

Сьогодні

Повторення та узагальнення вивченого в 6 класі. Морфологія. Орфографія

Урок
№124



Мета: узагальнити знання учнів з розділу «Морфологія. Орфографія»; удосконалити знання про ступені порівняння прикметників, про числівники за значенням та будовою; про відмінювання числівників; розвивати навички аналізу тексту; обґрунтовувати важливість бережного ставлення до мови; формувати компетентність спілкуватися рідною мовою, соціальну, громадянську компетентності; виховувати повагу до рідної мови, до вивчення мов і культур різних народів.



❖ Сьогодні на уроці ви
удосконалите ваші знання
із теми «Морфологія. Орфографія».



Яку частину мови називають
прикметником?

Які ступені порівняння мають
прикметники?

Чи від усіх прикметників можна утворити
ступені порівняння?

Пригадайте особливості числівника як
частини мови.

Прочитайте текст. Знайдіть прикметники та числівники, поясніть їхнє написання. Від яких прикметників можна утворити ступені порівняння?



Фондю - це традиційна швейцарська страва, яка готується з розтопленого сиру. Вважається, що історія фондю бере свій початок у гірських районах Швейцарії, де пастухи розтоплювали сир та змішували його з вином, щоб отримати ситну та зігріваючу їжу. Сучасне фондю готується з кількох видів сиру та подається у спеціальному посуді, який підтримує температуру страви. Фондю їдять, занурюючи шматочки хліба або овочів у розтоплений сир за допомогою довгих виделок.



Фондю - це традиційна швейцарська страва, яка готується з розтопленого сиру. Вважається, що історія фондю бере свій початок у гірських районах Швейцарії, де пастухи розтоплювали сир та змішували його з вином, щоб отримати ситну та зігріваючу їжу. Сучасне фондю готується з кількох видів сиру та подається у спеціальному посуді, який підтримує температуру страви. Фондю їдять, занурюючи шматочки хліба або овочів у розтоплений сир за допомогою довгих виделок.



Традиційна
швейцарська
гірський

Ситна – ситніша, більш ситна, найситніша,
найбільш ситна.

Сучасне – сучасніше, більш сучасне,
найсучасніше, найбільш сучасне.

Спеціальний

Довгий – довший, більш довгий, найдовший,
найбільш довгий.

Прочитайте рецепт фондю та знайдіть усі числівники, запишіть їх разом із залежними словами. Визначте їхній розряд за значенням та будовою.
Провідмініайте одне словосполучення



Класичне сирне фондю

Інгредієнти:

200 г сиру «Емменталь»

200 г сиру «Грюєр»

1 зубчик часнику

300 мл сухого білого вина

1 ст. л. кукурудзяного крохмалю

Мускатний горіх (за смаком)

Чорний перець (за смаком)

Кубики хліба (для подачі)

Прочитайте рецепт фондю та знайдіть усі числівники, запишіть їх разом із залежними словами. Визначте їхній розряд за значенням та будовою.

Провідмінійте одне словосполучення



Приготування: натріть сири на тертці. Дно і стінки фондюшниці (або каструлі з товстим дном) натріть часником. Налийте вино у фондюшницю і доведіть до кипіння на середньому вогні. Поступово додайте натертий сир, постійно помішуйте дерев'яною ложкою, до повного розчинення. Додайте крохмаль до сирної маси. Потім додати мускатний горіх і перець за смаком. Продовжуйте помішувати до отримання однорідної маси. Подавайте гарячим, занурюючи кубики хліба в сирну масу за допомогою довгих виделок.



Двісті грамів – кількісний, ціле число, складний.

Один зубчик – кількісний, ціле число, простий.

Триста мілілітрів - кількісний, ціле число, складний.

Одна столова ложка - кількісний, ціле число, простий.



Н.в. двісті грамів

Р.в. двохсот грамів

Д.в. двомстам грамам

Зн.в. двісті грамів

Ор.в. двомастами грамами

М.в. на двохстах грамах





ЩОДЕННІ 5

(Daily 5)





Читання для
себе



Читання для
когось



Слухання



Робота зі
словами



Письмо для
себе





Правила безпеки під час приготування фондю

1. Використовуйте фондюшницю, яка має товсті сьтінки і спеціальну підставку з нагрівач..м.
2. Уважно стежте за температурою нагріву, щоб уникнути пер..гріву та загора..я.
3. Ніколи не залишайте фондюшницю без нагляду під час преготування або під час їжі.
4. Не допускайте потрапляння води або інших рідин у г..ряче фондю, щоб уникнути ро..брискування.
5. Використовуйте спеціальні довгі веделки для занурювання продуктів у г..рячий сир.
6. Кожен гісьть повинен користуватися своєю веделкою.
7. Якщо використовуєте вино у рец..пті, робіть це обер..жно, щоб уникнути зайвого вепаровування і ризеку пожежі.



Правила безпеки під час приготування фондю

1. Використовуйте фондюшницю, яка має товсті стінки і спеціальну підставку з нагрівачем.
2. Уважно стежте за температурою нагріву, щоб уникнути перегріву та загорання.
3. Ніколи не залишайте фондюшницю без нагляду під час приготування або під час їжі.
4. Не допускайте потрапляння води або інших рідин у гаряче фондю, щоб уникнути розбризкування.
5. Використовуйте спеціальні довгі виделки для занурювання продуктів у гарячий сир.
6. Кожен гість повинен користуватися своєю виделкою.
7. Якщо використовуєте вино у рецепті, робіть це обережно, щоб уникнути зайвого випаровування і ризику пожежі.

Прочитайте текст, слова, що в дужках, поставте в правильну форму.
Запишіть відновлений варіант



Як українці ставляться до фондю
В (Україна) фондю не є (традиційна) стравою, але останнім часом вона набирає популярності. Українці люблять експериментувати з (кулінарія) і пробувати нові (страва), тому фондю часто готують на свята або зустрічі з (друзі). Враховуючи, що сирні та м'ясні страви дуже популярні в (українська) кухні, фондю гарно вписується в гастрономічні уподобання (українці). Сирне фондю подобається за (він) простоту в приготуванні та можливість використовувати різні види (сир), які також є популярними в (Україна). Шоколадне фондю стає (фаворит) серед (десерти), особливо під час (святкові) подій. Це чудовий спосіб приємно провести час у колі (родина та друзі), насолоджуючись смачною і (незвичайна) стравою.



Як українці ставляться до фондю

В Україні фондю не є традиційною стравою, але останнім часом вона набирає популярності. Українці люблять експериментувати з кулінарією і пробувати нові страви, тому фондю часто готують на свята або зустрічі з друзями. Враховуючи, що сирні та м'ясні страви дуже популярні в українській кухні, фондю гарно вписується в гастрономічні уподобання українців. Сирне фондю подобається за його простоту в приготуванні та можливість використовувати різні види сиру, які також є популярними в Україні. Шоколадне фондю стає фаворитом серед десертів, особливо під час святкових подій. Це чудовий спосіб приємно провести час у колі родини та друзів, насолоджуючись смачною і незвичайною стравою.

Відскануй QR-код або
натисни на коло!





- *На уроці я дізнався (-лася)...*
- *Мене найбільш зацікавило...*
- *Було складно...*
- *Вдома я розкажу про...*



Дібрати 5 словосполучень
(числівник + іменник).

