

Cuketa na pekáč - pracovní výchova



Jméno: Júlia Mecová
Škola: ZŠ Pionýrů 400, Frýdek-Místek
Rok: 2010

Metodické pokyny pro učitele

Předmět: pracovní výchova
Název aktivity: Cuketa na pekáč
Jazyk: AJ
Jazyková úroveň: A2
Doporučený ročník: 8.třída
Předpokládaná délka: více vyučovacích hodin

Cíle aktivity

Obsahové cíle

Žák nakoupí ingredience na přípravu pečeného zeleninového pokrmu

Žák zváží požadované ingredience

žák umí nastrohat, nakrájet, zamíchat, ochutit požadovaný pokrm, dát na připravený pekáč a upéct v troubě.

Jazykové cíle

Žák si osvojí a používá slovní zásobu z oblasti vaření, názvy surovin, pracovních pomůcek a pracovních postupů.

Kompetence

Kompetence komunikativní: žák rozumí různým typům textů a záznamů

Kompetence sociální a personální: žák chápe potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolů

Kompetence pracovní: žák používá bezpečně a účinně materiály, nástroje a vybavení, dodržuje vymezená pravidla, plní povinnosti a závazky

Pomůcky

Cuketa, sýr, salám, vejčička, česnek, sůl, majoránka, olej, prášek do pečiva, polohrubá mouka, cibule, paprika, rajčata, váha, strouhadlo, miska, nůž, škrabka na brambory, pekáč, letáky s vyobrazením ingrediencí.

Pracovní postup aktivity

1. Žáci obdrží recept v anglickém jazyce. Zvlášť jsou připraveny letáky s obrázky ingrediencí. Úkolem žáků je najít a přilepit k názvu na A4 letáku patřičný obrázek a vybrat ingredienci, případně ji zvážit nebo odměřit.

Zucchini and Egg Casserole

1/2 kg zucchini, shredded
10 dkg cheese, shredded
15 dkg salami, chopped
3 eggs
4 or more cloves of garlic, diced
A pinch of salt
A pinch of marjoram
1,5 dcl oil
1 packet of baking powder
15 dkg halfwholemeal flour
1 onion, sliced
4 tomatoes, sliced

Preheat oven to 200 C. In a bowl mix zucchini, cheese, salami, eggs, garlic, flour, baking powder and oil. Season with salt and marjoram. Pour mixture into a large, greased casserole dish, cake pan, or other 2- inch deep baking pan. Top with sliced peppers, onions, and tomatoes. Bake at 200 C for approximately 40 minutes or until mixture has solidified and the edges begin to turn reddish, allow to cool before cutting. Serve hot or chilled. Bon Appetit!

2. Poté si žáci připraví pomůcky jako škrabku, nůž, misku a postupují podle receptu, dle dohody ve skupině.

Použitá literatura, zdroje :

Recept: Miroslava Palíková, nepublikováno

Rady / tipy z praxe: :

Žáci se domlouvají ve skupině, podle dohody a zkušenosti mohou recept obměnit.

Pracovní postup pro žáky

Předmět: pracovní výchova
Název aktivity: Zucchini and Egg casserole
Jazyk: AJ

Instrukce žákům v cílovém jazyce:

Zucchini and Egg Casserole

1/2 kg zucchini, shredded

10 Dg cheese, shredded

15 Dg salami, chopped

3 eggs

4 or more cloves of garlic, diced

A pinch of salt

A pinch of marjoram

1.5 dcl oil

1 packet of baking powder

15Dg half-wholemeal flour

1 onion, sliced

4 roma tomatoes, sliced

Preheat oven to 200 C. In a bowl mix the zucchini, cheese, salami, eggs, garlic, flour, baking powder and oil. Season with salt and marjoram. Pour mixture into a large, greased casserole dish, cake pan, or other 2- inch deep baking pan. Top with sliced peppers, onions, and tomatoes. Bake at 200 C for approximately 40 minutes or until mixture has solidified and the edges begin to turn reddish; allow to cool before cutting. Serve hot or chilled. Bon Appetit!

