

**Konspekt zajęć warsztatowych**  
**realizowanych w Zespole Szkół nr 7 w Tychach**

**Nauczyciele prowadzący:** Grażyna Kozyra, Katarzyna Mildner-Mieszczanin

**Temat:** Gnocchi - włoskie kluski kontra polskie kopytka



<b>Cele:</b>	
<p>Pracownia technologii gastronomicznej gastronomiczna</p> <p><b>Cele ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządzenie gnocchi z ciasta ziemniaczanego</li> </ul> <p><b>Cele operacyjne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń potrafi odczytać recepturę i instrukcję do zadania</li> <li>• Uczeń prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców</li> <li>• Uczeń potrafi sporządzić ciasto gnocchi</li> <li>• Uczeń potrafi formować gnochchi</li> <li>• Uczeń potrafi przeprowadzić obróbkę cieplną</li> <li>• Uczeń potrafi sporządzić sosy do gnochchi wykorzystując surowce kuchni włoskiej</li> <li>• Uczeń przestrzega zasad higieny osobistej i higieny produkcji</li> <li>• Potrafi odpowiednio podać przygotowane potrawy</li> </ul>	<p>Język angielski</p> <p><b>Cele ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządzenie gnocccchi z ciasta ziemniaczanego z użyciem języka obcego</li> </ul> <p><b>Cele operacyjne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uczeń zna słownictwo z zakresu języka angielskiego zawodowego potrzebne to stworzenia wyżej wymienionej potrawy.</li> <li>• uczeń potrafi opisać proces przyrządzania jedzenia w języku obcym</li> <li>• uczeń utrwala słownictwo z zakresu gastronomii</li> <li>• uczeń potrafi prowadzić konwersację z nauczycielem w języku obcym</li> </ul>

**Pomoce naukowe:**

- Prezentacja multimedialna
- Komputer
- Karty pracy- receptury z instrukcją w języku polskim i angielskim, fiszki ze słownictwem, karty obrazkowe ze składnikami niezbędnymi do wykonania dania
- Surowce niezbędne do przygotowania ćwiczenia praktycznego
- Dobrze wyposażona pracownia gastronomiczna

**Formy pracy:**

- praca w grupach 2-3 osobowych
- praca indywidualna
- praca zbiorowa

<b>Metody kształcenia</b>	
Metoda podająca – wykład informacyjny / prezentacja multimedialna Dyskusja dydaktyczna Pokaz Ćwiczenia praktyczne w grupach Instruktaż	Communicative language teaching TPR

**1. Czynności organizacyjne**

– podanie tematu lekcji, przygotowanie uczniów do zajęć praktycznych

**2. Wiadomości wstępne**

- Nauczyciel gastronomii wykorzystując prezentację multimedialną przeprowadza mini wykład z dyskusją na temat kuchni włoskiej oraz surowców wykorzystywanych do produkcji potraw w kuchni śródziemnomorskiej. Zadając pytania nawiązuje do produkcji wyrobów z ciasta ziemniaczanego sporządzanych w kuchni polskiej (kopytek). Wskazuje na różnice w ich produkcji, formowaniu oraz na właściwy dobór sosów, charakterystycznych dla kuchni włoskiej.
- Nauczyciel języka angielskiego rozdaje grupom samoprzylepne kartki z wypisanymi różnymi składnikami, metodami i technikami produkcji. Wydaje polecenie wybrania odpowiednich informacji dotyczących produktów wykorzystywanych do produkcji gnoch, pasujących do nich sosów oraz technik wykonania. Grupa, która pierwsza wykona zadanie otrzyma punkty za aktywność.

### 3. Wprowadzenie do ćwiczeń

Uczniowie w grupach 2 lub 3 osobowych organizują stanowisko pracy i wykonują potrawę zgodnie z recepturą i instrukcją do ćwiczeń sporządzoną w języku angielskim. Nauczyciel gastronomii wyjaśnia cel ćwiczenia oraz sposób wykonania. Uczniowie wykorzystują wcześniej zdobyte umiejętności dotyczące sporządzania ciasta ziemniaczanego.

Po wykonaniu ciasta nauczyciel gastronomii prezentuje w każdej grupie sposób formowania gnocchi za pomocą drewnianej deseczki (segnagnocch) lub wykorzystując widelec.

Nauczyciel języka angielskiego sprawdza poprawność językową nazw wykonywanych czynności w każdej z grup.

Nauczyciel gastronomii obserwuje pracę uczniów, udziela rad i wskazówek, koryguje błędy.

Po wykonaniu potrawy (klusek gnocchi oraz jednego z dwóch sosów) uczeń dobiera odpowiednią zastawę stołową, wydaje i prezentuje potrawę na forum klasy.

Uczniowie wykazują różnice między kopytkami (sporządzanymi na ćwiczeniach dotyczących kuchni regionalnych), a gnocchi:

- w doborze surowców
- w formowaniu (wielkość, kształt i sposób wykończenia)
- sposobie łączenia klusek z sosami
- w doborze sosów

### Ciasto na gnocchi

Przepis:

- Ziemniaki mączyste 1000 g
- Jajka 1 szt.
- Mąka ok. 300 g (z semoliny)
- Sól

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, przetrzeć przez praskę, lekko ostudzić. Do ziemniaków dodać roztrzepane jajko i połowę przesianej mąki, a potem stopniowo resztę mąki. Wyrobić gładkie, ścisłe ciasto. Pozostawić ciasto, aby odpoczęło. Ciasto podzielić na 4 równe porcje. Formować cienkie wałeczki grubości kciuka i pokroić je na kawałki długości 3 cm. Oprószyć mąką. Grzbietem widelca lub za pomocą specjalnej deseczki wycisnąć na kluseczkach typowe dla gnocchi karby i wkładać do wrzącej osolonej wody. Gdy wypłyną na powierzchnię wyjąć je łyżką cedzakową. Wymieszać od razu z sosem. Rada: młode ziemniaki nie nadają się do przygotowania gnocchi, ponieważ wchłaniają większe ilości mąki niż stare

Ingredients:

- potatoes – 1000g
- egg – 1
- flour -300 g
- salt

Bring a large pot of salted water to a boil. Don't peel potatoes and add to pot. Cook until tender but still firm, about 15 minutes. Drain, cool and mash with a fork or potato masher. Combine 1 cup mashed potato, flour and egg in a large bowl. Knead until dough forms a ball. Shape 4 small portions of the dough into long "snakes". On a floured surface, cut snakes into half-inch pieces and form gnocchi using fork or special gnocchi plank. Bring a large pot of lightly salted water to a boil. Drop in gnocchi and cook for 3 to 5 minutes or until gnocchi have risen to the top; drain and serve

**Sos pomidorowy** (normatyw surowcowy na 4 porcje):

- Czosnek
- Pomidory bez skórki 400 g
- Oliwa z oliwek 50 g
- Bazylia pęczek
- Sól, pieprz

Rozgrzej oliwę na patelni o grubym dnie. Dodaj drobno posiekany czosnek i podsmażaj 1 minutę. Natychmiast zdejmij patelnię z ognia, dodaj pomidory. Postaw patelnię znów na ogniu, podrzyj i wmieszaj bazylię. Gotuj 10 minut, aż sos zgęstnieje. Drewnianą łyżką podziel pomidory. Dopraw solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

**Ingredients:**

- garlic
- peeled tomatoes 400g
- olive oil
- basil
- salt, pepper

Heat oil in a large saucepan over medium heat until hot but not smoking. Add onion and garlic; cook, stirring occasionally, until onion is translucent, 5 to 7 minutes. Add wine; cook until most liquid has evaporated. Add tomatoes and juice, tomato sauce, basil, and red pepper flakes. Reduce heat to medium-low; simmer until slightly thick, about 30 minutes. Season with salt and pepper. Remove from heat; cover to keep warm.

**Sos szpinakowy** (normatyw surowcowy na 4 porcje):

- szpinak 600 g
- cebula 50g

- oliwa z oliwek 100 g
- ser ricotta 150 g
- sól, pieprz, gałka muskatołowa

Szpinak oczyścić, umyć i ugotować (od wrzącej wody). Ugotowany odcedzić, dokładnie osączyć i posiekać. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oliwie z oliwek. Dodaj szpinak, chwilę podduś i ostudź. Serek ricotta wymieszaj z szpinakiem, przypraw solą, pieprzem i gałką muskatołową

Ingredients:

- spinach 600 g
- onion 50g
- olive oil 100g
- ricotta cheese 150g
- salt, pepper, nutmeg

Heat the oil in a pan and fry the onion on a gentle heat until soft but not browned. Add the onion and washed spinach. Continue to cook on low heat until the spinach leaves have wilted, approximately 2-3 minutes. Add the ricotta cheese and mix, using a wooden spoon, until it forms a smooth sauce. Season, using nutmeg, salt, freshly ground pepper.

#### **4. Podsumowanie**

Nauczyciel gastronomii omawia wynik pracy uczniów - wskazuje błędy i sposoby ich unikania.

Nauczyciel języka angielskiego przykleja na tablicy karty obrazkowe z produktami i czynnościami potrzebnymi do wykonania gnocchi. Zadaniem uczniów jest wskazać obraz z czynnością lub produktem wypowiedzianym przez nauczyciela po angielsku. Następnie uczeń musi podać, którą z tych czynności wykonujemy w pierwszej kolejności lub do czego potrzebny jest konkretny składnik.

#### **5. Ocena pracy uczniów**

#### **6. Podanie tematu i zadania do wykonania na następnych zajęciach**

#### **7. Prace porządkowe**