

Szanowni Nauczyciele!

Chcemy zaproponować Państwu zestaw materiałów do klasy 7 (trzeci rok nauczania) – stanowią one materiał roboczy powstającej kolejnej części podręczników *Język polski*. Dotychczas ukazały się dwie części (dla klasy 5 i 6 – pierwszy i drugi rok nauczania oraz dwie części razem pod tytułem *Polski coraz bliżej*); tym którzy z nich uczą, serdecznie dziękujemy za wybór tych pozycji.

Proponowane tu materiały są tylko zbiorem tekstów i ćwiczeń (większość z nich przygotowali studenci filologii polskiej Uniwersytetu Lwowskiego w ramach zajęć z metodyki nauczania języka polskiego), liczymy zatem na życzliwe przyjęcie, wykorzystanie fragmentów, uzupełnienie innymi materiałami, zanim ukaze się ostateczna wersja podręcznika *Język polski 7* – w następnym roku szkolnym. Mogą mieć państwo wpływ na powstający podręcznik: każdą myśl weźmiemy pod uwagę.

Język polski 7 będzie się znacznie różnił od swoich poprzedników. Każda lekcja składa się z trzech tekstów: tradycyjnej czytanki, tekstu z mediów (Internet, prasa) oraz tekstu kultury. Do wszystkich tekstów przygotowane zostały ćwiczenia: komunikacyjne oraz kształcące umiejętności pisania i czytania. Nie ma na razie zagadnień gramatycznych, ale są przewidziane (w czytankach zostały nagromadzone przykłady ilustrujące te zagadnienia). W nagłówkach lekcji są one podane.

Różny jest stan każdej z lekcji. Pierwsze dwie są praktycznie gotowe (poza gramatyką), pozostałe stanowią dopiero szkice lekcji. W miarę ich uzupełniania – też będziemy je zamieniać na nowe.

Życzymy owocnej pracy!

Temat 2. Gość w dom, Bóg w dom.	Zagadnienia kulturowe	Zagadnienia gramatyczne	Zagadnienia ortograficzne
<ul style="list-style-type: none">Kuchnia i nakrycia stołowe.	Potrawy regionalne. Różnice żywieniowe. Jan Kochanowski, <i>Na lipę.</i>	M.1.mn.: rzeczowniki r. męskoosobowego, przymiotniki, zaimki pytające (<i>jacy, którzy, czyi</i>), zaimki wskazujące (<i>ci / tamci</i>), zaimki dzierżawcze; M. w funkcji podmiotu i jako orzecznik w orzeczeniu złożonym, np. <i>Dobrzy uczniowie korzystają z biblioteki; To są sympatyczni nauczyciele.</i>	<ul style="list-style-type: none">Opinia.Zasady pisowni dużą i małą literą .

Temat 2. Gość w dom, Bóg w dom

1

Jacy szczęśliwi są chłopcy, kiedy obudzą się wyspani! Jakie piękne są dźwięki, które słycać i zapachy, które czuć z kuchni.

Smak poranka nowego dnia. No, może poranek to nie jest najlepsze słowo, bo Darek zmęczony podróżą spał długo. Gdy spojrzął na zegarek – była już 10.00. *U nas dopiero dziewiąta* – pomyślał – *biedni są ci, którzy muszą wstawać* – i odwrócił się na drugi bok (ulubiony lewy). Coś mu jednak już nie pozwoliło spać – ktoś! Słyszał wyraźny dziewczęcy głos wśród głosów rodziców i wujków. To ona? Nie zdążył pomyśleć, gdy w drzwiach zjawiła się kuzynka.

- *Cześć, Olga jestem, obudziłeś się wreszcie? Śniadanie na stole.*

- *A co będzie na śniadanie?* – odpowiedział bez sensu i niegrzecznie, bo się nie przedstawił, chociaż, na pewno znała jego imię.

- *Pierogi z kurczakiem. Ha, ha – żartowałam. Przecież wiem, że wy tam w Polsce tylko kanapki na śniadanie jecie. To zrobiłam.*

- *Ty zrobiłaś?*

- *A co? U was dziewczyny nie robią kanapek?*

- *Nie wiem, nie mam siostry. A z czym zrobiłaś?*

- *Wstawaj, chodź, zobacz.*

W kuchni rodzice, którzy już zjedli śniadanie, popijali sobie kawę. Wujostwa nie było. W kuchni rządziła Ola: *Może jeszcze kawy?* (Rodzice: *Nie, dziękujemy*) *Smakuje ci? Może pomidora? Dokroić ci ogórków?* Darek jadł. Żeby coś zagadać, zapytał:

- *Pomidory własne?*

- *A czyje? Z ogródka! Tata zbudował szklarnię.*

- *A czyi są dziadkowie na tej fotografii?*

- *Jak to czyi? Też moi. Ale pradziadkowie. To wszystkie moje ciocie-babcie, ta po lewej to moja babcia Anna. Ona jedna została tu w Rudkach.*

- *Shczęśliwi, którzy mogą spokojnie żyć w miejscu, gdzie się urodzili* – wtrącił mądrze jak zawsze tata Darka i wypił kolejny łyk kawy.

Ćwiczenia:

1. Jakie śniadanie przygotowałaś / przygotowałbyś Darkowi?
2. Skomponuj swoją ulubioną kanapkę.
3. Którego sandwicza wybierasz? A może jeszcze coś byś dodała / dodał?

<p>TUŃCZYK <small>Sandwicz z tuńczykiem jest po prostu przepyszny. Ten specjał z rozdrobnionym tuńczykiem i dodatkiem majonezu oraz warzyw jest Ciebie rozgrzewający i świetnie wyczerpie Ciebie trafia w Twoją podniebnie.</small></p> 	<p>WŁOSKI B.M.T. ® <small>Sandwicz WŁOSKI B.M.T. ® to Włochy każdego głodu. Wnętrze świeżego pieczywa wypełnione wyśmienitymi, cienko pokrojonymi plasterkami, mięsami, warzywami i sosami. Ciepło wyczerpie Ciebie wyczerpie i rozgrzewa.</small></p> 
<p>Tuńczyk</p> <p>Sandwicz z tuńczykiem jest po prostu przepyszny. Ten specjał z rozdrobnionym</p>	<p>Włoski B.M.T. ®</p> <p>Sandwicz ITALIAN B.M.T. ® pokona każdy głód. Wnętrze świeżego pieczywa</p>

<p>tuńczykiem z dodatkiem majonezu oraz wybraną przez Ciebie kompozycją świeżych warzyw celnie trafia w zachcianki podniebienia.</p>	<p>wypełniają sycące składniki: plastry salami, pepperoni, szynki oraz wybrane przez Ciebie warzywa i przyprawy.</p>
<p>SUBWAY CLUB ® <small>Wyborna kompozycja plasterków delikatnego fileta z piersi kurczaka, pieczonej wołowiny i aromatycznej szynki oraz wybranych przez Ciebie warzyw i beztłuszczowych przypraw, podawana w świeżym pieczywie.</small></p> 	<p>SUBWAY MELT ™ <small>Świeże pieczywo wypełnione plasterkami delikatnego indyka, szynki, chrupiącego bekonu, roztopionego sera i wybranych przez Ciebie warzyw i przypraw. Kieruj się smakiem do najbliższej restauracji SUBWAY®</small></p> 
<p>Subway Club ®</p> <p>Wyborna kompozycja plasterków delikatnego fileta z piersi kurczaka, pieczonej wołowiny i aromatycznej szynki oraz wybranych przez Ciebie warzyw i beztłuszczowych przypraw, podawana w świeżym pieczywie.</p>	<p>Subway Melt ™</p> <p>Świeże pieczywo wypełnione plasterkami delikatnego indyka, szynki, chrupiącego bekonu, roztopionego sera i wybranych przez Ciebie warzyw i przypraw. Kieruj się smakiem do najbliższej restauracji SUBWAY®</p>

4. Jakie znasz sieci kanapkowe na Ukrainie? Kanapki z czym oferują?
5. Przypomnij sobie różne sytuacje komunikacyjne. Z rozsypanych zdań ułóż krótkie dialogi. Jakie jeszcze inne dialogi mogą zaistnieć przy stole?

<p><i>Masz ochotę na mleko?</i> Może jeszcze kawałek ciasta? Co robimy na śniadanie? Idziemy na pizzę? Mogę jeszcze kawałek? Proszę się częstować. Podaj mi widelec. Mogę prosić sól?</p>	<p><i>Tak, chętnie.</i> Dobra, chodźmy! Dziękuję. Może coś na mleku? Nie, dziękuję. Nie, dziś nie mogę, może innym razem? No pewnie, częstuj się. Oj, dzięki, już nie mogę. Proszę.</p>
--	---

Powiedzmy to po polsku! Ćwiczenia komunikacyjno-słownikowe.

1. Co lubisz jeść na śniadanie, obiad, kolację?
2. Wymień produkty potrzebne do przygotowania planowanego na dziś obiadu.
3. Na podstawie folderu z polskiego sklepu spożywczego przygotuj słowniczek 20 produktów, których nazwa polska jest zupełnie inna od ukraińskiej.

Bieszczadzkie pierogi



<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Bieszczadzkie-pierogi>

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 05.09.2013; kategoria „Gotowe dania i potrawy”; województwo podkarpackie.

Pieróg o kształcie półkolistym z charakterystyczną falbanką w miejscu zlepiania. Wielkość: 5,5-6,5 cm. Smak i zapach: charakterystyczny dla gotowanego ciasta pierogowego i w zależności od nadzienia: Pierogi z serem na słodko – sera białego z wyraźnym aromatem wanilii, pierogi z jabłkami i cynamonem – jabłek z wyraźną nutą wanilii i cynamonu, pierogi z ziemniakami i serem – ziemniaków i twarogu.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Nazwa Bieszczady pochodzi od rosyjskiego słowa „Beskid”, które oznacza górskie pogranicze, czyli teren oddzielający Polskę i Ruś od państwa węgierskiego leżącego na południu Karpat. Bieszczady należą do Beskidów Wschodnich, które są częścią Zewnętrznych Karpat Wschodnich. Przebiegający przez Krosno szlak handlowy oraz przenikanie się w tym regionie różnych nacji, spowodowało powstanie jedynej i niepowtarzalnej kuchni regionu, przynależącej do kuchni karpackiej. Kuchnia ta jest prosta, ale też bardzo smaczna, oparta na ziemniakach, kapuście, kaszach, produktach mącznych i przetworach mlecznych. Teren ten jest również uznawany za zagłębienie jabłkowe. Jedną z tradycyjnych potraw regionu są bieszczadzkie pierogi. Sposób przygotowania bieszczadzskich pierogów pozostał niezmienny na przestrzeni lat.

Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Krosna:

„Pamiętam, że często na naszym stole pojawiały się smaczne pierogi z różnymi farszami. Bardzo szczegółowo pamiętam jak się je wyrabiało (...) przesiewałyśmy na sitku mąkę w celu spulchnienia jak i usunięcia zanieczyszczeń na dużą drewnianą stolnicę. W mące robiłyśmy dołek, do którego wlewałyśmy ciepłą wodę, czasem trochę mleka, jajko i szczyptę soli. Następnie wyrabiałyśmy ciasto, żeby przekonać się czy ciasto jest dobrze wyrobione, mama przekrawała je i sprawdzała czy są w środku pęcherzyki powietrza, ja nadal robię tak

samo. Jak ciasto było już dobre, drewnianym wałkiem wałkowałyśmy ciasto na cienki placek, z którego szklanką mama wykrawała krążki. Na kółka łyżeczką nakładała wcześniej przygotowany farsz, poczym sklejała robiąc ozdobny rąbek. Tak przygotowane pierogi wrzucała na gotującą wodę. Jak wypłynęły, to łyżką cedzakową wyciągała do miski i polewała stopionym masłem, żeby się nie skleily”.

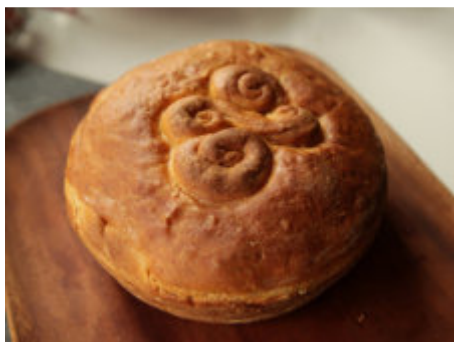
Bieszczadzkie pierogi przygotowuje się z różnymi farszami – z serem na słodko, z jabłkami i cynamonem oraz z ziemniakami i serem. Nadzienie do bieszczadzskich pierogów z serem na słodko przygotowuje się z sera z dodatkiem żółtka i małą ilością cukru, w tym również cukru waniliowego dla lepszego smaku. Nieocenionym dodatkiem jest też śmietana lub mleko z cukrem. W przypadku bieszczadzskich pierogów z jabłkami i cynamonem, jabłka należy obrać i wymieszać z cynamonem. Małe jabłka należy pokroić na cztery części, duże na więcej. Pierogi te najczęściej podawane są ze śmietaną i cukrem. Natomiast pierogi bieszczadzkie z ziemniakami i serem mają specyficzny smak ze względu na zawartość majeranku w farszu. Mocno doprawiony farsz z ziemniaków, białego sera, podsmażonej cebulki i majeranku sprawia, że pierogi nabierają wyjątkowego smaku i są naprawdę pyszne. Najczęściej podawane są ze skwarkami ze słoniny, wówczas nabierają prawdziwie tradycyjnego i niepowtarzalnego smaku. Bieszczadzkie pierogi posiadają nieocenione walory smakowe, nie zawierają żadnych konserwantów i przygotowuje się z surowców pozyskanych z małych pobliskich gospodarstw rolnych.

Kuchnia ukraińska

<http://portal.abczdrowie.pl/kuchnia-ukrainska>

Weryfikacja merytoryczna: mgr Aneta Kościółek, dietetyk, biotechnolog, specjalista ds. zdrowia publicznego, doktorantka Śląskiego Uniwersytetu Medycznego.

Kuchnia ukraińska ma bardzo bogatą historię i oferuje różnorodne dania. Potrawy ukraińskie zachwycają ciekawymi smakami i aromatami. Kuchnia Ukrainy znana jest przede wszystkim z wielkiej doskonałości i zróżnicowania potraw, a to ze względu na mnogość wpływów, jakie wywarła na nią kuchnia rosyjska, polska, niemiecka i turecka. Podstawę dań ukraińskich stanowią: mięso, pieczarki, warzywa. Niektóre dania ukraińskie są niezwykle proste w przygotowaniu.



Paska to tradycyjny wielkanocny chleb pieczony na Ukrainie. Chleb jest podstawowym elementem posiłków. Istnieje wiele metod pieczenia chleba, a jego gatunki są często wykorzystywane w licznych ukraińskich obrzędach i zwyczajach, np. korowaj – pleciony chleb używany podczas uroczystości ślubnej.

Specyfika kuchni ukraińskiej została niejako naznaczona srogim klimatem Ukrainy i ciężkim trybem życia mieszkańców. Dania ukraińskie obfitują w składniki odżywcze, pochodzące głównie z różnego rodzaju mięs (wieprzowiny, wołowiny, drobiu), potraw z ziemniaków i mąki. Tradycyjne ukraińskie przepisy, np. sękacz, wiążą się z rytuałami obrzędowymi. Dania ukraińskie nie należą do najzdrowszych – są pełne węglowodanów i tłuszczów nasyconych, choć są wyjątki.

Potrawy ukraińskie

Aperitify

- Barszcz – zupa z buraków, często z mięsem.
- Ukha – zupa rybna z karpia.
- Hybivka – zupa grzybowa.
- Oseledets – sałatka z marynowanych śledzi z cebulą, olejem słonecznikowym i pieprzem.
- Kapustiani – sałatka z kiszanej kapusty z oliwą, orzechami i majonezem.

Dania główne

- Varenky – gotowane pierogi z owocami, ziemniakami, serem i kapustą.
- Holubtsi – kapusta faszerowana mięsem i mielonym ryżem.
- Blyntsi – naleśniki podawane z mięsem, serem, owocami lub kawiozem.
- Studynets – galareta z mięsa lub ryb.
- Kotljetys – ryby lub mięso w cieście.
- Deruny – placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną lub serem.
- Shashlyk – rodzaj szaszłyka marynowanego, przygotowywanego zwykle z jagnięciny i warzyw.

Desery

- Tort – ciasto często z orzechami lub migdałami zamiast mąki.
- Kutia – deser bożonarodzeniowy z miodem, orzechami, makiem i pszenicą.
- Zhely – galaretki z owoców.
- Pampushky – smażone ciasto podobne do pączków.

Napoje

- Kvas – wykonany z chleba o słodko-kwaśnym smaku.
- Kompot – napój z suszonych lub świeżych owoców.
- Kefir – kwaśne mleko.

Warto spróbować tradycyjnych ukraińskich specjałów, gdyż są one proste do przyrządzenia i tanie. Ponadto nie odbiegają znacząco od smaków tradycyjnej kuchni polskiej, a zatem mogą być podawane bez obaw tym, którzy nie lubią eksperymentów kulinarnych.

Ćwiczenia:

1. W komentarzach pod tym tekstem internauta napisał: „Kobieto, czy Ty kiedykolwiek byłaś na Ukrainie?” Czy napisał słusznie?
2. W tekście zachowano oryginalną pisownię nazw ukraińskich. Niestety, większość z nich została źle oddana. Dokonaj na nowo transkrypcji nazw własnych potraw na język polski. Pomóż sobie słownikiem ortograficznym lub poproś o pomoc nauczyciela.
3. Jakie jeszcze inne specyficzne potrawy ukraińskie możecie dopisać do tej listy? Które są charakterystyczne dla regionu, gdzie mieszkasz?
4. Które z tych potraw znasz? Opisz jedną z nich, jak to zrobiono w tekście o pierogach.
5. Podaj przepis na taką potrawę: wykorzystaj słownictwo z tekstu o pierogach.
6. Które z potraw ukraińskich powinny być – według Ciebie – wpisane na listę potraw regionalnych?
7. Opisz krótko swój region na Ukrainie – tak, jak to zrobiono w tekście o pierogach.
8. Z obu tekstów wypisz czasowniki (różne formy czasowników sprowadź do bezokolicznika, np. gotowane – gotować) oznaczające czynności w kuchni. Dopisz do nich przygotowywane potrawy i uzupełnij tabelkę według wzoru:

Co robić?	Czym? W czym? Jak? Jak długo? Itp.	Co?
gotować	W garnku, długo, 15 minut, pod przykryciem, na małym / dużym ogniu, ciągle mieszając, ...	Zupę, obiad, pierogi, ... Uwaga! NIE: gotować kolację
przygotowywać	W głębokim naczyniu, ...	Śniadanie, kolację, sałatkę, kanapki, ...
polewać	Roztopionym masłem, sosem, po wierzchu, ...	Sałatkę, ...
...		

9. Popatrz na mapę Polski: gdzie jest województwo podkarpackie, Krosno, Beskidy, Bieszczady. Jak te miejsca nazywają się po ukraińsku? Czy zapisane po polsku nazwy ukraińskie byłyby identyczne?
10. Czy zarejestrowane jako regionalne pierogi bieszczadzkie nie występują na Ukrainie? Co jeszcze (nie mów tylko o potrawach) łączy Ukrainę Zachodnią i Małopolskę Wschodnią? Przygotuj krótką prezentację na ten temat.

3 Jan Kochanowski NA LIPE

Gościu, siądź pod mym liściem, a odpocznij sobie!
 Nie dojdzie cię tu słońce, przyrzekam ja tobie,
 Choć się najwyżej wzbije, a proste promienie
 Ściągną pod swoje drzewa rozstrzelane cienie.
 Tu zawsze chłodne wiatry z pola zawiewają,
 Tu słowiki, tu szpaki wdzięcznie narzekają.
 Z mego wonnego kwiatu pracowite pszczoły
 Biorą miód, który potem szlachci pańskie stoły.

zawždy: zawsze

szlachci: uszlachetnia, ozdabia

A ja swym cichym szeptem sprawić umiem snadnie,
 Że człowiekowi łącno słodki sen przypadnie.
 Jabłek wprawdzie nie rodzę, lecz mię pan tak kładzie
 Jako szczerp najpłodniejszy w hesperyjskim sadzie.

łącno: łątwo

Ćwiczenia:

11. Odpowiedz na pytania:

- Jakich argumentów używa poeta, żeby przekonać czytelnika do odpoczynku pod lipą? Czy Ciebie przekonał?
 - Czy wiesz, że ten, kto mówi w wierszu nazywa się po polsku podmiotem lirycznym? Jak nazywa się po ukraińsku? Kto mówi w tym wierszu? Jak podoba Ci się taki pomysł autora?
 - Czy masz jakieś swoje ulubione miejsce, gdzie lubisz wypocząć? Opisz je krótko: co się tam znajduje, jakie ma zalety, co tam można robić?
4. Jesteś właścicielem gospodarstwa agroturystycznego (wymyśl: gdzie się ono na Ukrainie znajduje – może w Twojej miejscowości lub miejscowości Twoich dziadków?). Zachęć turystów z Polski do spędzenia w nim kilku dni. Ofertę ułóż w trybie rozkazującym i czasie przyszłym (jak wiersz *Na lipę*). Zaczynj: *Turysto, Gościu, Przyjedź do nas i odpocznij sobie!* ... Nie zapomnij zareklamować miejscowej kuchni!
5. Wypisz z wiersza epitety, te w liczbie pojedynczej zamień na liczbę mnogą:

Epitet w liczbie pojedynczej	Epitet w liczbie mnogiej (w mianowniku)
mym (moim) liściem	me (moje) liście
	proste promienie

Następnie wytłumacz dobór końcówek rzeczownika (lub zaimka) i przymiotnika w mianowniku liczby mnogiej.

6. *Pszczoly, przypadnie...* - przypomnij zasady pisowni rz po literach p, k, t, ch. Czy w tekście wiersza są jeszcze inne wyrazy ilustrujące te zasady?
7. Przygotuj krótką informację o Janie Kochanowskim – na czym polega życie renesansowe? Pokaż na mapie Polski i Europy miejsca związane z życiem J. Kochanowskiego. Zwróć uwagę na nazwy własne – jak one brzmią po ukraińsku? Zrób mały słowniczek geograficzny: ważniejsze miasta polskie i europejskie zapisz po polsku obok nazw po ukraińsku. Czy znasz Ukraińców, którzy w renesansie (kiedy to było?) prowadzili podobne życie? Dokąd podróżowali, gdzie studiowali, jakie stanowiska zajmowali w Europie?
8. Przygotujcie „festiwal fraszek Kochanowskiego” – niech każdy w grupie przygotuje różne jedną – dwie fraszki i zacytuje. Czy są one zrozumiałe? Czy zauważyliście różnice między językiem polskim XVI w. a tym, którego się uczyacie?