

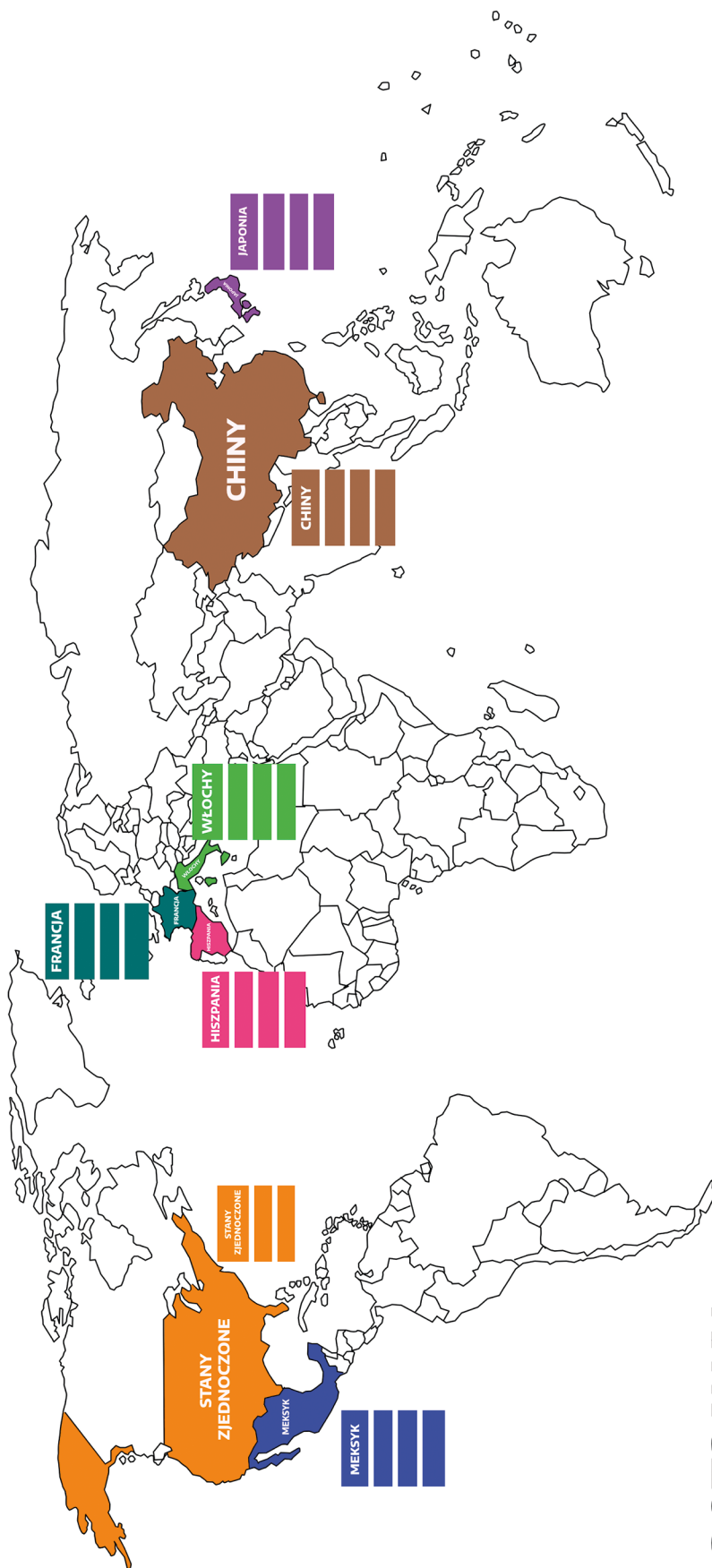


Karta pracy do lekcji „Kuchnie świata”

Materiały dla ucznia

Zadanie 1. (praca zespołowa) Wykorzystując oryginalne receptury potraw z kuchni świata zaproponuj ich modyfikacje, polegające na wykorzystaniu lokalnie dostępnych surowców (np. ser ricotta można zamienić na ser twarogowy). Następnie zastanów się czy i w jaki sposób można przygotować „zdrowszą” wersję danej potrawy (np. zamiast bułki pszennej można wykorzystać pieczywo pełnoziarniste).

Zadanie 2. Przyporządkuj podane nazwy potraw i charakterystyczne składniki do poszczególnych krajów z wykorzystaniem poniższego formularza zawierającego mapę świata i nazwy potraw/składników z danej kuchni świata.



POTRAWY:

- | | | | | | |
|--|--------------------|--|------------------------------|--|-----------------------------|
| | 1. Sushi | | 5. Steki | | 17. Ratatouille |
| | 2. Sajgonki | | 6. Bruschetta | | 18. Chili con carne |
| | 3. Paella | | 7. Enchilada | | 19. Minestrone |
| | 4. Gyoza | | 8. Kaczka po pekińsku | | 20. Zupa cebulowa |
| | | | 9. Gaspacho | | 13. Tortilla (omlet) |
| | | | 10. Dim sum | | 14. Burrito |
| | | | 11. Ravioli | | 15. Ravioli |
| | | | 12. Ramen | | 16. Ślimaki |