***Fische sind immer lecker !-*** scenariusz lekcji języka niemieckiego dla klasy drugiej gimnazjum

Cele lekcji:

uczeń zna:

- gatunki ryb występujących w Dolinie Baryczy
-słownictwo związane z przygotowaniem potrawy rybnej
-nazwy składników niezbędnych do przyrządzenia potrawy
-nazwy sztućców, naczyń oraz innych przedmiotów służących do spożywania posiłków i nakrywania stołu,

uczeń potrafi:
-prawidłowo nakryć do stołu i nazwać przedmioty znajdujące się na nim,
-wymienić składniki potrawy z karpia i w prosty sposób opowiedzieć, jak się ją przyrządza,
-współpracować w grupie,
-korzystać ze słownika

Przebieg lekcji:

1.Nauczyciel wymienia i zapisuje kilka gatunków ryb występujących na w Dolinie Baryczy zwraca uwagę na najbardziej popularne gatunki. Uczniowie wybierają jedną z ryb(np. karpia) . Ich zadaniem będzie opracowanie w języku niemieckim przepisu na potrawę z tej ryby.

2.Następnie uczniowie dzielą się na 4-osobowe grupy. Każda z nich podchodzi do stołu, na którym przygotowana jest „zastawa stołowa” oraz karteczki z niemieckimi nazwami przedmiotów znajdujących się na stole. Mogą to być np.: die Gabel, das Messer, der Eßöffel, der Teelöffel, der Teller, das Glas, der Becher, die Tasse, die Untertasse, die Schüssel, die Serviette, die Tischdecke itp. Każda grupa w jak najszybszym czasie dopasowuje odpowiednie karteczki z nazwami do przedmiotów oraz poprawnie nakrywa stół. Uczniowie mogą korzystać ze słowników. Grupa, która jako pierwsza poprawnie wykona zadanie otrzymuje nagrodę ( „+”).
Następnie wszystkie słowa zostają odczytane przez nauczyciela i powtórzone przez uczniów w celu nauczenia się prawidłowej wymowy.

3.Kolejnym krokiem jest rozdanie grupom kartek ze składnikami potrzebnymi do przyrządzenia potrawy rybnej oraz porozcinanego przepisu jej wykonania w języku polskim. Grupy ponownie korzystając ze słowników tłumaczą składniki oraz starają się ułożyć poprawny przepis w języku niemieckim.

\*W innej wersji uczniowie sami wyszukują w Internecie ciekawego przepisu na przyrządzenie karpia. Uczniowie w grupach zapisują przepis na szarym papierze, który następnie zawiśnie w widocznym miejscu.



  **Karp smażony – przepis**

**Składniki:**

* 4 filety lub dzwonki z karpia
* 1 cytryna, wyciśnięta
* sól i pieprz do smaku
* 2 jajka
* 1/2 szklanki mąki pszennej
* 1/2 szklanki bułki tartej
* 3 łyżki masła
* 3 łyżki oleju
1. Filety lub dzwonki z karpia skropić dobrze sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Odstawić na kilka godzin do lodówki, żeby ryba przeszła smakiem przypraw.
2. Obtoczyć karpia w mace, jajku i na koniec w bułce . Zwrócić uwagę, żeby się dobrze pokrył panierką.
3. Na patelni stopić masło i dodać olej. Smażyć rybę na średnim ogniu na rumiano po obydwu stronach.



Karpfen gebacken- ein Rezept

Zutaten:

* 4 Stück Karpfenfilets (á 200 g)
* 1 Stück [Zitrone](http://www.ichkoche.at/zitronen-rezepte/%22%20%5Ct%20%22_self) (Saft)
* [Salz](http://www.ichkoche.at/salz-rezepte/)
* [Pfeffer](http://www.ichkoche.at/pfeffer-artikel-434)
* ½ Glas  [Mehl](http://www.ichkoche.at/welche-mehl-wofuer-artikel-1160%22%20%5Ct%20%22_self)
* 2 Stuck Eier
* ½ Glas  Semmelbösel
* 3 Essloffel  Pflanzenöl
* 3 Essloffel  Butterschmalz
	1. Die Filets in einer tiefen Schüssel nebeneinander schlichten, mit Zitronensaft beträufeln.
	2. Die Karpfenfilets salzen und pfeffern
	3. Abgedeckt 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
	4. Karpfenfilets in Mehl, dann in versprudeltem Ei und zuletzt in Bröseln wälzen. Panier zum Schluss mit einer Gabel gut andrücken.
	5. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und darin das Butterschmalz auflösen. Karpfenfilets in das sehr heiße, aber nicht überhitzte Fett einlegen und beidseitig goldbraun backen.

Gdy wszystkie grupy zakończą zadanie, składniki i przepis zostają odczytane przez uczniów. Nauczyciel pomaga w poprawnym odczytaniu nowych słów.

Na koniec zajęć nauczyciel nagradza uczniów, którzy opracowali najbardziej oryginalny przepis na karpia w języku niemieckim, poprawny zarówno pod względem językowym i gramatycznym.

Scenariusz opracowała Anna Góralczyk: nauczycielka języka niemieckiego w Gimnazjum nr 1. Im. Polskich Olimpijczyków w Twardogórze