

Temat:	Charakterystyczne elementy kultury bretońskiej na lekcji języka francuskiego
Poziom:	A1/A2
Formy pracy:	w parach / zbiorowa
Cele lekcji:	Poznanie elementów kultury francuskiej skupiając się na regionie Bretanii położonym w północno- zachodniej Francji. Przegląd elementów kultury regionu poprzez kulinaria, krajobraz i przyrodę.
Leksykalne	Poznanie słownictwa związanego z kulturą bretońską.
Pragmatyczne	Uczestnik zajęć będzie potrafił rozpoznać flagę regionu oraz umiejscowić go na mapie Francji. Pozna charakterystyczne elementy kultury bretońskiej wyróżniające ją na tle innych regionów francuskich.

Ćwiczenia 1, 2, 3 są zakodowane kodem QR lub podlinkowane.

Ex.1 Ex.2, Ex.3



Link do prezentacji z ćwiczeniami.

<https://dgxy.link/link-do-ćwiczeń>

Przebieg lekcji:

Krótkie wprowadzenie o położeniu geograficznym Bretanii.

<https://pl.wikipedia.org/wiki/Bretania>

Ex. 1

Polecenie: Zaznacz spośród poniższych symboli te, które Twoim zdaniem mogą mieć związek z Bretanią.

Prowadzący wyświetla na ekranie obrazki. Uczestnicy pracując w parach y wybierają spośród zdjęć

te związane z Bretanią. Następnie uczestnicy przedstawiają swoje wybory na tle grupy. Każdy element jest omawiany przez prowadzącego. Informacje pomocnicze zawarte są w linkach poniżej.

Linki pomocne w przygotowaniu zajęć:

<https://www.cotesdarmor.com/sites-incontournables/ploumanach-et-la-cote-de-granit-rose/>
<https://www.cotesdarmor.com/sites-incontournables/vallee-des-saints/>
<https://daxy.link/la-danse-bretonne>

Ex.2 Praca w parach/ zbiorowa

Uczestnicy zgadują, która z flag może być flagą Bretanii.

Odpowiedzi:

Flaga 1. Flaga Regionu Normandii sąsiadującego z Bretanią.

Flaga 2. Flaga Regionu Bretanii

Flaga 3. Flaga departamentu Côtes d'Armor leżącego w Bretanii.

Ex. 3. Smaki Bretanii.

Ćwiczenie zawiera typowe dla Bretanii produkty lub dania kulinarne. Jedno z dań nie jest specjałem kuchni bretońskiej. Uczestnicy muszą znaleźć intruza oraz dopasować nazwy dań do obrazków.

1. La galette, 2. les gavottes, 3. le cidre, 4. le caramel au beurre salé, 5. le bœuf bourignon, 6. les crêpes, 7. le beurre salé

Odpowiedź: Bœuf Bourguignon

Linki pomocne w przygotowaniu zajęć:

Bœuf Bourguignon

https://fr.wikipedia.org/wiki/B%C5%93uf_bourguignon

Gavottes

<https://www.verygourmand.com/fr/blog/detail/histoire-de-la-crepe-dentelle-gavottes/>

Wyjaśnienie różnicy między crêpes a galettes

<https://daxy.link/crepesVSgalettes>

Ex. 4. Dźwięki Bretanii. Pobierz kod QR.

Na zakończenie seansu posłuchajmy i zanurmy się w dźwiękach Bretanii dzięki nagraniom wykonanym w regionie.

1. Cykady nagrane w Vallée des Saints <https://www.lavalleedessaints.com/boutique-pxl-117.html>

2. Kroki na piasku

3. Morskie fale

4. Ptaki o poranku okolice Dinan

