

Przyjaciele,

od dzisiaj idziemy inną drogą... ;-) Nasze następne lekcje nie będą już powtarzaniem i utrwalaniem materiału. Będziecie poznawać nowe treści. Mam nadzieję, że razem się to uda!

To trudna sytuacja – nowa dla Was i dla mnie. Postaram się, by mimo wszystko, było i trochę humoru, i nieco zabawy. Zresztą, znacie mnie... Obiecuję wyrozumiałość, ale wiecie, że nie toleruję lenistwa! Po prostu pracujcie.

Liczę na Waszą pomoc, teraz Wy staniecie się nauczycielami samych siebie. ;-). Myślę, że przy odrobinie chęci i zaangażowania uda się razem przez TO wszystko przejść. Pokażcie swoją dojrzałość!

Ten czas jest tak samo trudny dla mnie jak i dla Was. Też denerwuje mnie brak możliwości wyjścia z domu i spotkań ze znajomymi. Też CHCĘ WRACAĆ DO SZKOŁY! Zobaczyć się z Wami.

Postarajcie się dobrze organizować swój czas. Uśmiechajcie się do domowników i do siebie przy lustrze. Starajcie się ze sobą kontaktować i ze mną też. Jeśli napotkacie na trudności, dajcie znać (telefon, e-dziennik, -mail) – POMOGĘ! Rozumiem...

I pamiętajcie, budujecie pozytywne relacje z ludźmi. Kiedyś o tym porozmawiamy! Trzymajcie się!



Pozdrawiam, Marlena Janura

**Uwaga! Nie zapisuj celu lekcji i NaCoBeZu – NIGDY!**

Temat: Świąteczne tradycje zamknięte w przepisach.

CEL LEKCJI: nauczysz się pisać przepis kulinarny i instrukcję.

NaCoBeZu:

- umiem napisać instrukcję i przepis kulinarny,
- stosuję odpowiednią formę czasownika,
- dzielę przepis na części, a instrukcję notuję w punktach.

1. Zapisz temat lekcji.

2. Każdy z nas nie uczy się codziennie czegoś nowego. Niektóre czynności są łatwe, a inne wymagają postępowania według instrukcji. Korzystamy z niej, montując meble, uruchamiając sprzęty AGD. Ale wyobraź sobie, że Twoja mama potrafi ugotować wiele pyszności, bo korzysta z przepisów kulinarnych.

3. Przepisz do zeszytu schemat.


# INSTRUKCJA

PRZEPIS KULINARNY	INSTRUKCJA
<ul style="list-style-type: none"><li>• tytuł – nazwa potrawy</li><li>• dzieli się na trzy części:<ul style="list-style-type: none"><li>- składniki – podać należy ilość,</li><li>- narzędzia – wymieniamy jakie,</li><li>- przygotowanie – prosto i po kolei podajemy czynności</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• tytuł</li><li>• zapis w punktach</li><li>• używamy czasowników</li></ul>
<p>1. Używamy czasowników w formie rozkazu lub bezokolicznika np.: umyj lub umyć      wyłóż – wyłożyć → bezokolicznik</p> <p>2. Stosujemy zrozumiały język i zachowujemy kolejność czynności.</p>	

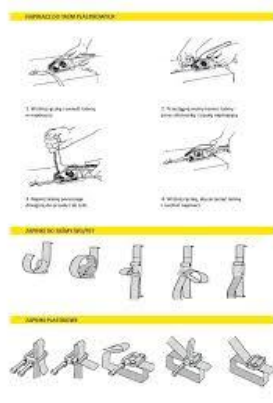
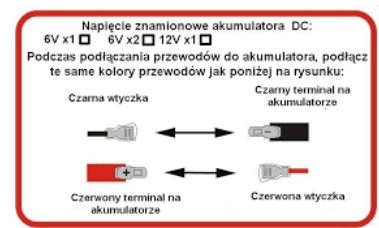
4. Wysłuchaj nagrania – skopiuj link.

<https://www.youtube.com/watch?v=bXfTuwjTNsE>

5. Przeczytaj poniższe instrukcje (nie przepisuj – dopiero w punkcie 7).

 <p style="text-align: center;"><b>Deser lodowy</b></p> <p><b>Składniki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 opakowanie lodów w ulubionym smaku,</li> <li>- 20 dag owoców,</li> <li>- tabliczka mlecznej czekolady,</li> <li>- 0,5 l śmietany 30%.</li> </ul> <p><b>Narzędzia:</b> mikser, garnek, talerzyk.</p> <p><b>Przygotowanie.</b>  <u>Umyj</u> owoce. W garnku <u>rozpuść</u> czekoladę. Na ozdobnym talerzyku <u>połóż</u> gałkę lodów. <u>Ubij</u> śmietanę i <u>wyłóż</u> ją na lody. <u>Polej</u> je polewą i <u>obłóż</u> owocami. Smacznego!</p>	<p style="text-align: center;"><b>Instrukcja parzenia herbaty</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Uszykować</u> filiżankę.</li> <li>2. <u>Zagotować</u> wodę.</li> <li>3. <u>Zalać</u> torebkę herbaty wrzątkiem.</li> <li>4. <u>Zaparzyć</u> napój.</li> <li>5. <u>Dodać</u> cytrynę i inne dodatki.</li> </ol> <p style="text-align: right;">Delektuj się smakiem.</p>
--	---

6. Niekiedy do instrukcji dołącza się rysunki, by była bardziej zrozumiała. Są to piktogramy.



7. Przepisz do zeszytu instrukcje z punktu 4 (deser lodowy i robienie herbaty), zmieniając formę podkreślonych czasowników:
  - z rozkazu na bezokoliczniki (deser),
  - z bezokoliczników na rozkaz (herbata).
8. Mam nadzieję, że sobie poradzicie.
9. Zastosuj poniższy link i odpowiedz na pytania do lekcji – życzę powodzenia! Mam nadzieję, że zadziała – dopiero się uczę. ;-)

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id>

10. Zadanie dla chętnych – przygotuj domownikom kulinarną niespodziankę – możesz przesać zdjęcie.

M.J.