

WINIARY

**Gotuj się
na
Zmiany**
RAZEM Z **WINIARY**



WSTĘP DO KUCHARZENIA

SCENARIUSZ ZAJĘĆ DLA DZIECI W KLASACH 4–8



CELE MINISTERYJNE:

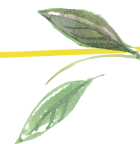


- Kierunek II: Wspomaganie wychowawczej roli rodziny poprzez pomoc w kształtowaniu u wychowanków i uczniów stałych sprawności w czynieniu dobra, rzetelną diagnozę potrzeb rozwojowych dzieci i młodzieży, realizację adekwatnego programu wychowawczo-profilaktycznego oraz zajęć wychowania do życia w rodzinie.
- Kierunek VIII: Wspieranie rozwoju umiejętności cyfrowych uczniów i nauczycieli, ze szczególnym uwzględnieniem bezpiecznego poruszania się w sieci oraz krytycznej analizy informacji dostępnych w Internecie. Poprawne metodycznie wykorzystywanie przez nauczycieli narzędzi i materiałów dostępnych w sieci, w szczególności opartych na sztucznej inteligencji.



CELE OGÓLNE:

- Zapoznanie uczniów z niezbędnikami funkcjonalnej kuchni i ich przeznaczeniem.
- Przedstawienie pięciu podstawowych stref kuchennych i wyjaśnienie zasad ich ergonomii.
- Zachęcenie uczniów do zaprojektowania swojej wymarzonej kuchni z zastosowaniem poznanych zasad.



TEMAT: PROJEKT KUCHNIA

Pomoce:

- karta A.



Czas: 80 min

PRZEBIĘG ZABAWY

1. Nauczyciel wyświetla uczniom „Kartę Wiedzy”, która jest wstępem do zajęć i zawiera wszelkie informacje potrzebne do przeprowadzenia lekcji o projektowaniu kuchni, jej funkcjonalności i ergonomii (nauczyciel może również wydrukować kilka egzemplarzy „Karty Wiedzy” i rozdać je uczniom).
2. Po omówieniu „Karty Wiedzy” nauczyciel przystępuje z uczniami do wykonania projektu własnej kuchni.

TEMAT: KUCHENNY QUIZ

Pomoce:

- karta B,
- kartki,
- długopisy.



Czas: 10 min

PRZEBIĘG ZABAWY

1. Nauczyciel dzieli uczniów na kilkusobowe zespoły, których zadaniem jest odpowiedzieć na pytania dotyczące przyborów kuchennych.
2. Uczniowie po odczytaniu pytania dokonują narady i zapisują odpowiedź na kartce, którą sprawdza prowadzący.
3. Za każdą dobrą odpowiedź grupa otrzymuje jeden punkt. Wygrywa zespół z największą liczbą prawidłowych odpowiedzi.

Witajcie w kuchni Winiary

Witajcie w kuchni Winiary, gdzie wszystko ma swoje miejsce. Przybliżymy Wam dzisiaj, jak powinna wyglądać funkcjonalna kuchnia i o czym należy pamiętać podczas jej projektowania.

DZISIAJ

- zapoznasz się z niezbędnikiem funkcjonalnej kuchni;
- dowiesz się, jakie przyrządy można znaleźć w kuchni i do czego one służą;
- zaprojektujesz z nami swoją wymarzoną przestrzeń kuchenną.



5 STREF

Podczas projektowania przestrzeni kuchennej weźmy pod uwagę pięć stref, na które warto znaleźć miejsce w każdej kuchni.

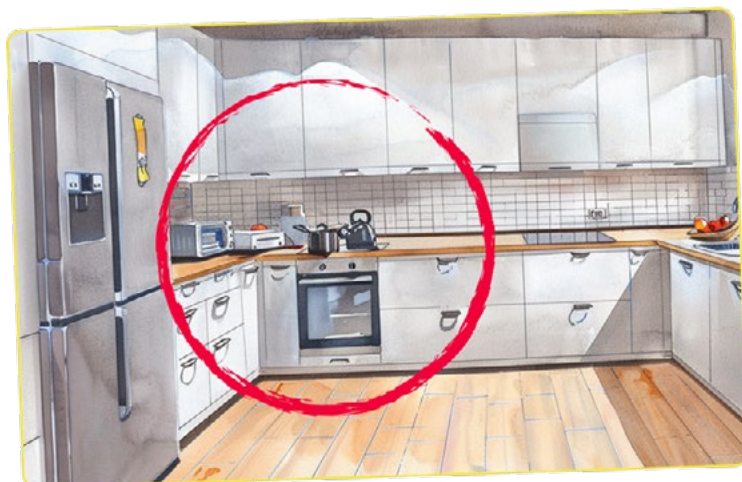


1. STREFA PRZECHOWYWANIA

To obszar, gdzie przygotowujemy składniki i tworzymy potrawy. Ważny jest dobór odpowiednich szafek, które pomieszczą zastawę stołową, i dostosowanie ich wnętrza do planowanej zawartości. Szafki powinny znajdować się blisko lodówki, co ułatwi rozpakowywanie zakupów i poukładanie produktów w jednej strefie.

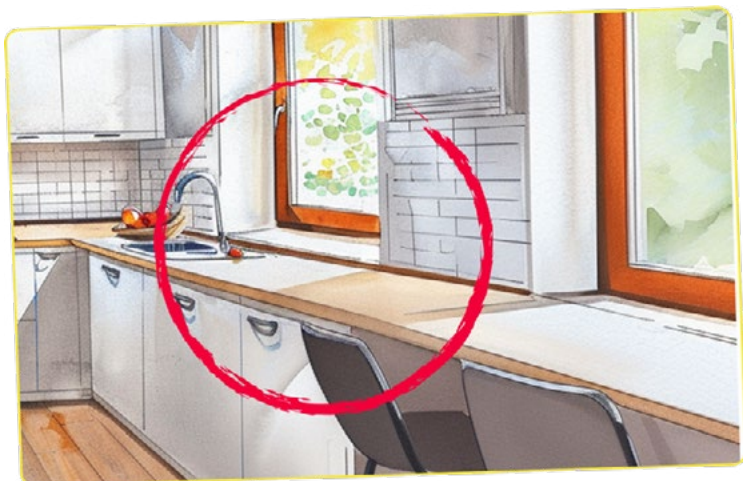
2. STREFA GOTOWANIA

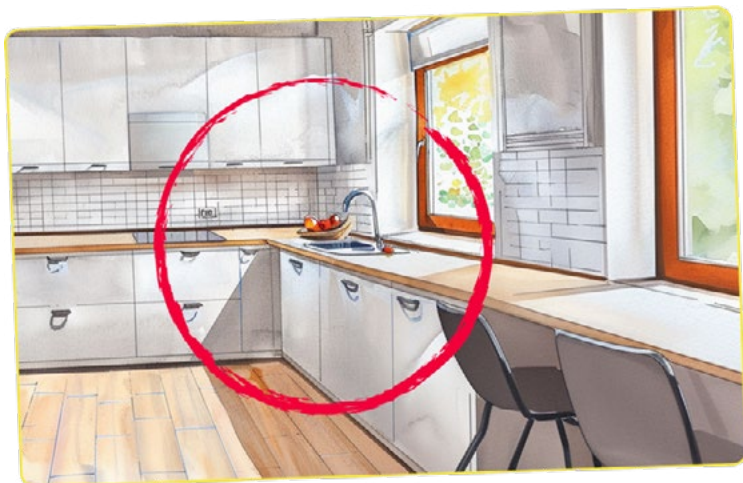
W niej umieszczamy kuchenkę, mikrofalówkę, piekarnik i garnki. Ważne jest, aby dostęp do nich był łatwy, a po lewej i prawej stronie kuchenki znalazł się blat roboczy.



3. STREFA PRZYGOTOWYWANIA

To centrum naszej kuchennej przestrzeni, gdzie najważniejszą rolę pełni blat, na którym dokonujemy obróbki żywności. Ważne, aby w tym miejscu zachować porządek i mieć swobodny dostęp do pomocniczych przyborów kuchennych typu: deski do krojenia, noże, miski itd.



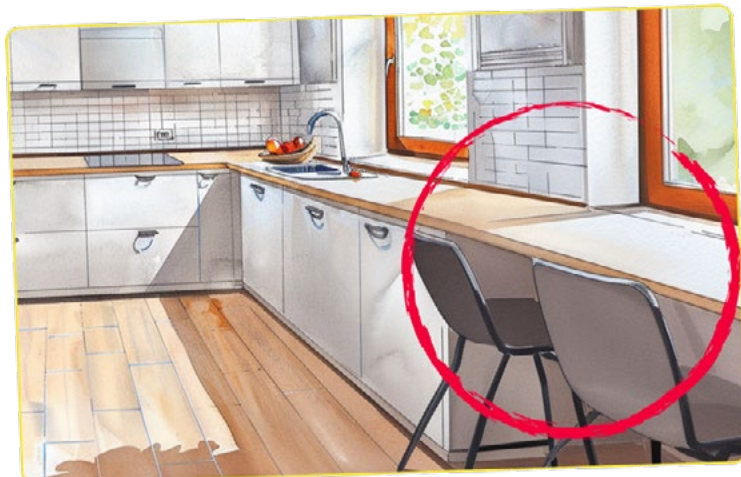


4. STREFA ZMYWANIA

Miejsce na zlew, zmywarkę i kosz na śmieci. Ważne, aby zmywarkę umiejscowić jak najbliżej zlewozmywaka. Warto zwrócić uwagę na potencjał szafki pod zlewem, ponieważ można w niej umieścić różne pojemniki do segregacji śmieci czy środki czystości.

5. STREFA SPOŻYWANIA

W niej powinno się znaleźć miejsce na stół i krzesła, aby móc przy nich spożywać posiłki.



Teraz podpowiemy Wam, jakie układy mebli są obecnie najczęściej wybierane podczas projektowania kuchni.



1. UKŁAD LINIOWY

Mebłe ustawione są w jednej linii. Stosuje się go w niewielkich pomieszczeniach. Powierzchnia robocza jest mała, ale przy odpowiednim zagospodarowaniu całej przestrzeni i przemyślanym rozmieszczeniu szafek można uzyskać kuchnię z całkiem dużą powierzchnią magazynową.

2. UKŁAD DWURZĘDOWY

Niektórzy decydują się na umiejscowienie zabudowy kuchennej w układzie równoległym. Należy pamiętać, aby projekt uwzględniał odpowiednią odległość między dwoma rzędami zabudowy. Powinna ona wynosić co najmniej 120 cm, aby można było zachować swobodny dostęp do szafek i wygodę podczas gotowania.



3. UKŁAD „L”

Często wykorzystywany układ kuchenny, składający się z dwóch ciągów mebli, tworzący kształt litery „L”, który idealnie wpasowuje się w otwarte przestrzenie łączące kuchnię z salonem. Może występować razem z wyspą, dzięki której przestrzeń do przygotowywania posiłków zostaje oddzielona od strefy wypoczynkowej.



4. UKŁAD „U”

Wyjątkowo funkcjonalne ułożenie zabudowy kuchennej, zawierające dużo miejsca do przechowywania i pozwalające na stworzenie dużej powierzchni roboczej. W układzie litery „U” istnieje opcja zastosowania mebli o zróżnicowanej wysokości. W wielu przypadkach na jednym boku tworzy się zabudowę niską, z blatem kuchennym, natomiast po przeciwnej stronie stosuje się wyższą zabudowę.

5. TRÓJKĄT KUCHENNY

Najważniejszą zasadą używaną podczas projektowania układu kuchni jest trójkąt kuchenny, który zapewnia łatwy dostęp do trzech kluczowych obszarów - lodówki, zlewu i piekarnika. Umieszczenie ich w odpowiedniej odległości od siebie w kształcie trójkąta ma na celu zapewnienie wygody i efektywności podczas gotowania i pomoc w zminimalizowaniu zbędnego przemieszczania się między różnymi obszarami w kuchni.



MUST HAVE KAŻDEJ KUCHNI

Zastanówmy się nad niezbędnikiem każdej kuchni i w grupach spisujemy artykuły kuchenne, które, naszym zdaniem, powinny się znaleźć w każdej kuchni. Po burzy mózgów porównajmy nasze odpowiedzi!

Must have każdej kuchni



noże z wygodną rękojeścią
i ostrzałką w komplecie



różnej wielkości garnki



patelnie



miski



drewniane deski do krojenia



sitko



tarka



naczynie żaroodporne



chochla

Must have każdej kuchni



szcypce kuchenne



tłuczek



praska do ziemniaków



walek do ciasta



łopatka kuchenna



blender



mikser



ubijaczka/trzepaczka



obierak

Must have każdej kuchni



talerze



łyżka cedzakowa



sztućce



kubki



filiżanki



dzbanek

TERAZ PRZYSZEDŁ CZAS NA CIEBIE!

Wiesz już całkiem dużo o tym, jak powinna wyglądać funkcjonalna kuchnia, dlatego możesz teraz przystąpić do wykonania jej projektu.

Pamiętaj o najważniejszych zasadach stosowanych podczas projektowania, np. tej dotyczącej trójkąta kuchennego.

Do dyspozycji będziesz mieć plansze o różnych wymiarach i kształtach, najważniejsze sprzęty AGD, armaturę kuchenną i inne akcesoria.

Pamiętaj, że jeśli nie odpowiadają Ci nasze propozycje, możesz zaprojektować i wykonać je samodzielnie.

* Komplet dla jednego ucznia powinien zawierać: plansze o różnych wymiarach i kształtach, piekarnik, płytę gazową, płytę indukcyjną, lodówkę, zlewozmywak, kuchenkę mikrofalową, ekspres do kawy, czajnik.



KARTA A

Układ liniowy



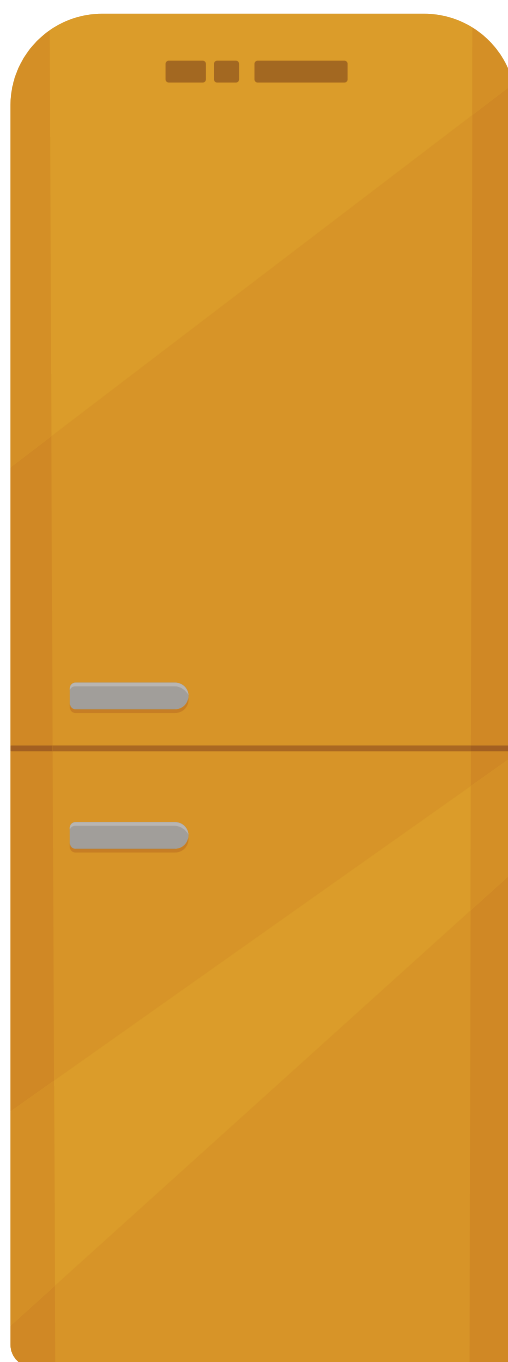
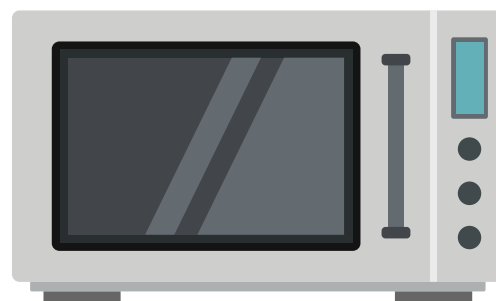
KARTA A

Układ „L”





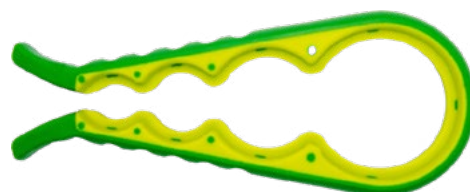
KARTA A





1. Na zdjęciu jest:

- a) wykrawacz do makaronu
- b) łyżka do sosów
- c) mątewka do mieszania



2. Powyżej znajduje się:

- a) wykrawacz do pierogów
- b) otwieracz do słoików
- c) chwytak kuchenny



3. Na zdjęciu jest przedstawiona:

- a) deska do krojenia
- b) mandolina kuchenna
- c) podstawka pod garnek



4. Co to jest „spiralizer do warzyw”?

- a) sprzęt do smażenia warzyw
- b) przyrząd do krojenia warzyw w formie spiralnej
- c) garnek parowy do warzyw



5. Na zdjęciu widnieje:

- a) młotek
- b) nóż do ziół
- c) nóż do siekania mięsa



6. Jak nazywa się powyższy przedmiot?

- a) podstawka pod łyżkę
- b) sitko do odcedzania
- c) krawalnica do jajek



7. Ten przedmiot służy do:

- a) oddzielania żółtek od białek jaj
- b) ubijania białek jaj
- c) ucierania ciasta



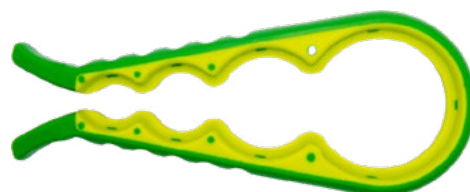
8. Na zdjęciu przedstawiony jest:

- a) szpikulec do szaszłyków
- b) widelec do mięsa
- c) ruszt do kurczaka



1. Na zdjęciu jest:

- a) wykrawacz do makaronu
- b) łyżka do sosów
- c) mątewka do mieszania**



2. Powyżej znajduje się:

- a) wykrawacz do pierogów
- b) otwieracz do słoików**
- c) chwytak kuchenny



3. Na zdjęciu jest przedstawiona:

- a) deska do krojenia
- b) mandolina kuchenna**
- c) podstawka pod garnek



4. Co to jest „spiralizer do warzyw”?

- a) sprzęt do smażenia warzyw
- b) przyrząd do krojenia warzyw w formie spiralnej**
- c) garnek parowy do warzyw



5. Na zdjęciu widnieje:

- a) młotek
- b) nóż do ziół**
- c) nóż do siekania mięsa



6. Jak nazywa się powyższy przedmiot?

- a) podstawka pod łyżkę
- b) sitko do odcedzania
- c) krajalnica do jajek**



7. Ten przedmiot służy do:

- a) oddzielania żółtek od białek jaj
- b) ubijania białek jaj**
- c) ucierania ciasta



8. Na zdjęciu przedstawiony jest:

- a) szpikulec do szaszłyków
- b) widelec do mięsa**
- c) ruszt do kurczaka

WINIARY



KONKURS PLASTYCZNY DLA KLAS 4–8 SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

1. Wykonaj wraz z uczniami zadanie konkursowe.

Stwórzcie wspólny plakat pt.:

„IM SPRYTNIEJ GOTUJESZ, TYM MNIEJ MARNUJESZ”

2. Zarejestruj swoją placówkę na gotuj sienazmiany.pl

i prześlij poprzez formularz zdjęcie plakatu w formacie PDF.

3. NAGRODY:

Autorom 5 najciekawszych prac wręczymy vouchery
o wartości 500 zł*.

* W zależności od potrzeb Waszej placówki do wyboru będą vouchery do sklepów:

SMYK | RTV EURO AGD | ALLEGRO

Konkurs trwa od 15.04.2024 r. do 15.05.2024 r. Regulamin konkursu znajduje się na stronie gotuj sienazmiany.pl/regulaminy.