*Урок-кафе з польської мови «Kuchnia Polska»*



Урок-кафе з польської мови «Kuchnia Polska»

**Мета:** вчити вдало використовувати ЛО з теми «Кухня»; розвивати і збагачувати словниковий запас; виховувати працьовитість, увагу, спостережливість.

**Обладнання:** дошка, презентація, індивідуальні завдання.

**Хід уроку:**

Nauczyciel: Dzień dobry. Witamy państwo w restauracji «Wisła». Macie okazję odwiedzić jedną z restauracji w Polsce, skosztować tradycyjnych potrawi porozumieć się po polsku.

Administrator: Dziś mamy bardzo odpowiedzialny dzień. Życzę wszystkim powodzienia. Do pracy!

(Усі займають свої місця)

(Стіл 1)

Kelnerz: 1: Dzień dobry! Witamy państwo w restauracji «Wisła». Proszę kata dań. Mogę coś polecić? Jest smaczna tradycyjna potrawa – zupa żurek. Polecam też bigos staropolski. A co do picia? Polecam herbatkę z cytryną. Coś na deser? Mamy bardzo smaczny sernik. Czy to wszystko?

(Офіціант іде на кухню)

Pierwsze zamówienie: żurek – 3, bigos – 5, sernik – 5, herbata z cytryną – 5.

Kucharz:: Dobrze, za dziesię minut będzie gotowe.

(Шеф-повар готує Журек)

Gotujemy żurek. Do przygotowania żurku potrzebnie:

Biała kiełbasa – 250gr.

Swojska wiejska kiełbasa – 150 gr.

Boczek – 100g.

1. Białą kiełbasę dodaję do garnka, dodajemy jeden liść lawrowy, pieprz, łyżeczka soli I litr wody. Gotuję na małym ogniu.
2. Tym czasem gotuję kolejne składniki. Jedną cebulę kroję w kostkę.
3. Teraz kroję kiełbasę oraz boczek.
4. Wytapiam na patelni cebulę, boczek, kiełbasę i smarzę. Kiedy jest gotowe, dodaję dwa ząbki czosnku. Odrazu dodam dwie łyżki majranku. Tak zupa będzie smaczniejsza.
5. Wyjmuję białą kiełbasę z wody, do wywarkudodaję ziemniaki, podsmażone kiełbasy, boczek i cebulę. Gotuję na wogniu 10 minut.
6. Kiełbasy ubieram i kroję.
7. Pół litry zakwasu dodam do zupy.
8. Wyłączam. Zupa jest gotowa.
9. Podaję zupę z białą kiełbasą, jajkiem i zielenią w chlebie.

Kelnerz! Zupa jest gotowa! Można podawać.

Kelnerz: 1: Dziękuję.

(Несе замовлення)

Proszę, żurek z białą kiełbasą, jajkiem i zielenią. Smacznego!

Kucharz:: Gotujemy bigos staropolski!

1. Mam cztery cebule, trzeba ich podsmarzyć.
2. Dodajemy kapustę do garnka.
3. Podsmarzyć mięso, dodać kilka przypraw.
4. Wszystkie szynki i wędliny pokroić w duże kawałki.
5. Dodaję kapustę kieszoną.
6. Do kapusty dodać koncentratu pomidorowego.
7. Dodać troche wody.
8. To wszystko wymiesza.
9. Dodaję kilka liści lawrowych, majoranek, jałowiec i pieprz w ziarnach.
10. Żucamy wędlinę.
11. Kroimy boczek, żuczymy go do patelni, smarzymy i żucamy do kapusty, dodalemy wodę i wływamy do bigosu. Bigos jest gotowy.

Kucharz: Kelnerz! Bigos jest gotowy!

Kelnerz: (Подає страву) Proszę bigos staropolski. Smacznego!

Administrator (діалог):

(Стіл 2)

* Dzień dobry!
* Dzień dobry! Czy jest wolny stół?
* Tak, oczywiście. Na ile osób?
* Na sześć osób.
* Poproszę państwo za mną. Ten stół jest wolny. Możecie wsiąść tutaj.
* Dziękujemy.

Kelnerz:

* Dzień dobry! Proszę tu jest karta dań. Mogę państwu coś polecić?
* Nie, dziękujemy. Sami wybierzemy.
* Dobrze, za kilka minut podejdę

Administrator:

(Стіл 3)

* Dzień dobry!
* Dzień dobry! Mamy rezerwację.
* Na jakie imię?
* Stas Sydorkiewicz.
* Tak, rezerwowało państwo. Poproszę iść za mną. Tutaj wasz stół. Za minute podejdzie do was kelnerz.
* Dziękujemy.

Kelnerz:

* Dzień dobry! Proszę tu jest karta dań.
* Nie, dziękujemy. Poproszę cztery bigosy i cztery herbatki z cytryną.
* To wszystko?
* Tak

(Офіціант іде на кухню і дає замовлення.)

(Стіл 2)

Kelnerz:

* Co podać?
* Poproszę bigos i sernik.
* Dla mnie to samo. A dla mnie sernik.
* Ja mam ochotę też na sernik.
* A co do picia?
* Pięć soków.
* A jakie soki?
* Może być pomarańczowy?
* Tak! Poproszę pięć soków pomarańczowych.
* Czy to wszystko?
* Na razie tak.

(Офіціант іде на кухню і дає замовлення.)

Cukiernik: Gotujemy sernik.

1. Wezmę jajka (osobno żółtka, osobno białka).
2. Żółtka do miksera, ubiamy z cukrem.
3. Przygotujemy twaróg.
4. Do żółtka dodamy 125 gramów masła i stopniowo dodajemy twaróg.
5. Wybiejać białki.
6. Dwie łyżki mąki dodać do twarogu, dekikatnie mieszamy.
7. Formy zmazujemy masłem, posypujemy opuszamy.
8. Połączymy twaróg z białkiem
9. Wędruje ciasto do formy I do piekarnika na 180 stopni na 50 minut.
10. Posypamy sernik pudrą. Gotowe!

Kelnerz! Sernik jest gotowy!

(Офіціанти відносять всі замовлення на перший, другий і третій стіл).

Administrator: Drodzy goście! Dziś pierwszy dzień urodzenia restauracji «Wisła», rok odkąd odkryliśmy naszą restaurację. Teraz jest zapłanowany program rozrywkowy. Zapraszamy! Grupa wokalna «Anioły». Witajcie!

(Звучить пісня)

Administrator: Jest jeszcze jedna niespodzianka. Wszyscy dziś mają możliwość nie opłacić rachunek lub zapłacić ze zniżką. Aby to zrobić, losujemy loterię. Mamy pod kubkiem rabaty 50, 75 i 100 procentów. Proszę wybrać kubek.

(Розіграш лотереї)

Witamy! Stół pierwszy – 100 procentów rabaty, stół drugi – 50 procentów rabaty i stół trzeci – 75 procentów rabaty. Witamy!

Kelnerz:

* Proszę wasz rachunek.
* Mogę opłacić kartką?
* Tak, oczewiście.
* Proszę wasz rachunek. Będziecie opłacać gotówką czy kartką?
* Gotówką. Dziękujemy. Było bardzo smaczno.
* Nauczyciel: Dziękuję wszystkim za uwagę. Mam nadzieje, że państwo są zadowolone i sytne. Dziękuję dzieciom za pomoc i chcemy pokazać wideo «Jak to było».