

Francuska radionica kuhanja za 6. razrede

O čemu se zapravo radi?

U mjesecu siječnju i veljači nastavna tema francuskog jezika 6. razreda bila je hrana. Ta je tema jedna od omiljenih učenicima, a obradile su se brojne teme vezane uz nju: obroci u Francuskoj, francuski tradicionalni jelovnik, naručivanje hrane u restoranu, kupovina namirnica u trgovini, anketa o omiljenoj hrani, zdrava prehrana te čitanje recepata francuskih specijaliteta. Kao kruna svog tog napornog rada, u petak 24. veljače 2012. održala se radionica kuhanja francuskih specijaliteta.

„Nismo imali pojma što ćemo kuhati!“

Formirane su tri ekipe od učenika 1. i 3. OŠ Varaždin. Učenici nisu znali koje će jelo koja ekipa pripremati. To nije trebalo biti samo iznenađenje, već i testiranje njihovog snalaženja u čitanju recepata bez da su ga prije ikada vidjeli. Naravno, prije same radionice na nastavi su obrađeni glagoli koji se koriste u receptima, nazivi namirnica, pribora i svih kuhinjskih pomagala.

„Konačno je došao taj dan!“

Nakon nestrpljivog čekanja, došao je i taj dan. Učenici su se susreli u blagovaonici 1.OŠ. Svaka grupa dobila je svoj radni stol i nakon što se smjestila dobila je i recept. Grupa A trebala je raditi na pripremanju predjela, grupa B glavnog jela te grupa C na pripremanju deserta.

„Potpuno smo sami sve morali napraviti!“

Sve namirnice i kuhinjska pomagala bili su raspoređeni na dva zasebna stola. Nakon čitanja prvog djela recepta, učenici su sami morali uzeti potrebne namirnice, pribor i pomagala koji su se nalazili na dva zasebna stola. Potom su krenuli u pranje, rezanje, guljenje, sjeckanje, valjanje, miješanje, miksanje i ... sve ostale radnje koje su bile navedene u receptima.

„Kad smo bili gotovi s pripremama postavili smo stol.“

Nakon svih priprema, učenici su očistili stolove, postavili pribor i čekali da se jela ohlade ili ispeku. Zatim su sjeli za stol te čekali i razmijenili iskustva.

„Onda smo kušali i ocijenili svako jelo“

Nakon kušanja svakog jela učenici su morali dati ocjenu od 1-5. Predjelo se nekim baš nije svidjelo jer je bilo namirnica koje baš ne vole svi. U glavnom jelu su svi uživali. Naravno, najbolje je bio ocijenjeni desert, ali ne zato što je bio najbolje pripremljeni, već zato što sviiiii obožavaju deseरte! Učiteljica je na kraju dala izvrsnu ocjenu svim natjecateljima jer su sva jela bila izvrsno pripremljena i imala točno onaj okus koji trebaju imati.

„Hvala našim školskim kuharicama!“

Sve to ne bi bilo moguće bez naših školskih kuharica koje su čitavo vrijeme pomagale. One su pripremile pribor za kuhanje, stavljale su jela u pećnicu, dodavale sve što nam je bilo potrebno i na kraju oprale suđe. Hvala na svemu tome!

Zadnje primjedbe učenika prije odlaska kući bile su:

„Baš je bilo fino!“

„Danas sam prvi puta kuhao!“

„Bilo je zabavno!“