

Zajęcia dodatkowe z języka polskiego – kl. IV – V

Wtorek – 26.05.2020

Dzień dobry!

Ostatnio zapewne czytaliście niejedną instrukcję dokładnego mycia rąk lub zakładania maseczki. Dzisiaj nauczymy się pisać **instrukcję**. 😊😊😊

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



- 

1 Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**
- 

2 **Zakryj usta i nos maską** i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**
- 

3 **Unikaj dotykania maski podczas jej używania;** jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu
- 

4 **Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna,** nie używaj ponownie masek jednorazowych
- 

5 **Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie** (nie dotykaj przodu maski!)
- 

6 **Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika;** umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

 **Nie wrzucaj maseczki do toalety!**


Ministerstwo Zdrowia


PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNIA

Co zauważyliście? Jakie cechy ma instrukcja?

Instrukcja – przepis kulinarny

elementy językowe

- czasowniki w drugiej osobie liczby pojedynczej trybu rozkazującego
- użycie bezokoliczników
- krótkie zdania
- brak zbędnych informacji
- zachowana logiczna kolejność

elementy graficzne

- zapisywanie tekstu w punktach
- wyróżnienie ważnych elementów (tytułu, składników, sposobu wykonania)
- jednolity zapis

Zgodnie z tymi zasadami pisze się również przepisy kulinarne.

Przeczytajcie prosty przykład:


Przepis kulinarny »»» podręcznik, s. 204

1. a) Przeczytaj tekst, a następnie napisz, o czym informuje.

Ogórki w sosie winegret

porcja dla 3-4 osób
przygotowanie: około 20 minut

- 2 świeże ogórki
- 1 zielona sałata
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- 1 łyżka posiekanego koperku
- kilka listków świeżej mięty
- 6 łyżek oliwy
- 2 łyżki octu winnego lub soku z cytryny
- sól, cukier



1. Ogórki, koperk i pietruszkę dokładnie umyć. Następnie ogórki obrać i pokroić na plasterki, a koperk i pietruszkę drobno posiekać.
2. Przygotować sos. Rozetrzeć sól i cukier z octem winnym lub sokiem z cytryny. Dodać oliwę i wymieszać.
3. Włożyć do miski ogórki, zalać potworą sosu i odstawić na 10 minut do lodówki.
4. Przed podaniem ułożyć na talerzu liście zielonej sałaty, na nich ogórki, wysypać posiekane koper i pietruszkę. Wyrzutek polać resztą sosu i przybrać listkami mięty.

b) Ustal, jakie informacje znajdują się w poszczególnych częściach przepisu. Uzupełnij zdanie.

sposobie wykonania • czasie przygotowania i składnikach

Pierwsza część przepisu zawiera informacje o _____
a druga część jest o _____ potrawy.

Jako ćwiczenie pisemne proponuję napisanie własnej instrukcji pt. „Jak się śmiać?” lub „Jak ułożyć puzzle?”. Chętni mogą pracować z epodręcznikiem:

<https://epodreczniki.pl/a/piszemy-instrukcje/DPY60xAsy>

Zdjęcia pochodzą z zasobów internetowych.