

Data publikacji: 15.02.2019

Autor: dr Katarzyna Czubała-Vyborov

## Z kuchnią rosyjską za pan brat

Jednym z działów tematycznych omawianych na lekcjach języka rosyjskiego jest kuchnia rosyjska. Wdzięczny i smaczny temat. Nazwy potraw i ich zdjęcia inspirują do połączenia teorii z działaniem praktycznym, nauki z zabawą. Chciałabym podzielić się z Państwem pomysłem na realizację tematyki kulinarnej podczas cyklu zajęć języka rosyjskiego.

Celem było zapoznanie uczniów z potrawami kuchni rosyjskiej, z obsługą samowara, rolą pieca w życiu Rosjan, znaczeniem chleba, kaszy i kiszzonek, przyrządzenie blinów oraz sałatki Olivier według receptury Rosjanina, a także utwalenie leksyki dotyczącej restauracji oraz przyrządów kuchennych.

Celem było zapoznanie uczniów z potrawami kuchni rosyjskiej, z obsługą samowara, rolą pieca w życiu Rosjan, znaczeniem chleba, kaszy i kiszzonek, przyrządzenie blinów oraz sałatki Olivier według receptury Rosjanina, a także utwalenie leksyki dotyczącej restauracji oraz przyrządów kuchennych.

Środki dydaktyczne, które wykorzystałam podczas zajęć to: samowar, chochloma, ilustrowana książka kucharska „Русская кухня”, ścierki kuchenne oraz fartuch z matrioszkami, gitara, mapa Rosji, płyta CD z rosyjskimi czastuszkami, prezentacja „Kuchnia rosyjska”.

Formy pracy były różne: zespołowa, grupowa i indywidualna. Zastosowałam następujące metody i techniki pracy: burzę mózgów, pogadankę, elementy wykładu, objaśnienie, scenki rodzajowe, pracę z tekstem, metodę tłumaczeniową, komunikacyjną oraz praktycznego działania.

Cykl zajęć miał następujące etapy:

1. Burza mózgów – skojarzenia z wyrażeniem „русская кухня” (praca w grupach).
2. Mapa Rosji – zapoznanie uczniów z różnymi regionami kulinarnymi Rosji

(Moskwa, Altaj, Syberia, itp.)

3. Krótkie przedstawienie przez młodzież wcześniej przygotowanych informacji z Internetu na temat Tuły i samowarów oraz chochlomy. Prezentacja rekwizytów.
4. Wspólne czytanie i oglądanie ludowej bajki rosyjskiej „Курочка ряба”; zwrócenie uwagi na samowary, naczynia drewniane oraz miejsce tradycyjnego pieca w centrum izby. Wykorzystanie Internetu: <https://ru.depositphotos.com/stock-photos/русская-печка.html>
5. Prezentacja zdjęć potraw rosyjskich z Internetu: <https://studyinrussia.ru/> > Жизнь в России > Условия жизни
6. Dopasowywanie opisów potraw do fotografii (praca w grupach).
7. Pogadanka na temat świątecznych potraw w Rosji i w Polsce (сочиво, рыба по-гречески, взвар из сухих фруктов).
8. Wspólne śpiewanie piosenki rosyjskiej o urodzinach „Песенка Крокодила Гены” przy akompaniamencie gitary; wyjaśnienie dużego znaczenia urodzin w życiu Rosjan.
9. Odgrywanie scenek rodzajowych: zamawianie typowych dań kuchni rosyjskiej w restauracji; objaśnienie znaczenia słowa „чайные”.
10. Spotkanie z Rosjaninem: zapoznanie młodzieży z recepturą blinów i sałatki Olivier (książka „Русская кухня”).
11. Prezentacja na temat kuchni rosyjskiej (znaczenie pieca, chleba, kaszy i kiszzonek w życiu Rosjan, filmiki dotyczące przyrządzania pielmieni oraz opinii obcokrajowców na temat kuchni rosyjskiej), przygotowana przez doktorantkę KUL w Lublinie w ramach współpracy naszej szkoły z IFS KUL w Lublinie.
12. Degustacja przygotowanych przez uczniów dań kuchni rosyjskiej: бутерброды с икрой, оладьи, салат Оливье, блины, русские пряники, шоколады, конфеты, кедровые орехи и чай из самовара. Słuchanie rosyjskich czastuszek.
13. Minikonkurs dla chętnych uczniów – wpisz wyrazy po rosyjsku:
  - Naczynie, w którym gotuje się zupę to \_\_\_\_ .
  - Pierożki nadziewane mięsem to \_\_\_\_ .
  - Napiwek to \_\_\_\_ .
  - Bliny smaży się na \_\_\_\_ .

- Danie wigilijne: pszenica z makiem, miodem i bakaliami to \_\_\_\_ .
- Rosyjski piec nazywa się \_\_\_\_ .
- Zupa rybna to \_\_\_\_ , a zupa z dużą ilością warzyw i różnymi gatunkami mięsa - \_\_\_\_ .
- Kawiarnia to \_\_\_\_ , a kawa to \_\_\_\_ .
- Drewniane malowane naczynia to \_\_\_\_ .
- W nim przyrządza się tradycyjnie herbatę \_\_\_\_ .
- Gotować to \_\_\_\_ , a smażyć to \_\_\_\_ .

#### 14. Podsumowanie, ocena aktywności uczniów, ankieta ewaluacyjna.

Powyższe przedsięwzięcie umożliwiło młodzieży zapoznanie się z leksyką dotyczącą restauracji, typowych potraw rosyjskich, przyrządów kuchennych. Uczniowie poznali czasowniki typu: варить, жарить, печь, тушить, готовить, utrwaliли nazwy artykułów spożywczych oraz zwrotów używanych w restauracji. Ponadto dowiedzieli się, jak kuchnia rosyjska postrzegana jest na świecie, dlaczego samowar, chleb, kawior, kasze i kiszonki pełnią dużą rolę w życiu Rosjan.

Zajęcia lekcyjne były doskonałą okazją do nauki tolerancji, szacunku do obcej kultury, a także poznania nowych smaków, np.: kawioru. Przedsięwzięcie to udowodniło, że praktyczne działanie jest efektywną metodą pracy. Każdy lubi smakołyki. Czy zabawa nie jest zatem skuteczną formą przemycania elementów językowych i kulturowych?

W czasie zajęć posługiwałam się podręcznikiem M. Zyberta "Новый диалог 2" oraz zeszytem ćwiczeń. Wykorzystałam książkę "Русская кухня" oraz bajkę ludową "Курочка ряба", a także materiały internetowe - adresy podałam w artykule.

Poniżej przedstawiam zdjęcia potraw rosyjskich wykonanych przez uczniów. Podsumowanie cyklu zajęć miało formę degustacji.



dr Katarzyna Czubała-Vyborov

Zespół Szkół Ekonomicznych i Mundurowych w Chełmie

[Powrót do poprzedniej strony](#)

[Poprzedni Strona](#)  
[Następny Strona](#)