



PRIJEDLOG OBILJEŽAVANJA SVJETSKOG DANA TJESTENINE

World Pasta Day – međukulturna kulinarska radionica

Trajanje: 2 školska sata

UVODNI DIO	<p>Za učenike je iznimno poticajno promijeniti okolinu te učionicu iz talijanskog zamijeniti učionicom za domaćinstvo. Učenici po ulasku u učionicu dobivaju zadatak pronaći pribor potreban za kuhanje uz pomoć slikovnih kartica. Nakon pronalaska svih potrebnih predmeta, učenici dobivaju samoljepljive papiriće na kojima su istaknuta imena pronađenih predmeta na talijanskom jeziku te metodom pokušaja i pogađanja lijepe nazive na odgovarajuće predmete.</p>
GLAVNI DIO	<p>U glavnom dijelu sata učenici se upoznaju sa formom recepta te biraju potrebne sastojke za pripremanje poznatog talijanskog specijaliteta cannelloni iz hladnjaka. Prije čitanja drugog dijela recepta, učenici rješavaju zadatak na nastavnom listiću u kojem povezuju sličice sa postupcima potrebnima za pripremanje ovog jela. Pritom se misli na miješanje, rezanje, otvaranje, kuhanje, pečenje itd. Učenici čitaju postupak pripreme jela uz gledanje video zapisa u kojem je sve dodatno objašnjeno na audio - vizualan način.</p> <p>Potom slijedi manualna aktivnost pripremanja hrane za kuhanje i pečenje što osobito pogoduje učenicima taktilnog stila učenja.</p> <p>Nakon što su cannelloni stavljeni u pećnicu, učenici se bave postavljanjem stola. Uzimaju pribor za jelo (tanjure, vilice, noževe, čaše) te stolnjak kako bi postavili stol. Nastavnica se u imperativu obraća učenicima te im navodi kojim redom trebaju stavljati predmete na stol.</p> <p>Budući da se u cannellone stavlja sir ricotta, učenici sami istražuju koje su vrste sireva još popularne u talijanskoj kuhinji te pretraživanjem interneta saznaju u kojim se jelima koriste, kao npr. mozzarella se stavlja na pizzu, scamorza se stavlja u umak od rajčice, mascarpone se stavlja u tiramisù itd.</p> <p>Nadalje, učenici gledaju video o razlici u kuhanju paste u Italiji i ostatku svijeta. Učenici uočavaju razlike te ih bilježe.</p>
ZAVRŠNI DIO	<p>U završnom dijelu učenici u okviru igre uloga postaju članovi žirija Masterchefa te degustiraju svoje jelo uz komentare koliko je jelo bilo uspješno. Pritom nastavnica učenicima stavlja na raspolaganje jezični materijal koji mogu koristiti u svojim iskazima.</p>

Dokument izradila Petra Vedriš u sklopu Erasmus+ projekta OŠ Matije Gupca "Gubec – our window to the world"

Izjava o odricanju odgovornosti: Mišljenja i stavovi izraženi u ovom tekstu su osobna stajališta autora te ne moraju odražavati službeno mišljenje Europske unije. Nijedna od institucija Europske unije, ni OŠ M.Gupca, kao ni bilo koja osoba koja djeluje u njihovo ime, ne može se smatrati odgovornom za uporabu koja se može dati od informacija sadržanih u ovom izvješću.