deser) z wykorzystaniem sekwencyjnych określeń czasu.

Cele lekcji:

- Uczeń zna i stosuje słownictwo związane z jedzeniem i przyborami kuchennymi.
- Uczeń potrafi opisać etapy przygotowania potrawy i rozumie instrukcje w języku angielskim (np. *mix, fry, bake, peel*).
- Uczeń potrafi ułożyć opis przygotowania potrawy w kolejności chronologicznej, używając słów: *first, then, next, finally*.

Materiały:

- Wydruki wybranych przepisów z e-booka "Sketchy Recipes":
 - **Przystawki:** *Louise's Fresh Greek Salad, Crispy Potato Pancakes*
 - **Dania główne:** *Spaghetti with Bolognese-style Tomato Sauce, Easy Honey Chicken*
 - **Desery:** *Sugar Pie, Brownie*

Przebieg lekcji:

1. Warm-up (5 minut)

- Nauczyciel pokazuje uczniom grafikę z okładki "Sketchy Recipes" i pyta: *What can you see? What kind of book is it?(cookbook) Can you cook? Is cooking easy? What is your favourite meal?*
- Krótka burza mózgów na temat ulubionych potraw uczniów.

2. Presentation – Słownictwo i struktury (10 minut)

- Nauczyciel wprowadza/powtarza kluczowe czasowniki potrzebne do opisania przepisów (najlepiej metodą TPR):
 - **peel** (obierać) – np. *peel potatoes*,
 - **mix** (mieszać) – np. *mix ingredients in a bowl*,
 - **fry** (smażyć) – np. *fry on a pan*,
 - **bake** (piec) – np. *bake in the oven*.

- Wprowadzenie **sequence adverbs**: *first* (najpierw), *then* (potem), *next* (następnie), *finally* (na koniec).

3. Group Work – Tworzenie menu (20 minut)

- Uczniowie pracują w 3-osobowych grupach. Każda grupa otrzymuje zestaw trzech przepisów (przystawka, danie główne, deser).
- **Zadanie:** Na podstawie rysunków i krótkich instrukcji z e-booka, grupa przygotowuje krótką prezentację ustną lub notatkę opisującą proces przygotowania ich 3-daniowego obiadu.

Przykład:

1. **Starter:** *Greek Salad* – "First, mix chickpeas, avocados and feta cheese in a bowl."
2. **Main Course:** *Easy Honey Chicken* – "Then, fry chicken with honey and soy sauce for 5-6 minutes."
3. **Dessert:** *Sugar Pie* – "Finally, mix sugar, flour, egg and cream, and bake for 40 minutes."

4. Production & Feedback (10 minut)

- Przedstawiciele grup prezentują swoje menu klasie: "For our meal, we have Greek Salad, Honey Chicken and Sugar Pie. This is how you prepare our meal: First, mix chickpeas, avocados and feta cheese in a bowl. Then, fry chicken with honey and soy sauce for 5-6 minutes. Finally, mix sugar, flour, egg and cream, and bake for 40 minutes."
- Nauczyciel zachęca do używania gestów imitujących czynności kuchenne (mieszanie, smażenie).
- **Podsumowanie:** Uczniowie głosują, które menu brzmi najsmaczniej.

Zadanie dodatkowe:

Wybierz jedną potrawę z sekcji "Feeling Peckish" lub "Sweet Tooth" i narysuj własną "szkicowaną notatkę" (sketchnote) z 3 najważniejszymi krokami przygotowania, podpisując je po angielsku.

Jakie słownictwo można wprowadzić wykorzystując e-book "Sketchy Recipes"?

E-book "Sketchy Recipes" zawiera bogate słownictwo, które można podzielić na kilka kategorii:

1. Składniki (Ingredients)

- **Warzywa i owoce:** *avocados, chickpeas* (ciecierzyca), *lime, potatoes, onion, garlic, cauliflower, plantains, cabbage* (kapusta), *mushrooms, carrots, courgette* (cukinia),
- **Nabiał i inne:** *feta cheese, egg, flour, sugar, honey, butter, dark chocolate,*
- **Mięsa i ryby:** *pork loin, pork, sausages, chicken,*
- **Przyprawy:** *salt, pepper, marjoram, bay leaves, curry powder, ginger.*

Przykładowa wykreślanka wyrazowa zawierająca nazwy składników:

A	S	A	U	S	A	G	E	S	B	Q	L	R	C	O
Z	C	W	M	W	C	P	O	R	K	W	R	I	L	X
V	D	A	B	A	K	U	A	Y	A	L	E	P	M	Q
U	J	T	U	K	R	S	D	P	E	I	W	S	N	E
X	A	P	T	W	H	O	L	D	E	R	O	X	W	N
K	Y	P	T	G	G	A	J	N	F	D	L	R	C	V
N	S	B	E	D	N	A	E	R	A	T	F	E	H	R
A	I	U	R	T	A	G	R	C	A	D	I	P	I	D
D	X	Y	A	U	A	A	O	L	B	M	L	P	C	P
F	H	I	X	B	O	V	V	H	I	U	U	E	K	B
B	N	Z	B	R	A	E	Q	U	F	C	A	P	P	R
S	H	A	F	P	N	Y	O	C	T	A	C	W	E	L
Q	C	E	M	H	A	Q	Y	E	N	O	H	A	A	N
D	W	N	O	M	R	U	O	L	F	H	M	E	S	Y
R	S	B	M	H	I	X	O	N	I	O	N	F	Y	P

A	S	A	U	S	A	G	E	S	B	Q	L	R	C	O
Z	C	W	M	W	C	P	O	R	K	W	R	I	L	X
V	D	A	B	A	K	U	A	Y	A	L	E	P	M	Q
U	J	T	U	K	R	S	D	P	E	I	W	S	N	E
X	A	P	T	W	H	O	L	D	E	R	O	X	W	N
K	Y	P	T	G	G	A	J	N	F	D	L	R	C	V
N	S	B	E	D	N	A	E	R	A	T	F	E	H	R
A	I	U	R	T	A	G	R	C	A	D	I	P	I	D
D	X	Y	A	U	A	A	O	L	B	M	L	P	C	P
F	H	I	X	B	O	V	V	H	I	U	U	E	K	B
B	N	Z	B	R	A	E	Q	U	F	C	A	P	P	R
S	H	A	F	P	N	Y	O	C	T	A	C	W	E	L
Q	C	E	M	H	A	Q	Y	E	N	O	H	A	A	N
D	W	N	O	M	R	U	O	L	F	H	M	E	S	Y
R	S	B	M	H	I	X	O	N	I	O	N	F	Y	P

2. Przybory kuchenne (Kitchen Tools)

- **bowl** (miska),
- **pan / frying pan** (patelnia),
- **oven** (piekarnik),
- **paper towel** (ręcznik papierowy),
- **saucepan** (rondel),
- **blender**.

3. Miary

- **tsp** (*teaspoon* – łyżeczka) oraz **tbsp** (*tablespoon* – łyżka stołowa),
- **cup** (filiżanka/szklanka jako miara),
- **pinch** (szczypta),
- **clove** (ząbek, np. czosnku),
- **minutes** (minuty) oraz **degrees** (stopnie Celsjusza, np. 175°C, 190°C).

4. Przymiotniki (Adjectives)

- **fresh** (świeży),
- **crispy** (chrupiący),
- **golden** (złocisty),
- **hot** (gorący),
- **spicy** (pikantny),

5. Czasowniki operacyjne (Action Verbs) pozwolą uczniom na tworzenie ciekawych instrukcji:

a) Podstawowe czynności kuchenne

- **mix** (mieszaj) – występuje w przepisach na sałatkę, placki ziemniaczane oraz ciasta,
- **add** (dodaj) – niezbędny przy opisywaniu dodawania przypraw, sosów lub kolejnych składników,
- **cook** (gotuj/przyrządzaj) – ogólne określenie używane przy ziemniakach, makaronie czy kurczaku,
- **serve** (podawaj) – czasownik kończący proces przygotowania posiłku.

b) Obróbka termiczna

- **fry** (smaż) – kluczowy dla placków ziemniaczanych, kurczaka oraz smażonych bananów (*plantains*),
- **bake** (piecz) – używany przy przepisach na mięsa oraz wszystkie desery, takie jak *Sugar Pie* czy *Brownie*,
- **boil** (gotuj w wodzie) – pojawia się przy przygotowaniu makaronu oraz bigosu,
- **melt** (roztapiaj) – bardzo przydatny przy opisie przygotowania masy na brownie (topienie czekolady i masła).

c) Przygotowanie składników (Preparation)

- **peel** (obierać) – czynność wykonywana przy ziemniakach,
- **chop / cut / slice** (siekać / króć / króć w plastry) – te czasowniki są używane przy warzywach w sałatkach, gulaszach oraz przy krojeniu gotowego mięsa,
- **wash** (myć) i **wipe** (wycierać) – ważne w kontekście higieny pracy, np. przy przygotowaniu schabu,
- **grate** (trząść na tarce) – specyficzna czynność przy robieniu placków ziemniaczanych.

d) Czynności końcowe i serwowanie

- **chill / let it cool** (chłodzić / pozwól ostygnąć) – ważne przy sałatkach oraz ciastach po upieczeniu,
- **drain** (odcedzić) – czynność wykonywana przy makaronie lub smażonych potrawach (odsączanie na ręczniku papierowym),
- **sprinkle / garnish** (posyp / udekoruj) – dodawanie ostatnich akcentów, np. sera do makaronu lub ziół.
- **Yum / Enjoy!** (Pycha / Smacznego!).

Te słówka pomogą uczniom wyjść poza proste "First, mix" i stworzyć bardziej kompletne opisy przygotowania posiłków.

Wskazówka dydaktyczna: Ponieważ przepisy są ilustrowane, można wykorzystać podczas nauki tych czasowników gesty naśladujące daną czynność (metoda TPR – *Total Physical Response*), co znacznie ułatwi zapamiętywanie słownictwa na poziomie podstawowym. Wykorzystując tę metodę, warto skupić się na czasownikach, które można łatwo odwzorować ruchem ciała. Oto kilka propozycji:

1. Przygotowanie ciasta i masy

- **mix / stir** (mieszać) – uczeń wykonuje koliste ruchy ręką, naśladując mieszanie składników w misce,
- **melt** (topić/roztopiać) – można pokazać palcami „rozpływanie się” czegoś, co odnosi się do roztopiania czekolady i masła,
- **fold in** (delikatnie wmieszać) – uczeń wykonuje powolny, zawijający ruch ręką, naśladując łączenie mąki z masą,
- **pour** (wlewać) – ruch przechylania naczynia, np. wlewanie masy do formy na tartę (*pie crust*),
- **add** (dodawać) – gest wrzucania czegoś do miski.

2. Przygotowanie mięs i warzyw do pieczenia

- **wash and wipe** (myć i wycierać) – naśladowanie mycia produktu pod kranem i wycierania go ręcznikiem papierowym,
- **rub** (wcierać) – pocieranie dłoni o dłonie lub o przedramię, co symbolizuje wcieranie przypraw w mięso,

- **chop / cut** (siekać / kroić) – ruch krawędzią dłoni o blat, imitujący krojenie warzyw do pieczenia

3. Proces pieczenia i wykańczanie

- **bake** (piec) – ruch wsuwania „blachy” do wymagowanego piekarnika,
- **Let it cool. / Let it rest.** (pozwolić ostygnąć/odpocząć) – uczeń kładzie głowę na dłoniach lub wykonuje gest wachlowania ręką, aby pokazać, że danie musi przestygnąć przed podaniem,
- **sprinkle** (posypywać) – ruch palcami imitujący sypanie cukru pudru lub przypraw na wierzch dania.

Na podstawie przepisu na **Crispy Potato Pancakes** (strona 18 e-booka), można wykorzystać następujące gesty TPR, które odpowiadają kolejnym etapom przygotowania placków ziemniaczanych:

- **peel** (obierać) – udawaj, że trzymasz w jednej dłoni ziemniaka, a drugą wykonujesz szybkie ruchy w dół, naśladując używanie obieraczki,
- **grate** (trzeć na tarce) – złóż jedną dłoń w pięść (ziemniak), a drugą trzymaj płasko pod kątem (tarka). Wykonuj energiczne ruchy „ziemniakiem” w górę i w dół po „tarce”,
- **mix** (mieszać) – wykonuj koliste ruchy dłonią, jakbyś mieszał składniki (jajko, mąkę, przyprawy) w dużej misce,
- **fry** (smażyć) – trzymaj jedną dłoń płasko (patelnia), a drugą wykonaj ruch, jakbyś nakładał na nią łyżką porcje ciasta. Możesz też dodać ruch odwracania placka na drugą stronę,
- **drain** (odsączać) – delikatnie przyciskaj płaską dłoń do drugiej dłoni lub blatu, naśladując kładzenie gotowych placków na ręcznik papierowy,
- **serve** (podawać) – wykonaj gest wysunięcia obu dłoni przed siebie, jakbyś prezentował talerz z gotowymi do zjedzenia packami.

Opracowanie Adam Kłosowski

Scenariusz lekcji języka angielskiego w szkole ponadpodstawowej

Poziom: B1 (Intermediate)

Topic: The International Fusion Menu – A Culinary Journey

Czas trwania: 45 minut

Cel główny: Uczeń potrafi zaplanować i szczegółowo opisać proces przygotowania 3-daniowego posiłku opisując sekwencję czynności.

Cele szczegółowe:

- Uczeń stosuje zaawansowane czasowniki operacyjne (np. *simmer, marinate, blanch, sauté*),
- Uczeń potrafi zinterpretować instrukcje przedstawione w formie graficznej (sketchnotes),
- Uczeń używa zaawansowanych określeń sekwencyjnych (np. *meanwhile, once it's absorbed, following that, simultaneously*).

Materiały:

- Wydruki wybranych przepisów z e-booka "Sketchy Recipes":

Przebieg lekcji:

1. Lead-in: Global Flavours (7 minut)

- Nauczyciel wyświetla mapę z e-booka (strona 67) pokazującą kraje, z których pochodzą przepisy.
- Krótka dyskusja: *Which of these countries' cuisines have you tried? Looking at the map, which recipe sounds most exotic to you?*
- Wprowadzenie pojęcia "**Fusion Cuisine**" jako motywu przewodniego lekcji [*Fusion cuisine combines ingredients, techniques, and culinary traditions from different cultures to create original, hybrid dishes.*]

2. Vocabulary Extension – Beyond "Mix" and "Cook" (10 minut)

- Uczniowie otrzymują zestaw czasowników z e-booka i dopasowują je do definicji:
 - **marinate:** *to leave meat in a mixture of spices for 24-48 hours* (np. Polish Sandwich Pork Loin),

- **blanch:** *to cook briefly in boiling water* (np. Vine Leaves for Yalanci Dolma),
- **simmer:** *to cook gently on low heat* (np. Bigos or Bolognese sauce),
- **garnish:** *to decorate the dish before serving* (np. with mint or lemon).

Nauczyciel zwraca uwagę na jednostki miar: *pinch, clove, tbsp, handful*.

3. Praca w grupach: Designing the Fusion Menu (18 minut)

Uczniowie pracują w grupach 3-osobowych. Każda grupa tworzy 3-daniowe menu (Starter, Main Course, Dessert), wybierając potrawy z co najmniej dwóch różnych kontynentów wymienionych w książce. Grupa przygotowuje ustny opis przygotowania, skupiając się na detalach technicznych (temperatura, czas, technika przygotowania).

Przykład zestawu:

- **starter:** *Yalanci Dolma* (Turkey/Cyprus) – wymagający blanszowania liści i zwijania rolek,
- **main Course:** *Ghanaian Red Red Stew* – wymagający namaczania fasoli przez noc i smażenia plantanów,
- **dessert:** *Canadian Sugar Pie* – wymagający upieczenia spodu i przygotowania kremu.

4. Presentation: "The Chef's Pitch" (10 minut)

- Grupy prezentują swoje menu. Ich zadaniem jest używanie zamiast prostego "First... Then..." bardziej złożonych struktur:
 - *"While the pork is marinating in the fridge for 24 hours, we can start preparing the vegetables."*
 - *"Once the water is absorbed and the rice is cooked, let the Dolma cool down before serving."*
- Pozostali uczniowie oceniają "spójność" menu i stopień trudności technicznej przepisów.

Praca domowa:

Wybierz jeden przepis z sekcji "Properly Hungry" i napisz krótką recenzję (80-100 słów), w której uzasadnisz, dlaczego ta potrawa byłaby idealnym daniem głównym na międzynarodową kolację. Użyj co najmniej 3 nowo poznanych czasowników kulinarnych.

Zaawansowane słownictwo i struktury do wykorzystania z e-booka:

Na poziomie B1 (Intermediate) warto wyjść poza proste polecenia i skupić się na precyzji opisu, zaawansowanym słownictwie technicznym oraz strukturach gramatycznych opisujących procesy równoległe lub warunkowe. E-book "Sketchy Recipes" oferuje:

1. Specjalistyczne czasowniki operacyjne (Precision Verbs)

Zamiast ogólnego *cook* czy *mix*, uczniowie są zachęcani do używania czasowników opisujących konkretne techniki kulinarne:

- **blanch (blanszować):** kluczowy krok przy przygotowaniu liści winogron do *Yalanci Dolma*,
- **simmer (gotować na wolnym ogniu):** pojawia się przy przepisach na *Red Red Stew*, *Spaghetti Bolognese* oraz polski *bigos*,
- **marinate (marynować):** opisane szczegółowo w przepisie na schab (*Polish Sandwich Pork Loin*), gdzie proces ten trwa od 24 do 48 godzin,
- **deglaze (deglazurować):** wykorzystanie czerwonego wina do zebrania smaku z patelni w przepisie na sos boloński,
- **fold in (delikatnie wmieszać):** technika łączenia mąki z masą w przepisie na *Brownie*,
- **drain (odcedzić/odsączyć):** ważny krok zarówno przy makaronie, jak i przy smażonych bananach czy plackach w celu pozbycia się nadmiaru tłuszczu.

2. Złożone struktury sekwencyjne i czasowe

- **struktury z "Once" (Gdy już...):** Np. „Once the water is absorbed and the rice is cooked...” w przepisie na *Dolmę*,
- **czynności równoległe (While/As):** Np. „As the stew simmers, fry plantains” lub „Heat oil (...) and sauté onions (...) remaining garlic, carrots and fennel”,
- **określanie celu i stanu (Until):** Smażenie „until golden and tender” lub „until lightly browned”.

3. Precyzyjne miary i proporcje

- **jednostki miar:** *tsp* (łyżeczka), *tbsp* (łyżka), *pinch* (szczypta), *handful* (garść), *clove* (ząbek), *cup* (szklanka/miarka),
- **proporcje i temperatura:** Przeliczanie stopni Celsjusza na Fahrenheita (np. 175°C / 350°F) oraz precyzyjne określanie czasu pieczenia (np. 80-90 min),

4. Funkcjonalny język porad (Pro-tips)

- **Pro-tips:** *Keep avocado pits with the salad to keep them green; let the meat rest and cool down*

- **Specific ingredients:** *sauerkraut, plantains, chickpeas, coconut milk, curry powder,*
- **Equipment:** *baking sleeve, blender, frying pan, saucepan.*

5. Materiał do interpretacji graficznych (Visual Literacy)

Wykorzystanie różnych stylów notatek wizualnych (od liniowych schematów po mapy myśli) do rozwijania umiejętności opisu danych:

- analiza **schematu blokowego** (flowchart) w przepisie na sałatkę ziemniaczaną lub pieczony kalafior,
- opisywanie **składników przedstawionych graficznie** bez użycia listy tekstowej, co zmusza do aktywnego przypominania sobie słownictwa.

Zaawansowane określenia czasu

W e-booku "Sketchy Recipes" można znaleźć wiele zaawansowanych określeń czasu, które wykraczają poza podstawowe "then" czy "next". Oto najważniejsze z nich podzielone według funkcji:

1. Opisywanie czynności równoległych

- **as...** (W trakcie gdy... / Podczas gdy...) – np. „**As** the stew simmers, fry plantains”,
- **meanwhile** (W międzyczasie) – Choć nie zawsze zapisane słownie, struktura wielu przepisów (np. przygotowanie sosu, gdy makaron się gotuje) uczy planowania akcji równoległych.

2. Wyznaczanie punktów końcowych i momentów zwrotnych

- **until...** (Aż do momentu... / Dopóki...) – Często używany w e-booku: „fry (...) **until** golden” , „cook **until** soft” , czy „fold in the flour (...) **until** just combined”,
- **nce...** (Kiedy już... / Gdy tylko...) – Podkreśla zakończenie jednego etapu przed rozpoczęciem kolejnego: „**Once** the water is absorbed...” lub „**Once** cooked, set aside” .

3. Podkreślanie ważnej kolejności (Warunki)

- **And only then...** (I dopiero wtedy...) – W przepisie na schab czytamy: „Wait until it cools down, and **only then** cut it”.

4. Rozpoczynanie i kontynuowanie akcji

- **begin by...** (Zacznij od...) – np. „**Begin** by cooking the soaked beans”,

- **for another...** (Przez kolejne...) – np. „cook **for another** 2-3 minutes”.

5. Przygotowanie do kolejnego etapu

- **before...** (Zanim... / Przed...) – np. „**Before** serving” czy „**Before** you start”

Egzotyczne składniki z e-booka

W e-booku "Sketchy Recipes" znajdziemy składniki z różnych stron świata, które mogą być doskonałym punktem wyjścia do rozmowy o kulturze i geografii. Oto najciekawsze z nich, podzielone na kategorie:

1. Składniki z Afryki Zachodniej (Ghana)

Przepis na **Red Red Stew** dostarcza najbardziej egzotycznych produktów, które warto omówić:

- **plantains** (plantany) – warzywa z rodziny bananów, które w przeciwieństwie do nich muszą być ugotowane lub usmażone przed spożyciem. Aby były dobre do smażenia, powinny być ciemnożółte lub brązowe,
- **gari** (mąka z manioku) – opisana jako *cassava flour*, używana jako posypka do gulaszu,
- **palm nut oil** (olej z owoców palmy) – specyficzny tłuszcz używany do smażenia bazy dania,
- **ground crayfish / shrimp powder** – zmielone raki lub krewetki stosowane jako intensywna przyprawa wzmacniająca smak,
- **Scotch bonnets** – bardzo ostre papryczki chilli, o których źródło lojalnie ostrzega: "very hot!".

2. Specjały Kuchni Śródziemnomorskiej i Bliskowschodniej

- **vine leaves** (liście winogron) – należy je zblanszować przed zawinięciem w nie farszu; kluczowy składnik potrawy **Yalanci Dolma**,
- **chickpeas** (ciecierzyca) – baza sałatki Louise's Fresh Greek Salad,
- **feta cheese** – tradycyjny słony ser, który w przepisach występuje w formie kostek lub kruszonki.

3. Aromaty Azji i Kuchni Fusion

- **mango chutney** – gęsty, słodko-ostry sos z mango używany jako baza do **Roasted Veggie Curry**,
- **coconut milk** (mleko kokosowe) – dodawane do curry dla nadania mu kremowej konsystencji,

- **soy mince** (granulat sojowy) oraz **smoked tofu** – nowoczesne, roślinne zamienniki mięsa pojawiające się w wegetariańskiej wersji sosu bolońskiego.

4. Zioła i Przyprawy

Warto zwrócić uwagę na różnice między popularnymi ziołami:

- **cilantro / coriander** (kolendra) – używana w sałatkach, często mylona przez uczniów z pietruszką,
- **savory** (cząber) – aromatyczne zioło dodawane do sosów i pieczonych warzyw,
- **marjoram** (majeranek) – choć popularny w Polsce (np. w schabie czy bigosie), dla uczniów z innych kręgów kulturowych może być nowością.

Opracowanie: Adam Kłosowski

SCENARIUSZ ZAJĘĆ JĘZYKA ANGIELSKIEGO
NA PODSTAWIE SKETCHY RECIPIES We draw because we care

1. Etap edukacyjny: szkoła podstawowa

2. Klasa: VII-VIII

3. Temat zajęć: *Salads that I love*.

4. Treści nauczania z podstawy programowej – wymagania szczegółowe (wariant II.1.):

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,);

II. Uczeń rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka: 1) reaguje na polecenia; 5) znajduje w wypowiedzi określone informacje;

IV. Uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne: 2) opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości lub teraźniejszości; 5) opisuje upodobania; 6) wyraża i uzasadnia swoje opinie i poglądy, przedstawia opinie innych osób;

VI. Uczeń reaguje ustnie typowych sytuacjach: 3) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia; 4) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza się z opiniami innych 5) wyraża swoje upodobania, intencje i pragnienia, pyta o upodobania innych osób; 8) proponuje, przyjmuje, odrzuca propozycje

VIII. Uczeń przetwarza tekst ustnie lub pisemnie: 2) przekazuje w języku obcym nowożytnym lub w języku polskim informacje sformułowane w tym języku obcym

XI. Uczeń współdziała w grupie

XIII. Uczeń stosuje strategie komunikacyjne (np. domyślanie się znaczenia wyrazów z kontekstu, identyfikowanie słów kluczowych 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).

5. Czas trwania zajęć: 45 minut

6. Cele ogólne lekcji:

Cele główne:

Uczeń:

- powtarza i utrwała słownictwo z zakresu żywienia (nazwy produktów spożywczych, sposoby przygotowania potraw, nawyki żywieniowe)
- stosuje poznane słownictwo w kontekście wyboru ulubionych potraw,

Cele szczegółowe (uczeń potrafi):

- zrozumieć treść przepisów na sałatki i porównać ich charakterystykę,
- uzasadnić opinię dotyczącą swoich preferencji żywieniowych
- współpracować w parze, negocjując znaczenie i wybór odpowiedzi,

7. Strategie i metody pracy:

1. Aktywizujące: dyskusja
2. Praktyczne: kategoryzowanie wyrazów, dobieranie definicji,

8. Formy pracy:

1. Praca indywidualna

2. Praca w parach
3. Praca zbiorowa

9. Środki dydaktyczne:

1. Sketchy recipes – strony 12-14 – przepisy: Easy Summer Salad, Louse's Fresh Greek Salad, Watermelon & Feta Salad
2. Chmura wyrazowa zawierająca słownictwo z przepisów (Załącznik 1)
3. Tabela z definicjami do przyporządkowania (Załącznik 2)

10. Ramowy przebieg zajęć

1. Część wstępna
 1. Czynności organizacyjne.
 2. Wprowadzenie do tematu zajęć:
 1. Uczniowie w parach odpowiadają na pytania: Do you like fruit and vegetables? Do you often eat salads? Can you prepare any salad?
 2. Praca na forum klasy: Wybrani uczniowie relacjonują to, co usłyszeli od koleżanki/kolegi?
 3. Nauczyciel podsumowuje dyskusję. Następuje wspólne sformułowanie tematu i celów zajęć i zapisanie do zeszytu.
2. Część właściwa –
 1. Nauczyciel rozdaje arkusze chmury wyrazowej do pracy z parach lub grupach trzyosobowych (Załącznik 1.). Zadaniem uczniów jest odszukanie ukrytych w nich wyrazów i przyporządkowanie ich do następujących dwóch grup: Fruit/Vegetables. Nauczyciel wyświetla chmurę na rzutniku lub ekranie multimedialnym i omawia z uczniami rezultaty ich pracy sprawdzając zarazem znajomość słownictwa z przepisów.
 2. Uczniowie w grupach trzy-czteruosobowych otrzymują zestaw trzech przepisów na sałatki. Ich zadaniem jest przedyskutować, który przepis będzie najlepszy w kontekście przygotowania przyjęcia wakacyjnego. Po zakończeniu ćwiczenia wybrani uczniowie przedstawiają ustalenia grupowe.
 3. Uczniowie w parach wykonują zadanie dotyczące czasowników opisujących przygotowanie potraw (załącznik 2). Ich zadaniem jest połączyć definicje z odpowiednim czasownikiem wykorzystując grafikę zawartą w przepisach.
3. Część podsumowująca –
 1. Jako podsumowanie i refleksję z zajęć uczniowie zapisują w zeszytach:
 - 3 słowa, które znają bardzo dobrze,
 - 3 słowa, które wymagają powtórzenia,

Załącznik 1 Przykładowa chmura wyrazowa (WordArt)



Załącznik 2.

Wykorzystując grafikę zawartą w przepisach dopasuj czasowniki do ich definicji:

1.	slice	a)	remove the hard central seed from a fruit
2.	add	b)	cut something into thin, flat pieces
3.	season	c)	improve taste of a dish by adding salt and pepper
4.	crumble	d)	break into small pieces
5.	pit	e)	join something to increase its amount

Correct answers: 1b, 2e, 3c, 4d, 5a

Opracowanie: Natasza Knop-Wrzalik

Scenariusz lekcji- edukacja wczesnoszkolna

Poszukiwacze skarbów s.11, Karteczkowe czółko s.9, Głuchy telefon- kalambury s.63

Temat: „Lektura bez nudy – scenariusz pełen ruchu i emocji”

Etap edukacyjny: Edukacja wczesnoszkolna

Czas trwania: 45 minut

Metody: praktyczne- pokaz z objaśnieniem, problemowe, aktywizujące -gry dydaktyczne

Formy pracy: indywidualna, grupowa,

Środki dydaktyczne: kartki A4, kredki, długopisy, taśma, karteczki z imionami bohaterów, koperty

Cel ogólny: Uczeń utrwali i pogłębi wiedzę o lekturze poprzez aktywne uczestnictwo w grach i zabawach dydaktycznych

Cele szczegółowe

Uczeń:

- utrwała wiedzę o bohaterach i wydarzeniach,
- rozpoznaje cechy postaci,
- współpracuje w grupie,
- rozwija kreatywność i logiczne myślenie,
- doskonali poprawną pisownię

Wprowadzenie (5 minut) Zapoznanie uczniów z celem lekcji

NaCoBeZu - Na co będę zwracać uwagę?

Podczas dzisiejszej lekcji będę zwracać uwagę, czy:

- ✓ potrafisz wymienić bohaterów lektury,
- ✓ umiesz opowiedzieć o ważnych wydarzeniach,
- ✓ rozpoznajesz i nazywasz cechy postaci,
- ✓ poprawnie zapisujesz wyrazy,
- ✓ aktywnie uczestniczysz w zabawach,
- ✓ współpracujesz z grupą i słuchasz innych,
- ✓ zadajesz pytania, które pomagają odgadnąć postać,
- ✓ starasz się jasno przekazywać informacje (rysunkiem i słowem).

Dzisiaj będę wiedzieć, że potrafię: (Do zapisu na tablicy dla uczniów)

- opowiedzieć o bohaterach,
- wskazać ich cechy,
- współpracować w grupie,
- poprawnie pisać i uważnie słuchać.

Krótką rozmowa:

- Kim byli główni bohaterowie lektury?
- Jakie wydarzenie było najważniejsze?
- Która postać najbardziej zapadła wam w pamięć?

Zapraszam do trzech zabaw.

1.Gra zespołowa „Poszukiwacze skarbów” (10 minut)

- **Organizacja-** Uczniowie pracują w 3–4 osobowych grupach. Każda grupa losuje kopertę z imieniem bohatera lektury.
- **Zadanie-** Grupa tworzy „**mapę skarbów bohatera**”, czyli wypisuje słowa związane z postacią -cechy, wydarzenia, przedmioty, miejsca - wykorzystując kolejne litery mienia bohatera.
- **Zasady:** Każda litera imienia musi rozpoczynać jedno słowo. Słowo musi być związane z bohaterem. Grupa wspólnie uzasadnia swoje odpowiedzi.
- **Przykłady:** Jeśli lekturą jest **Anaruk, chłopiec z Grenlandii**- Bohater: **ANARUK**

A – ambitny
N – nurkował
A – Arktyka
R – rodzina
U – umiłowanie przyrody
K – kajak

Jeśli lekturą są **Dzieci z Bullerbyn**- Bohater: **LISA**

L – lubiła zabawy
I – inteligentna
S – Szwedka
A – aktywna

Jeśli lekturą jest **Akademia Pana Kleksa** Bohater: **KLEKS**

K – kolorowy
L – lekcje inne niż wszystkie
E – ekscentryczny
K – kleksografia
S – sympatyczny

- **Prezentacja-** Każda grupa: odczytuje swoje hasło, wyjaśnia wybrane słowa. Można przyznać symboliczny „skarb” (naklejkę) za wykonane zadanie-ciekawe skojarzenia, dobrą współpracę, kreatywne odpowiedzi.

2.Zabawa „Czółko -Kim jestem?” (10 minut)

Przygotowanie- Nauczyciel przygotowuje karteczki z imionami bohaterów lektury i przykleja je dzieciom na plecy (uczeń nie widzi swojego hasła).

Zasady- Uczniowie chodzą po klasie. Zadają kolegom pytania, na które można odpowiedzieć tylko: „tak” lub „nie”. Celem jest odgadnięcie, jaką postacią z lektury są.

Przykładowe pytania:

- Czy jestem dzieckiem?
- Czy jestem przyjacielem głównego bohatera?
- Czy występowałem w pierwszym rozdziale?
- Czy jestem postacią pozytywną?

Zakończenie- Gdy uczeń odgadnie swoją postać – siada na miejsce.

3. Zabawa „Rysunkowy głuchy telefon” (Podaj dalej) - 15 minut

Instrukcja zabawy- Uczniowie siadają w kręgu lub przy stolikach w grupach 4–5 osobowych. Każdy otrzymuje kartkę i na górze pisze jedno zdanie związane z lekturą (np. ważne wydarzenie). Zagina kartkę tak, aby widoczny był tylko rysunek (nie tekst). Podaje kartkę kolejnej osobie.

- Kolejna osoba:
 - patrzy na zdanie,
 - rysuje je,
 - zagina kartkę tak, by nie było widać zdania.
- Następna osoba:
 - widzi tylko rysunek,
 - zapisuje, co jej zdaniem przedstawia ilustracja,
 - zagina kartkę.
- Zabawa trwa do momentu, aż kartka wróci do właściciela lub do ostatniej osoby w grupie.
- Ostatnia osoba odczytuje końcowe zdanie, a następnie porównujemy je z pierwotnym hasłem.

Omówienie- Czy zdanie bardzo się zmieniło? Co było najtrudniejsze – rysowanie czy odgadywanie? Dlaczego przekaz uległ zmianie?

Ewaluacja lekcji, podsumowanie (5 minut)

Rozmowa: Która zabawa była najciekawsza? Co było najtrudniejsze? Czy potraficie teraz lepiej opisać bohaterów? W myślach odpowiedz na pytania, które usłyszysz i wskaż odpowiednie światło. Metoda „Światła drogowe”

- Każdy uczeń otrzymuje karteczki z sygnalizacją świetlną
- **-Zielone** – wszystko było dla mnie jasne, dobrze znam lekturę i jej bohaterów
- **-Żółte** – wiele już wiem o lekturze i jej bohaterach jednak muszę jeszcze zgłębić informacje
- **-Czerwone** – nie znam treści lektury i jej bohaterów

Opracowanie: Katarzyna Strzałkowska

Scenariusz lekcji matematyki – klasa 6

Temat: Wprowadzenie do układu współrzędnych na podstawie gry „Statki”.

Czas: 45 minut

Metody: gra dydaktyczna, rozmowa kierowana, odkrywanie, praca w parach

Formy pracy: praca w parach, praca z całą klasą

Cele lekcji

Cel główny

Uczeń rozumie ideę lokalizowania punktów na płaszczyźnie przy użyciu dwóch współrzędnych.

Cele szczegółowe – uczeń:

- określa położenie pola na planszy za pomocą litery i liczby
- odczytuje współrzędne podane przez inną osobę
- zauważa potrzebę uporządkowanego zapisu współrzędnych
- przygotowuje się do poznania układu współrzędnych

Przebieg lekcji

1. Czynności organizacyjne (3 min)

- sprawdzenie obecności
- przygotowanie materiałów (plansze do gry „Statki”, ołówki)

2. Wprowadzenie – sytuacja problemowa (5 min)

Nauczyciel pokazuje planszę i pyta:

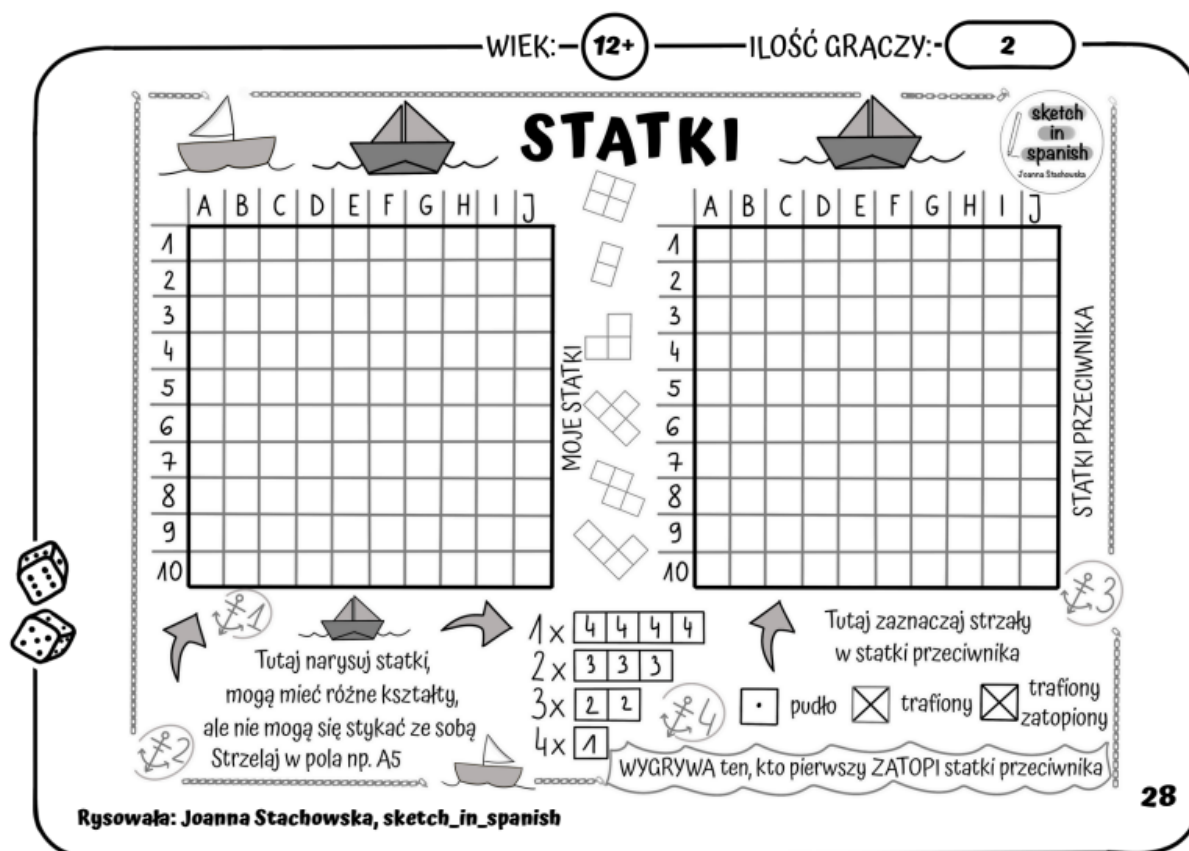
- Jak można **dokładnie wskazać jedno pole** na tej planszy?
- Czy wystarczy powiedzieć tylko numer wiersza?
- Czy wystarczy powiedzieć tylko literę kolumny?

Uczniowie dochodzą do wniosku, że potrzebne są **dwie informacje**.

Nauczyciel zapisuje na tablicy przykłady: A5, C7, J1.

3. Gra „Statki” – aktywność uczniów (15 min)

Uczniowie pracują w parach.



Instrukcja:

1. Każdy uczeń rysuje statki na swojej planszy zgodnie z zasadami.
2. Uczniowie na zmianę podają współrzędne pól (np. B6, H3).
3. Druga osoba sprawdza, czy to trafienie.

Podczas gry nauczyciel zwraca uwagę na:

- poprawne odczytywanie współrzędnych
- kolejność zapisu (litera + liczba)

4. Omówienie doświadczenia (8 min)

Nauczyciel zadaje pytania:

- Co oznacza **litera** w zapisie B4?
- Co oznacza **liczba**?

- Dlaczego potrzebujemy **dwóch oznaczeń**?

Wnioski uczniów:

- litera $\rightarrow$ kolumna
- liczba $\rightarrow$ wiersz
- razem pozwalają dokładnie określić pole

Nauczyciel zapisuje: (**kolumna, wiersz**)

5. Przejście do matematyki – układ współrzędnych (10 min)

Nauczyciel pokazuje rysunek osi na tablicy.

Wyjaśnia:

W matematyce zamiast:

- liter
- liczb

używamy **dwóch liczb w nawiasie**. Przykład: B5 $\rightarrow$ (2,5)

Wyjaśnienie:

- pierwsza liczba $\rightarrow$ oś pozioma (x)
- druga liczba $\rightarrow$ oś pionowa (y)

Nauczyciel wprowadza pojęcia:

- punkt
- współrzędne punktu
- oś X - **oś odciętych** (oś pozioma)
- oś Y - **oś rzędnych** (oś pionowa)

Ciekawostka dla uczniów:

Nazwy **odcięta** i **rzędna** pochodzą z matematycznego języka używanego od kilkuset lat do opisywania położenia punktów na płaszczyźnie.

6. Krótkie ćwiczenie (3 min)

Nauczyciel podaje pola z planszy:

D3

A8

H2

Uczniowie próbują zapisać je w postaci współrzędnych liczbowych.

7. Podsumowanie (1–2 min)

Pytania:

- Ile informacji potrzebujemy, aby wskazać punkt na planszy?
- Jak zapisujemy punkt w matematyce?

Wniosek:

Aby określić położenie punktu potrzebujemy **dwóch współrzędnych**.

Opracowanie: Małgorzata Wucens