Клас: 8-Б Дата: 18.04.2024 Мацкевічус Анна Геннадіївна

Тема: Традиції та звичаї України. Українська кухня

Мета:

навчальна:

Активізувати і розширити словниковий запас учнів по темі.

Розвивати навички монологічного мовлення, сприймання мови на слух,

Розвивати навички письма та читання

розвиваюча:

Розвивати логічне мислення учнів.

Розвивати комунікативні здібності учнів.

Розвивати фонематичний слух учнів.

виховна:

Виховувати культуру поведінки.

Виховувати вміння працювати в групі.

Підтримувати інтерес до навчальної діяльності.

Виховувати комунікативні якості.

Хід уроку

1)Привітання

Доброго ранку діти,як справи?

2) Основна частина

Warm up.

Listening.(Аудіювання)

https://youtu.be/_kM5o4Owams?si=hY1xeu61cFcLBFL5
Speaking(Говоріння)



Reading (Читання)



The most popular Ukrainian dish is borsch. This thick and delicious soup is prepared with a variety of ingredients including meat, mushrooms, beans, and even prunes.



How to cook borsch?

Ingredients: beetroot onion meat tomatoes or tomato

tomatoes or tomato paste carrots

potatoes
greens
cabbage
salt
powder pepper
sunflower oil



To start with, fill a pan with water, then put washed meat there. Boil it about half an hour. Before meat starts boiling, remove the foam from water surface. It's important. Next stew washed vegetables (two beetroots, one carrot, two onions) on a frying pan. Add two tablespoons of tomato paste and four tablespoons of sunflower oil. Stew the vegetables for around ten minutes.

Now put one shreddedcabbage in the pan. After ten minutes put four sliced potatoes and some salt there. Wait for another ten minutes and add stewed vegetables from frying pan with bay leaf and greenery.

All components put together should boil for around five to seven minutes. Dur borsch is ready now!

Writing(Письмо)

Запишемо число

Thursday, the 18-th of April Classwork

My favorite Ukrainian dishes

Домашнє завдання: напишіть про популярні незвичайні страви України Завдання надсилайте на Human або anna.matskevichus15@gmail.com