

CYKL ZAJĘĆ Z „HOBBITA” J.R.R. TOLKIENA

Proponowany tutaj cykl zajęć z „Hobbita” jest efektem mojej kilkuletniej pracy dydaktycznej z dziećmi i młodzieżą. Może być zrealizowany w gimnazjum na profilu rozszerzonym, lub na zajęciach dodatkowych. Składa się z dziewięciu ramowych scenariuszy lekcji, do których dołączam sprawdzian dostosowany do cyklu oraz propozycje tematów prac pisemnych. Dodatkowo zamieszczam propozycje imprez oraz zajęć ponadplanowych, które można przeprowadzić niezależnie od całości: na lekcji języka polskiego, kółku polonistycznym, lekcji bibliotecznej, czy nawet na godzinie wychowawczej. Podane poniżej scenariusze można skrócić i przystosować do profilu ogólnego. Dodatkowo załączam również test czytania ze zrozumieniem oparty na fragmencie z „Hobbita” wraz z kryteriami oceniania.

XV. W GOŚCINIE U BILBA BAGGinsa – GOTUJEMY POTRAWY RODEM ZE ŚRÓDZIEMIA

Czas trwania: 45 minut.

UWAGA: Zajęcia mają charakter biesiady podsumowującej omówienie lektury. Uczniowie przygotowują potrawy, które można zrobić w klasie z półproduktów – w warunkach klasowych, bez piekarnika i kuchenki. Zalecane jest przygotowanie klasy przed lekcją: należy przygotować stanowiska robocze do wykonania potraw oraz stół biesiadny. Dla każdego ucznia należy przygotować widelec oraz 2 papierowe talerzyki. Każda grupa powinna przygotować tyle porcji swojej potrawy, aby starczyło dla całej klasy.

Uczniów należy podzielić na cztery grupy. Każda z grup przynosi półprodukty do dania, które będzie przygotowywać. Każda grupa dostaje wcześniej przepis na wykonanie potrawy, gdzie uwzględnione są składniki oraz potrzebne sprzęty. Na lekcji uczniowie samodzielnie przygotowują potrawy postępując ściśle wg przepisu. Przygotowanie każdej potrawy nie powinno zająć więcej niż 10 minut czasu. Gdy wszystkie potrawy są już gotowe, uczniowie zasiadają wspólnie do stołu, degustują przygotowane przez siebie dania i wymieniają się swoimi wrażeniami z lektury.

POTRAWY RODEM Z HOBBITA:

1. Jajka na twardo z pieczarkami
2. Sałatka z tartym serem
3. Kruche ciasteczka (lub herbatniki) przekładane dżemem malinowym
4. Szarlotka z bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi.

JAK PRZYGOTUJEMY NASZE DANIA?

1. JAJKA NA TWARDO Z PIECZARKAMI

Składniki:

Ugotowane jajka na twardo w łupinach
Pieczarki uduszone z cebulką
Musztarda, majonez, śmietana, sól, pieprz
Ser żółty
Koperek lub pietruszka
Chleb

Potrzebne sprzęty:

Nóż, deska do krojenia, tarka do sera, sztućce, talerz na jajka, pojemnik do mieszania farszu.

Sposób wykonania:

Jajka obrać z łupinek i przekroić na pół. Wydrążyć żółtka i rozetrzeć z łyżką musztardy, odrobinką majonezu i przyprawami. Gdy wszystkie składniki się połączą, dodać pieczarki z cebulką i ostrożnie wymieszać. Masa ma być bardzo gęsta. Do każdego wydrążonego jajka włożyć po czubatej łyżeczce farszu. Przygotować sos: 1 łyżka śmietany, 5 łyżek majonezu, 1 łyżka musztardy, sól, pieprz. Wszystko wymieszać tak, aby składniki się połączyły. Na każde faszerowane jajko nałożyć dużą łyżkę sosu. Ser zetrzeć na drobnej tarce i posypać jajka z wierzchu. Na koniec pokruszyć odrobiną siekanej zieleniny. Podawać z chlebem.

2. SAŁATKA Z PIECZARKAMI I TARTYM SEREM

Składniki:

Kukurydza w puszcze
Groszek zielony w puszcze
Fasolka czerwona w puszcze
Ananas w puszcze
Kilka ugotowanych ziemniaków i duża marchewka.
Grubo krojone pieczarki duszone na maśle
Niewielki kawałek żółtego sera
Majonez, musztarda, sól, pieprz, łagodny sos chrzanowy
Zielona pietruszka do ozdoby
Chleb

Potrzebne sprzęty:

Nóż, deska do krojenia, tarka do sera, otwieracz do puszek, sztućce, pojemnik do wymieszania sałatki, salaterka.

Sposób wykonania:

Otworzyć puszki z kukurydzą, groszkiem, fasolką. Odcedzić. Zawartość wsypać do pojemnika. Ananasa wyjąć z puszki i pokroić na drobne kawałki. Ziemniaki i marchewkę pokroić w kostkę. Dodać pieczarki. Ser żółty zetrzeć na grubej

tarce. Majonez wymieszać z łyżeczką musztardy i 2 łyżkami sosu chrzanowego, doprawić pieprzem i solą. Wlać sos do sałatki i wymieszać. Całość przełożyć do salaterki. Podawać z chlebem.

3. KRUCHE CIASTECZKA (LUB HERBATNIKI) PRZEKŁADANE DŻEMEM MALINOWYM

Składniki:

Gotowe kruche ciasteczka (lub herbatniki)
Dżem malinowy
Cukier puder

Potrzebne sprzęty:

Sztućce, talerz do ułożenia ciasteczek, małe sitko

Sposób wykonania:

Ciasteczko (lub herbatnik) smarować cienko dżemem malinowym, następnie przykładając drugim miasteczkiem. Przełożone ciastka posypać cieniutką warstwą cukru pudru.

4. SZARLOTKA Z BITĄ ŚMIETANĄ I WIÓRKAMI CZEKOLADOWYMI.

Składniki:

Gotowa, upieczona już szarlotka
Bita śmietana w sprayu
Tabliczka czekolady

Potrzebne sprzęty:

Tarka do czekolady, talerz na szarlotkę, sztućce

Sposób wykonania:

Szarlotkę pokroić w porcje. Na każdy kawałek wycisnąć odrobinę bitej śmietany. Z wierzchu posypać tartą na drobnej tarce czekoladą. Szarlotkę nakładać na talerz albo od razu na papierowe talerzyki.

UWAGA: Uczniowie przygotowujący słodkości zajmują się nakrywaniem do stołu (za względu na krótszy – niż inni – czas przygotowania potraw).

MATERIAŁY:

BIBLIOGRAFIA PODMIOTOWA:

J.R.R. Tolkien, *Hobbit, czyli tam i z powrotem*, tłum. M. Skibniewska, Iskry, W-wa 1997.

BIBLIOGRAFIA PRZEDMIOTOWA:

R. Foster, *Encyklopedia Śródziemia*, Amber, W-wa 1998.

J. Carpenter, *Wizjoner i marzyciel*, Alfa, W-wa 1997. – Biografia pisarza (może być również inna pozycja biograficzna dotycząca Tolkiena) – z tej pozycji pochodzi biografia przygotowana przez nauczyciela.

A. Kubala, *Przewodnik po nazwach miejscowych Śródziemia*, Amber, W-wa

J.R.R. Tolkien, *Władca Pierścieni*, tłum. M. Skibniewska, wyd. Muza, W-wa 2002.

J.R.R. Tolkien, *Silmarillion*, tłum. M. Skibniewska, wyd. Amber, W-wa 2007.

J.R.R. Tolkien, *Niedokończone opowieści*, wyd. Amber, W-wa 2007.

K.W. Fonstad, *Atlas Śródziemia*, Amber, W-wa 2007.

D. Day, *Pierścień Tolkiena*, Amber, W-wa 1997.

MATERIAŁY DODATKOWE:

Rekwizyty (elementy stroju, fajka, mapy, itd...) (wymienione są każdorazowo w „Uwagach”)

UWAGA: Każdorazowo nauczyciel informuje uczniów, jaki będzie temat kolejnych zajęć, by ci mogli się przygotować. Standardowym zadaniem domowym jest zebranie przez uczniów informacji potrzebnych do przeprowadzenia zajęć. Nie wystarczy, że nauczyciel będzie przygotowany. Wymagane jest również, by uczniowie orientowali się w omawianym temacie. Wówczas lepiej przyswoją sobie wiadomości i bardziej docenią powieść Tolkiena.