



Karta pracy do lekcji "Żywność pochodzenia zwierzęcego - mleko i przetwory mleczne"

Gra „ZGADNIJ JAKI TO PRODUKT”

Przygotowanie gry:

- pudełko kartonowe potrzebne do losowania "fiszek"
- wydrukowanie na drukarce i pocięcie "fiszek", czyli kart produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego, składających się ze zdjęcia produktu z opisem (fiszka w czasie gry powinna być złożona w taki sposób, że zdjęcie i treść nie są widoczne dla odgadujących); wskazane jest wydrukowanie fiszek w kolorze, ale nie jest to konieczne (1 komplet na 4 uczniów)

Przebieg gry:

1. Uczniowie dzielą się na zespoły 4-osobowe (np. w sąsiednich ławkach), a następnie otrzymują od nauczyciela pakiety do gry „Zgadnij jaki to produkt”, składające się z następujących elementów:
 - Fiszki, czyli karty produktów – wydrukowane na drukarce zdjęcia różnych produktów pochodzenia zwierzęcego, z opisami (fiszka jest złożona w taki sposób, że zdjęcie i treść nie są widoczne dla odgadujących)
 - Pudełko kartonowe, w którym są umieszczone złożone treścią do środka fiszki
2. Nauczyciel wskazuje w każdym zespole ucznia, który rozpocznie grę losując pierwszy opis produktu.
3. Zadaniem osoby losującej jest przeczytanie swojemu zespołowi opisu z wylosowanej z kartonu fiszki (tak, aby nikt nie widział treści i zdjęcia).
4. Zadaniem członków zespołu jest jak najszybsze odgadnięcie, jakiego produktu dotyczy opis.
5. W zespołach uczniowie rywalizują o punkty, dlatego przy każdej zagadce osoba, która odgadnie jako pierwsza dostaje 1 punkt mocy.
6. Kolejną fiszkę losuje następna osoba w zespole (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i czyta opis, a pozostali odgadują. W ten sposób należy postępować do wyczerpania fiszek.
7. Zespół, który jako pierwszy zakończy grę wygrywa rywalizację.
8. Zwycięzcą indywidualnym zostaje osoba/osoby w klasie, która/e uzyskała/y największą liczbę punktów mocy (należy podsumować liczbę zdobytych punktów przez poszczególnych uczniów w każdym zespole po zakończeniu gry).



Jajo kurze

Okrągły lub owalny produkt spożywczy, zbudowany ze skorupki, białka i żółtka. Jest dobrym źródłem białka i wszystkich aminokwasów egzogennych.



Omlet

Placek usmażony z rozbitych jaj, z dodatkami słonymi lub słodkimi, najczęściej podawany na śniadanie, to...



Biszkopt

Lekkie, pulchne ciasto z jaj, wykorzystywane do wyrobu tortów lub rolad.



Owoce morza

Jest to nazwa jadalnych skorupiaków (np. homary, kraby, krewetki) i mięczaków morskich (np. małże, ślimaki), które są popularne w kuchni śródziemnomorskiej.



Łosoś

Popularny gatunek tłustej ryby morskiej, o pomarańczowej lub białej barwie mięsa. Pochodzi najczęściej z Morza Bałtyckiego i Północnego Atlantyku. Spożywamy go najczęściej po upieczeniu lub w formie wędzonej.



Sushi

Japońska potrawa z gotowanego ryżu z octem ryżowym oraz różnymi dodatkami, m.in. surowymi lub smażonymi rybami, owocami morza, warzywami, grzybami lub tofu. Tradycyjnie spożywa się ją pałeczkami.



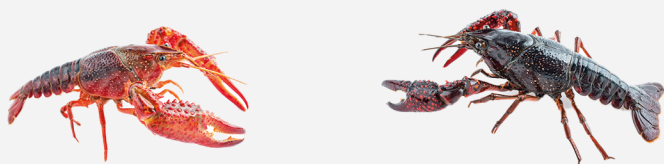
Węgorz

Jest długą rybą przypominającą węża, a jej ciało pokryte jest śluzem. Ma smaczne, tłuste mięso, szczególnie cenione po uwędzeniu lub zamarynowaniu. Najczęściej spożywamy tę rybę w formie wędzonej.



Ryby słodkowodne

Jest to nazwa grupy ryb, które spędzają część lub całość swojego życia w rzekach i jeziorach. Są to gatunki, do których zalicza się m.in. popularne karpie, leszcze, płocie, pstrągi, sielawy, sieje, szczupaki, węgorze, okonie i sandacze.



Rak

Gatunek stawonoga, inaczej zwany szewcem, który należy do skorupiaków. Jego pancerz jest brązowy lub oliwkowy, a odwłok czerwony. Po ugotowaniu jest zawsze czerwony, ale ma białe mięso. Ma charakterystyczne szczypcy i czułki.



Miód pszczeli

Produkt ceniony za właściwości lecznicze. Zawiera bardzo dużo cukrów prostych, przez co często zastępuje cukier. Wytwarzają go owady, które mogą użądlić.



Pyłek pszczeli

Naturalny produkt zbierany i składowany w plastrach w ulu przez pszczoły robotnice. Ma kształt małych kuleczek i żółto-pomarańczowy kolor. Posiada wiele leczniczych właściwości.



Parówki

Głównym składnikiem tej wędliny jest bardzo drobno zmielone mięso z dodatkiem przypraw. Najczęściej jemy ten produkt na ciepło jako przekąskę albo na śniadanie lub kolację. Jest składnikiem hot-dogów.



Kabanosy

Cienka, długa kiełbaska, z peklowanego mięsa, suszona i wędzona. Ma ona suchą i pomarszczoną skórę, o ciemnoczerwonym kolorze. Ma lekki posmak wędzenia, kminku, pieprzu i soli.



Salami

Jest to wysuszona, długo dojrzewająca kiełbaska. Jej składnikami, oprócz mięsa wieprzowego, wołowego lub drobiowego, są słonina i przyprawy. Często na powierzchni jest obtoczona przyprawami, takimi jak pieprz, papryka lub czosnek. Jest popularnym składnikiem pizzy.



Drób

Jest to zbiorcze określenie udomowionych ptaków hodowanych w celu pozyskania mięsa, jaj i piór. Zwykle mięso tych ptaków króluje podczas niedzielnych obiadów w postaci pieczonej oraz stanowi podstawę rosółu.



Kotlet schabowy

Potrawa ze schabu wieprzowego, w formie panierowanej, przypominającej sznycel wiedeński. Jedna z najbardziej popularnych potraw w kuchni polskiej. Mięso panieruje się w jajku, a następnie obtacza bułką tartą i smaży.



Maślanka

Fermentowany napój mleczny, który jest produktem ubocznym wytwarzania masła. Jest niskokaloryczny i lekkostrawny. Może mieć smak naturalny lub owocowy. Dzięki obecności bakterii fermentacji mlekowej wspomaga dobroczynną mikroflorę jelitową.



Kefir

Gęsty napój fermentowany z mleka, najczęściej krowiego. Zawiera specyficzną mikroflorę tzw. ziaren kefirowych. Bardzo dobrze gasi pragnienie, najczęściej o smaku naturalnym.



Jogurt

Jest to produkt mleczarski o dość gęstej konsystencji, białej lub lekko kremowej barwie i lekko kwaśnym smaku. Otrzymywany w wyniku fermentacji mleka. Może być naturalny lub owocowy. Bardzo często jest spożywany z płatkami zbożowymi na śniadanie.



Ser twarogowy

Produkt ten ma formę skrzepu uzyskanego z zakwaszonego mleka (najczęściej krowiego, ale też owczego lub koziego). Może mieć konsystencję grudkową bądź gładką, kremową. Ma białą barwę. Często wykorzystywany jest jako składnik nadzienia do naleśników.



Ser podpuszczkowy dojrzewający

Produkt wytwarzany z mleka pasteryzowanego z dodatkiem podpuszczki, która tworzy skrzep. Może mieć barwę od jasno kremowej do intensywnie żółtej. Końcowym etapem jego produkcji jest dojrzewanie. Łatwo się roztopia pod wpływem ciepła. Dodaje się go do pizzy i zapiekanek.



Masło

Jest to tłuszcz otrzymywany ze śmietany mleka krowiego, rzadziej koziego lub owczego. Tradycyjnie wyrabiany w urządzeniach zwanych maselnicami. Smarujemy nim kanapki.



Mleko bawole

Mleko tego gatunku zwierząt wykorzystuje się zwłaszcza w Indiach i Pakistanie. Produkuje się z niego ser mozzarella buffala.



Mleko klaczy

Mleko zwierząt tego gatunku spożywane jest w Białorusi, Ukrainie i niektórych regionach Azji. Jest surowcem do produkcji napoju alkoholowego o nazwie kumys.



Mleko owcze

Mleko zwierząt tego gatunku jest popularne w regionie Podhala, ale sprzedawane jest także w Hiszpanii i Francji. Na Podhalu produkuje się z niego ser oscypek. Poza wykorzystaniem do celów spożywczych, mleko to stanowi cenny składnik wielu kosmetyków.