



SCENARIUSZ LEKCJI POKAZOWEJ

Opracowany w ramach projektu pt. „Szkola Ćwiczeń w gminie Barcin”

Nr i obszar przedmiotowy	Część VIII - obszar nauczania- JĘZYKI OBCE
Nazwa przedmiotu	Język angielski
Poziom nauczania	Klasy 4-8
Liczba godzin lekcyjnych	2 godziny
Klasa	7
Imię i nazwisko Autora/-ki/Autorów	Izabella Forgiel, Katarzyna Wachowska
Nazwy szkoły:	Szkoła Podstawowa nr 2 im. Jana Brzechwy w Barcinie
Temat lekcji:	Podróżowanie od kuchni- smaki świata na lekcji języka angielskiego.

I. Wstęp do scenariusza (wprowadzenie merytoryczne):

Założeniem metodycznym lekcji jest zaprezentowanie zastosowania CLIL (Content and Language Integrated Learning, czyli metody zintegrowanego nauczania przedmiotu oraz języka obcego) na lekcji. Wykorzystanie tej metody niesie z sobą wiele pozytywnych wartości. Z jednej strony uczniowie



wzbogacają swój zasób słownictwa, utrwalają umiejętności językowe takie jak czytanie i słuchanie ze zrozumieniem, użycie wybranych konstrukcji gramatycznych, a z drugiej - uczą się języka poprzez zdobywanie wiedzy z innych dziedzin życia. Daje to możliwość rozwoju zainteresowań, a także poszerzenia wiedzy na temat innych kultur. Co więcej, rozwija samodzielność w korzystaniu z różnorodnych źródeł informacji w języku obcym. Pomocna w tym procesie jest również metoda dramy, która pozwala na stworzenie sytuacji podobnych do naturalnych okoliczności zastosowania języka obcego. Wchodzenie w rolę pomaga skupić się bardziej na zadaniu i obniża poziom stresu, zaś praca w grupie pomaga kształtować kompetencje społeczne, niezbędne w życiu, w tym w przyszłej pracy zawodowej uczniów.

II. Zagadnienie metodyczne stanowiące podstawę przygotowania lekcji / cele dla praktykanta/młodego nauczyciela w zakresie rozwijania kompetencji metodycznych

Opracowany scenariusz zajęć prezentuje, w jaki sposób można wykorzystać CLIL na lekcjach języka angielskiego. Pokazuje również jak łączyć różne metody (CLIL, Drama) i wykorzystywać tradycyjne oraz elektroniczne narzędzia dla osiągnięcia celów lekcji w atrakcyjny i dynamiczny sposób z uwzględnieniem różnych preferencji sensorycznych.



III. Dział programowy z podstawy programowej/zagadnienia programowe

- I. Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych.
 - II. Uczeń rozumie proste wypowiedzi ustne.
 - III. Uczeń rozumie proste wypowiedzi pisemne.
 - IV. Uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne.
 - VI. Uczeń reaguje ustnie w typowych sytuacjach.
 - VIII. Uczeń przetwarza prosty tekst ustnie lub pisemnie.
 - XI. Uczeń współdziała w grupie.
 - XIII. Uczeń stosuje strategie komunikacyjne.
-
- 1. Żywnienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, nawyki żywieniowe, lokale gastronomiczne) - uczeń przedstawia przepis na proste i zdrowe danie.
 - 2. Podróżowanie i turystyka.
 - 3. Kultura, zdrowie.

IV. Treści nauczania/uczenia się

- I. Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:
 - 6) żywnienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, nawyki żywieniowe, lokale gastronomiczne);
 - 8) podróżowanie i turystyka (np. środki transportu i korzystanie z nich, orientacja w terenie, baza noclegowa, wycieczki, zwiedzanie);



9) kultura (np. dziedziny kultury, twórcy i ich dzieła, uczestnictwo w kulturze, tradycje i zwyczaje, media).

II. Uczeń rozumie proste wypowiedzi ustne (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, ogłoszenia, instrukcje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka:

1) reaguje na polecenia.

III. Uczeń rozumie proste wypowiedzi pisemne (np. listy, e-maile, SMS-y, kartki pocztowe, napisy, broszury, ulotki, jadłospisy, ogłoszenia, rozkłady jazdy, historyjki obrazkowe z tekstem, artykuły, teksty narracyjne, recenzje, wywiady, wpisy na forach i blogach, teksty literackie):

4) znajduje w tekście określone informacje.

IV. Uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne:

2) opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości i teraźniejszości.

VI. Uczeń reaguje ustnie w typowych sytuacjach:

3) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia;

14) stosuje zwroty i formy grzecznościowe.

VIII. Uczeń przetwarza prosty tekst ustnie lub pisemnie:

1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, mapach, symbolach, piktogramach)

lub audiowizualnych (np. filmach, reklamach).

XI. Uczeń współdziała w grupie (np. w lekcyjnych i pozalekcyjnych językowych pracach projektowych).

XIII. Uczeń stosuje strategie komunikacyjne (np. domyślanie się znaczenia wyrazów z kontekstu, identyfikowanie słów kluczy lub internacjonalizmów) i strategie kompensacyjne, w przypadku, gdy nie zna lub nie pamięta wyrazu



(np. upraszczanie formy wypowiedzi, zastępowanie innym wyrazem, opis, wykorzystywanie środków niewerbalnych).

V. Cele ogólne lekcji (kierunki dążeń pedagogicznych w obszarze wiadomości, umiejętności, postaw)

Obszar wiedzy:

- poznanie nowego słownictwa - czasowników związanych z przygotowaniem potraw, nazw wybranych produktów.

Obszar umiejętności:

- rozwijanie umiejętności tworzenia wypowiedzi;
- doskonalenie umiejętności słuchania i czytania ze zrozumieniem;
- doskonalenie umiejętności tworzenia instrukcji i pracy z instrukcją;
- rozwijanie umiejętności współpracy w zespole.

Obszar postaw:

- rozwijanie aktywności twórczej uczniów;
- rozwijanie autonomii w uczeniu się języka;
- kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych.



VI. Cele ucznia sformułowane, jako czynności / wymagania

Uczeń (Ja):

- łączę nazwy państw z nazwami narodowości;
- nazywam wskazane produkty żywnościowe i czynności podczas przygotowywania potraw;
- poznaję tradycje kulinarne innych krajów czytając krótkie teksty,
- poznaję i stosuję w kontekście słowa związane z przygotowywaniem potraw;
- wyszukiuję potrzebne informacje w tekstach pisanych i słuchanych;
- współpracując w grupie, tworzę przepis na zdrowy posiłek;
- prezentuję przygotowaną potrawę na forum opowiadając o jej składzie i sposobie wykonania.

**VII. Metody/techniki pracy z uczniami oraz wskazanie, jakie kompetencje
kluczowe uczniowie kształtują/doskonalą podczas lekcji:**

Metoda CLIL - zastosowanie języka, jako narzędzia do poznania nowych kultur, wykonania konkretnego zadania - przygotowania przepisu i potrawy.

Metoda dramy - wczuwanie się w rolę, improwizacja angażująca ruch i gest, przeżycie różnych problemów, poszukiwanie własnych rozwiązań, prezentacja działania i jego efektów.

Metoda audiolingwalna - powtarzanie słów, zdań i wyrażeń (podczas tworzenia przepisów), tworzenie innego kontekstu bazującego na tej samej strukturze.



Metoda praktyczna - uczenie się przez działanie.

Metoda waloryzacyjna - prezentacja wytworów pracy uczniów.

Formy pracy:

- praca indywidualna i w grupach,
- praca w oparciu o programy/aplikacje,
- gry dydaktyczne.

Kształtowane kompetencje:

- kompetencje cyfrowe - wykorzystanie aplikacji do nauki języka, wdrażanie do samodzielności w uczeniu się;
- kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji - tworzenie nowego przepisu na bazie zdobytych wcześniej informacji;
- kompetencje językowe - rozwijanie znajomości słownictwa i stosowania go w kontekście;
- kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie uczenia się - wdrażanie do samodzielności w uczeniu się przez zastosowanie nowych technologii, współpracę w grupie i branie odpowiedzialności za przydzielone zadania.

VIII. Środki dydaktyczne (wykorzystane przez uczniów oraz przez nauczyciela):

- karty pracy zawierające ćwiczenia ze słownictwem i krótkie teksty do czytania ze zrozumieniem;
- rozsypanka wyrazowa;
- krótkie filmy, nagrania;
- quizy online,
- kody QR kierujące do zadania typu "połącz w pary";
- tablety;



- tablica multimedialna/monitor multimedialny;
- słowniki polsko-angielskie do wykorzystania w razie potrzeby;
- wybrane produkty spożywcze i narzędzia kuchenne.

IX. **Przebieg lekcji z podziałem na część wstępną, właściwą i końcową¹**

I CZĘŚĆ WSTĘPNA

Czynności organizacyjne

1. Powitanie.
2. Sprawdzenie obecności.
3. Podanie tematu i celów lekcji w języku zrozumiałym dla ucznia.
4. Zadanie pytania kluczowego, wprowadzającego element zaciekawienia tematem lekcji:

„Co ma ze sobą wspólnego guacamole, lokum i świnka morska?”

II CZĘŚĆ WŁAŚCIWA

Zadanie 1.

Rozgrzewka językowa odwołująca się do wcześniej poznanego materiału - nazw państw i narodowości.

Nauczyciel dzieli uczniów na 3-4 osobowe grupy. Na stoliku umieszcza pamiątki z różnych krajów: Francji, Włoch, Turcji, Hiszpanii, Meksyku,

¹ Zalecane jest również uwzględnienie materiałów i zadań rozszerzających (dla uczniów zdolnych, zainteresowanych daną tematyką oraz uczniów ze specyficznymi trudnościami w uczeniu się).



Peru, Bułgarii i Rosji. Pamiątki są ponumerowane. Uczniowie otrzymują rozcięte karteczki z nazwami państw i narodowości (zał. 1). Ich zadaniem jest dopasowanie nazw państw, narodowości i numerów poszczególnych przedmiotów. Uczniowie udzielają odpowiedzi na otrzymanych wcześniej kartkach, które po lekcji mogą wkleić do zeszytu (zał. 2a i b).

Zadanie 2

Uczniowie czytają tekst o różnych przysmakach z wcześniej wspomnianych państw (w razie potrzeby korzystają ze słowników). Ich zadaniem jest dopasowanie nazwy potrawy oraz kraju, z którego ona pochodzi, do opisu poszczególnych potraw (zał. 3 a i b).

Zadanie 3

Nauczyciel przedstawia uczniom przysłowia pochodzące z różnych krajów, uczniowie podają polskie odpowiedniki tych przysłów, wybierając jeden spośród trzech podanych wariantów.

1. When the kitchen maids are together the roast burns. ~ French Proverb
 - a) Gdzie kucharek sześć tam nie ma, co jeść.
 - b) Temu biada, co cudze połyka i zjada.
 - c) Gdzie dla dwóch nagotuje, tam się trzeci naje.
2. Pick your wife in the kitchen. ~ Japanese Proverbs
 - a) Jaki kto do jedzenia, taki do roboty.
 - b) Przez żołądek do serca.
 - c) Dobra żona tym się chlubi, że gotuje, co mąż lubi.



Zadanie 4

Uczniowie dopasowują czasowniki nazywające czynności wykonywane podczas przygotowywania posiłku, korzystając z tabletów i ćwiczenia udostępnionego na stronie wordwall.net.

<https://wordwall.net/pl/resource/29468445>

Zadanie 5

Uczniowie oglądają film prezentujący przepis na tortillę.

https://www.youtube.com/watch?v=k8iaNQfhdko&ab_channel=AllrecipeS

Następnie ich zadaniem jest przygotowanie swoich przepisów. Nauczyciel przydziela grupom kody. Uczniowie wykonują ćwiczenie po zeskanowaniu tabletem odpowiedniego kodu QR. Pod każdym kodem skrywają się przepisy na tortillę z różnymi składnikami w zależności od kraju. Członkowie poszczególnych grup podchodzą do stołu z artykułami spożywczymi i gromadzą produkty potrzebne im do przygotowania tortilli. Przed rozpoczęciem realizacji zadania uczniowie wybierają spośród siebie szefa kuchni i jego pomocników. Szef kuchni przydziela zadania. Przepisy mogą się różnić poziomem trudności.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



1. Greek salad pinwheels



2. Mexican pinwheels



3. Pepperoni pizza tortilla pinwheels



Uczniowie prezentują przygotowanie potrawy z zachowaniem zasad BHP.

Sprzątają stanowiska pracy.



Zadanie 6 *

Uczniowie uzupełniają brakujące słowa w piosence *“The Food Song”* Barbra Lica. <https://lyricstraining.com/play/barbra-lica/the-food-song/HDLkEvrnD#b7w>

** Realizacja zadania jest opcjonalna, uzależniona od tempa pracy uczniów. W przypadku niewykorzystania tego zadania, będzie stanowiło ono rozgrzewkę językową na kolejnej lekcji, nawiązującą do wcześniej poznanego materiału.*

III CZĘŚĆ KOŃCOWA

Podsumowanie lekcji:

Nauczyciel przypomina cele lekcji. Uczniowie wypowiadają się na temat ich realizacji i tego, co najlepiej zapamiętali z lekcji. Uczniowie głosują na to, które z zadań podobało im się najbardziej, wykorzystując ankietę na stronie www.mentimeter.com.

Nauczyciel przypomina pytanie kluczowe:

„Co ma z sobą wspólnego guacamole, lokum i świnka morska?”

Uczniowie podają swoje sugestie. W razie potrzeby nauczyciel podaje prawidłową odpowiedź: Są to potrawy lub składniki potraw w innych krajach.

Nauczyciel zadaje zadanie domowe z zastosowaniem indywidualizacji.



Obejrzyj film, do którego znajdziesz link poniżej, a następnie przygotuj odpowiedzi na pytania. Postaraj się odpowiedzieć pełnym zdaniem. Jeśli chcesz możesz rozbudować swoje odpowiedzi i/lub opowiedzieć o jakiejś niezwykłej potrawie, którą miałeś/miałaś okazję spróbować.

www.youtube.com/watch?v=cgcVT-X2hXs&ab_channel=CreativeTravelGuide

- Którą z prezentowanych potraw chciałbyś spróbować? Dlaczego?
- Której z prezentowanych potraw nie chciałbyś spróbować? Dlaczego?
- Które z prezentowanych potraw znasz, a nie wiedziałeś, że pochodzą z tego kraju?

X. **Literatura (w tym źródła elektroniczne):**

1. Boudreault Ch. 2010 *The Benefits of Using Drama in the ESL/EFL Classroom. The Internet TESL Journal*, Vol. XVI, No. 1, January 2010
<http://iteslj.org/Articles/Boudreault-Drama.html> dostęp: 15.09.2021
2. Furgoł, S. 2020 "Jak kształtować kompetencje kluczowe? Metody pracy z uczniami", <https://www.metis.pl/content/view/3397/105/> , dostęp: 10.10.2021
3. <https://breadboozebacon.com/mexican-pinwheels-recipe/> , dostęp: 20.11.2021
4. <https://letsdishrecipes.com/italian-sub-sandwich-tortilla-pinwheels/>,
dostęp: 20.11.2021
5. <https://lyricstraining.com/play/barbra-lica/the-food-song/HDLkEvrVnD#b7w> 18.11.2021
6. <https://pl.pinterest.com/pin/278660295670711425/>



7. <https://proverbicals.com/kitchen> 18.11.2021
8. <https://wordwall.net/play/24930/560/517> 23.11.2021
9. <https://wordwall.net/play/24931/602/974> 23.11.2021
10. <https://wordwall.net/pl/resource/1297570/angielski/preparing-food-verbs> 23.11.2021
11. <https://www.yellowblissroad.com/greek-salad-pinwheels> 01.12.2021
12. <https://www.rachelcooks.com/tortilla-pinwheels-pizza/> 01.12.2021
13. Wessels Ch., 1987 *Drama*. Oxford, Oxford University Press.
14. Węglińska, M. 2010 *"Jak przygotować się do lekcji?"*, Wydawnictwo Impuls, Kraków



XI. Załączniki do scenariusza – jeśli dotyczy (np. karty pracy, zestawy ćwiczeń dla uczniów, teksty źródłowe, ilustracje):

1. Załącznik nr 1 - nazwy państw i narodowości

Turkey	Turkish
France	French
Mexico	Mexican
Italy	Italian
Spain	Spanish
Peru	Peruvian
Bulgary	Bulgarian
Russia	Russian
Rusia	Itallian

Źródło: Opracowanie własne: Katarzyna Wachowska



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



2. Załącznik nr 2

a. Karta odpowiedzi dla uczniów

1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
Wyrazy zbędne		

Źródło: Opracowanie własne: Katarzyna Wachowska



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



b. Karta odpowiedzi dla nauczyciela

1.	Turkey	Turkish
2.	France	French
3.	Mexico	Mexican
4.	Italy	Italian
5.	Spain	Spanish
6.	Peru	Peruvian
7.	Bulgary	Bulgarian
8.	Russia	Russian
Wyrazy zbędne	Rusia	Itallian

Źródło: Opracowanie własne: Katarzyna Wachowska



3. Załącznik nr 3a - opisy potraw, ich nazwy i pochodzenie

Wersja dla nauczyciela

Dish/food	Description	Country
Lokum	It is mainly made out of rose water and several types of nuts. Traditionally it is served after a meal with coffee. There are a variety of different flavours of lokum for example rose water, lemon and chocolate.	Turkey
Baguette	... are long thin loaves of bread popular in _____, but now common in many other countries. Usually, they are made of white bread. They usually have a hard crust on the outside but soft white bread on the inside. They are about 5-6 cm wide, 3 to 4 cm high, and about 65 cm long. They usually weigh about 250 grams. It is common to dip the bread into olive oil when it is eaten.	France
Tiramisu	It is a coffee-flavoured dessert. It is made of ladyfingers dipped in coffee, layered with a whipped mixture of eggs, sugar, and mascarpone cheese, flavoured with cocoa. The recipe has been adapted into many varieties of cakes and other desserts.	Italy
Guacamole	It is an avocado-based dip or salad.	Mexico



Paella	Traditional _____ often use chicken or rabbit (or both), but many chefs will throw in some seafood to keep things fresh. Depending on your tastes, you can add calamari, mussels or prawns. If you're feeling particularly adventurous, though, why not try a black _____? This uses black rice stained with octopus or squid ink.	Spain
Cuy	Guinea pigs were originally domesticated for their meat in the Andes. Traditionally, the animal was reserved for ceremonial meals and as a delicacy by people in the Andean highlands, but since the 1960s, it has become more socially acceptable for consumption by all people.	Peru
Shchi	It is a cabbage soup. When sauerkraut is used instead, the soup is called sour shchi, while soups based on sorrel, spinach, nettle, and similar plants are called green shchi. In the past, the term <i>sour shchi</i> was also used to refer to a drink, a variation of kvass, which was unrelated to the soup.	Russia
Sarmi	Cabbage or vine leaves stuffed with a tasty mixture of rice, spices and mince, for meat lovers or just with rice and spices, for the vegos. Usually this tasty dish is served as a starter and will also be on the Christmas Eve table.	Bulgary

Źródło: Opracowanie własne: Katarzyna Wachowska



4. Załącznik nr 3b - opisy potraw

Wersja dla ucznia

Dish/food: Lokum, Sarmi, Cuy, Paella , Baguette, Tiramisu, Shchi, Guacamole

Country: Turkey, Bulgaria, Italy, Mexico, Peru, Russia, France, Spain

Dish/food	Description	Country
	It is mainly made out of rose water and several types of nuts. Traditionally it is served after a meal with coffee. There are a variety of different flavours of it for example rose water, lemon and chocolate.	
	... are long thin loaves of bread popular in ____, but now common in many other countries. Usually, they are made of white bread. They usually have a hard crust on the outside but soft white bread on the inside. They are about 5-6 cm wide, 3 to 4 cm high, and about 65 cm long. They usually weigh about 250 grams. It is common to dip the bread into olive oil when it is eaten.	
	It is a coffee-flavoured dessert. It is made of ladyfingers dipped in coffee, layered with a whipped mixture of eggs, sugar, and mascarpone cheese, flavoured with cocoa. The recipe has been adapted into many varieties of cakes and other desserts.	
	It is an avocado-based dip or salad.	



	Traditional _____ often use chicken or rabbit (or both), but many chefs will throw in some seafood to keep things fresh. Depending on your tastes, you can add calamari, mussels or prawns. If you're feeling particularly adventurous, though, why not try a black _____? This uses black rice stained with octopus or squid ink.	
	Guinea pigs were originally domesticated for their meat in the Andes. Traditionally, the animal was reserved for ceremonial meals and as a delicacy by people in the Andean highlands, but since the 1960s, it has become more socially acceptable for consumption by all people.	
	It is a cabbage soup. When sauerkraut is used instead, the soup is called sour shchi, while soups based on sorrel, spinach, nettle, and similar plants are called green shchi. In the past, the term <i>sour shchi</i> was also used to refer to a drink, a variation of kvass, which was unrelated to the soup.	
	Cabbage or vine leaves stuffed with a tasty mixture of rice, spices and mince, for meat lovers or just with rice and spices, for the vegos. Usually this tasty dish is served as a starter and will also be on the Christmas Eve table.	

Źródło: Opracowanie własne: Katarzyna Wachowska



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



5. Załącznik nr 5- tekst piosenki *"The Food Song"* Barbra Lica

Hey, I had a bad day,

And I wondered how it tastes,

So I ate...

And then I served myself a second plate.

Hey, I had a bad week,

And I wonder if it's sweet,

So I'll eat...

'Cause I deserve to give myself a treat...

Sadness tastes like French fries

And anger tastes like wine...

They're only grapes but give them time.

Hey, I had a bad night,

So I wrapped it up in pie

And let it bake...

So all my feelings taste like Tenderflake.

Oh joy, my mum just called.

And she's appalled because my dad don't want to spoon,

I'll take that spoon, and put some ice-cream on my afternoon.

But guilty tastes like noodles.

Lonely tastes like bread.

But toast can make a royal friend, Hmmm! Yup!

Everything is wonderful... Yeah!

So walk it off, walk it off,

Circle the block,

The cookies and cream are starting to talk to me...

I'm just crazy...

But crazy tastes so good,

Crazy tastes so nice.

Crazy tastes like never-have-to-go outside.

Here we go now!

Hey, I had a bad day so I ate it all.(repeat 3 times)



Mexican Pinwheels

Ingredients

- cream cheese at room temperature
- dried oregano
- garlic powder
- ground cumin
- cheese shredded
- cooked chicken breast shredded
- 1/2 cup salsa
- cilantro chopped (optional)
- 1/2 green bell pepper seeded and diced
- 1/2 red bell pepper seeded and diced
- tortilla



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Instructions

1. To a bowl, add the cream cheese, oregano, garlic powder, and cumin. Use a spoon to mix everything together.
2. Add the cheese, chicken, and salsa to the cream cheese mixture. Stir together.
3. Add the cilantro and bell peppers to the filling. Stir.
4. Spread the filling evenly over the tortilla.
5. Carefully roll up the tortilla until you create a log shape.
6. Cut the tortilla into slices. (You should get about 8 pinwheels per tortillas.)
7. Place the pinwheels on a serving plate.

Źródło: <https://breadboozebacon.com/mexican-pinwheels-recipe/>

<https://wordwall.net/play/25438/658/926>





Pepperoni pizza tortilla pinwheels

Ingredients

- one cream cheese
- dried basil
- dried oregano
- teaspoon garlic powder
- mozzarella cheese
- finely chopped sliced pepperoni
- tortillas
- for dipping: pizza sauce

Instructions

1. In a medium sized bowl, mix together cream cheese, basil, oregano, garlic, mozzarella and pepperoni. Spread this mixture onto a tortilla all the way to the edges in an even layer (you'll need about 1/2 cup for one tortilla). Tightly roll up tortilla with the filling on the inside. Wrap in plastic wrap.
2. Use a very sharp knife to slice into pinwheels, about 1/2-inch thick.
3. Serve with pizza sauce for dipping.

Źródło: <https://www.rachelcooks.com/tortilla-pinwheels-pizza/>

<https://wordwall.net/play/25439/126/703>





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



GREEK SALAD PINWHEELS

Ingredients:

- Greek yoghurt
- Feta cheese
- garlic
- oregano
- tomato
- olives
- cucumber
- onion
- parsley
- tortilla

Instructions

1. Mix up some Greek yoghurt, some Feta cheese, garlic and oregano. Spread the filling on the tortilla, leaving about a half inch around the edge.
2. Toss together the fine chopped Greek Salad ingredients (tomatoes, olives, cucumbers, onions, parsley). Sprinkle the chopped veggies over the yoghurt mixture and roll the tortilla into a log shape.
3. Once the logs are formed, wrap each one tightly.
4. Slice the logs into 1-inch pinwheels and serve.

Źródło: <https://www.yellowblissroad.com/greek-salad-pinwheels>



Izabella Forgiel, Katarzyna Wachowska
podpis Autora/-ki /Autorów