

Plungės rajono savivaldybės
pedagoginių darbuotojų
metodinių ir mokymo(si)
priemonių pateikimo ir
aprobuavimo tvarkos
1 priedas

METODINIŲ IR MOKYMO(SI) PRIEMONIŲ KORTELĖ

1.	Ugdymo įstaiga	Pavadinimas	Plungės „Saulės“ gimnazija
		Telefonas	<u>+370 653 09800</u>
		El. paštas	<u>gimnazija.info@plungessaule.lt</u>
2.	Dalykas, sritis		Anglų kalba
3.	Temos pavadinimas		Strange foods of the world
4.	Metodinės ar mokymo(si) priemonės rūšis		Pamoka
5.	Autorius arba grupė	Vardas pavardė	Inga Smulkienė
		Pareigos	Anglų kalbos mokytoja
		Kvalifikacinė kategorija	Vyr. mokytoja
6.	Anotacija (nuo 70 iki 100 ženklų)		Metodinė priemonė skirta ugdyti B2+ lygio mokinių kalbines ir tarpkultūrines kompetencijas per pasaulio maisto kultūrų pažinimą. Pamokoje mokiniai susipažįsta su įvairių šalių neįprastais patiekalais, plečia anglų kalbos žodyną, lavina klausymo, kalbėjimo ir kritinio mąstymo gebėjimus. Vaizdo medžiagos analizė, diskusijos ir grupinis darbas skatina mokinius bendradarbiauti, ieškoti bei atrinkti informaciją, argumentuotai reikšti savo nuomonę. Lygindami skirtingų šalių maisto tradicijas su savo kultūrine patirtimi, mokiniai ugdo pagarbą kultūrų įvairovei, tarpkultūrinį sąmoningumą ir gebėjimą priimti skirtingus požiūrius.
7.	Darbo pristatymo data		2026-06-09
8.	Darbas saugomas elektroniniu pavidalu		www.plungespspc.lt

Plungės rajono savivaldybės
pedagoginių darbuotojų
metodinių ir mokymo(si)
priemonių pateikimo ir
aprobavimo tvarkos
2 priedo tęsinys

PATVIRTINTA
Plungės rajono anglų kalbos
mokytojų metodinio būrelio
pasitarimo posėdžio protokolu
Nr. 1, 2026-09-24

Plungės „Saulės“ gimnazija

Inga Smulkienė
Vyr. mokytoja

**Pamoka “Strange foods of the world“
B2+ lygio mokinių kalbinių ir tarpkultūrinių kompetencijų
ugdymas per pasaulio maisto kultūrų pažinimą**

Metodinė priemonė

TURINYS

1. Įvadas.....	3
2. Medžiagos dėstymas	4
3. Išvados.....	8
ŠALTINIAI.....	9
PRIEDAI.....	10

Įvadas

Priemonės sukūrimo tikslas

Parengti metodinę priemonę, skirtą B2+ lygio mokiniams ugdyti anglų kalbos komunikacines, sociokultūrines ir tarpkultūrines kompetencijas, nagrinėjant įvairių pasaulio šalių neįprasto maisto tradicijas. Pamokos metu mokiniai plės žodyną, tobulins klausymo, kalbėjimo ir kritinio mąstymo gebėjimus, mokysis vertinti kultūrų įvairovę ir skirtingus požiūrius.

Uždaviniai

Įgyvendindami veiklas mokiniai:

- susipažins su įvairių šalių maisto kultūriniais ypatumais, mokysis juos apibūdinti, analizuoti, lyginti su savo gyvenamosios ir (ar) gimtosios šalies kultūros ypatumais;
- ugdysis kalbos komunikacines kompetencijas diskutuodami ir pristatydami informaciją anglų kalba;
- supras ir analizuos audiovizualinę medžiagą;
- bendradarbiaus grupėse, rinkdami, atrinkdami ir pristatydami informaciją;
- argumentuos savo nuomonę kultūrų ir maisto tradicijų tematika.

Rengimo metodika

Metodinė priemonė parengta remiantis:

- Bendrosiomis užsienio kalbų programomis;
- komunikaciniu kalbų mokymo metodu;
- bendradarbiavimu grįstu mokymusi;
- kritinio mąstymo ugdymo principais;
- audiovizualinės medžiagos analize;
- mokinių refleksijos ir diskusijų metodais.

Medžiagos dėstymas

Tema: Strange foods of the world

Klasė: B2+ lygio mokiniai

Trukmė: 45 min.

Tikslas:

Ugdyti mokinių komunikacinius ir tarpkultūrinius gebėjimus, analizuojant neįprastus pasaulio maisto produktus ir jų kultūrinę reikšmę.

1. Temos pristatymas (1 min.)

Mokytojas pristato pamokos temą **“Strange foods of the world”**, pamokos tikslą ir ugdomas kompetencijas. Trumpai paaiškina, kad pamokos metu mokiniai susipažins su neįprastais pasaulio patiekalais, plėtos anglų kalbos žodyną bei kalbėjimo ir kritinio mąstymo gebėjimus.

2. Įvadinė diskusija (4 min.)

Mokytojas užduoda klausimą: „*What is the strangest thing you have ever eaten?*“

Organizuoja klasės diskusiją klausimais:

- *Why do some foods seem weird to others?*
- *How does culture influence food choices?*

Skatina mokinius dalytis asmenine patirtimi ir argumentuoti savo nuomonę.

3. Naujo žodyno pristatymas (2 min.)

Mokytojas pristato ir paaiškina naujus žodžius:

- *starving*
- *moose*
- *larvae*
- *moldy*
- *ashes*
- *fungus*
- *corn smut*
- *tumors*
- *squid tentacles*

Aptaria jų tarimą, reikšmes ir vartojimą kontekste.

4. Vaizdo medžiagos analizė (9 min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=WoCNI8QeUo>

- **Pirmoji vaizdo įrašo peržiūra (4 min.)** – mokytojas paaiškina stebėjimo užduotį. Mokiniai žiūrėdami užsirašo:

- patiekalo pavadinimą;
- šalį, iš kurios jis kilęs;
- pagrindinius ingredientus.

Antroji peržiūra ir aptarimas (5 min.) – mokytojas kartu su mokiniais aptaria atsakymus, papildo informaciją apie pristatytus patiekalus:

1. Tuna eye, Japan.

2. Fried tarrantula, Cambodia.
3. Egg soup Laos, in Laos.
4. Jelly moose nose, Canada.
5. Cheese eaten by larvae, Italy.
6. Century egg, China
7. Corn smut, Mexico.
8. Fermented in dried shark, Iceland
9. Squid tentacles, South Korea.
10. Guinea pigs, Peru.

Užduoda klausimą: „*Which one would you be willing to try?*“

5. Grupinis darbas – informacijos paieška ir pristatymas (22 min.)

Mokytojas suskirsto mokinius į 2–3 asmenų grupes.

Kiekviena grupė pasirenka šalį ir, naudodamasi vadovėliu ar internetu, renka informaciją apie tos šalies neįprastą patiekalą.

Mokytojas paaiškina pristatymo struktūrą:

- patiekalo pavadinimas ir kilmė;
- kaip jis gaminamas ir valgomas;
- kodėl laikomas neįprastu;
- ar mokiniai norėtų jį paragauti ir kodėl.

Grupės pristato savo darbą klasei.

6. Pamokos apibendrinimas ir refleksija (5 min.)

Mokytojas organizuoja diskusiją:

- *Should people be more open to trying strange foods? Why/Why not?*
- *If you had to try one of these foods, which one would you choose?*

Mokiniai balsuoja už keisčiausią arba įdomiausią pamokoje aptartą patiekalą (Mentimeter).

<https://www.mentimeter.com/app/presentation/al96gj9ci8hhng3znnfvd6wtjv2pn62k/presentation?question=478jqeqij7gq>

Mokytojas apibendrina pagrindines pamokos idėjas ir akcentuoja pagarbą skirtingų kultūrų tradicijoms.

7. Namų darbų skyrimas (2 min.)

Mokytojas paaiškina namų darbų užduotį: parašyti **apie 90 žodžių pastraipą** tema „*The strangest Lithuanian dishes I would recommend a foreigner to try, and why.*“

Paaiškina vertinimo kriterijus ir atsako į mokinių klausimus.

5. IŠVADOS

Metodinė priemonė sudaro galimybes ugdyti B2+ lygio mokinių komunikacines, pažinimo ir tarpkultūrinės kompetencijas. Analizuodami pasaulio maisto tradicijas mokiniai ne tik tobulina anglų kalbos gebėjimus, bet ir susipažįsta su įvairių šalių kultūriniais ypatumais, mokosi juos vertinti bei lyginti su savo kultūrine patirtimi. Grupinis darbas ir diskusijos skatina bendradarbiavimą, kritinį mąstymą bei padeda išplėtoti tarpkultūrinį ir pilietinį sąmoningumą.

ŠALTINIAI

1. Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministerija. *Vidurinio ugdymo bendrosios programos. Užsienio kalbos*. 2022.
2. Evans, V., Dooley, J. *On Screen B2+ Teacher's Book*. Newbury: Express Publishing.
3. *Top 10 Weirdest Foods in the World* [vaizdo įrašas]. YouTube. Prieiga per internetą: <https://www.youtube.com/watch?v=WoCNIf8QeUo>

PRIEDAI

- 1 priedas. Pamokos planas (PDF formatu) .**
- 2 priedas. Vaizdo peržiūros užduočių lapas (mokiniam).**
- 3 priedas. Grupinio darbo užduotis. (skirtingų patiekalų paveikslėliai skirtingoms grupėms)**
- 4 priedas. Refleksijos klausimynas pavyzdys pateiktas per interaktyvų įrankį Mentimeter.**
- 5 priedas. Pamokos skaidrės.**

2 priedas.

Strange foods of the world

Groups	1	2	3	4	5
<i>The name of the food</i>					
<i>The country it comes from</i>					
<i>The main ingredients</i>					

Groups	6	7	8	9	10
<i>The name of the food</i>					
<i>The country it comes from</i>					
<i>The main ingredients</i>					

Pavyzdžiai:

Strange foods of the world

Groups	1	2	3	4	5
The name of the food	Tuna eyes	Fried tarantula	Egg soup	Jelly mouse	Spoiled cheese
The country it comes from	Japan	Cambodia	Laos	Canada	Italy
The main ingredients	Garlic sesame oil	egg Tarantula	eggs embryo	mouse onion	Sheep milk

Groups	6	7	8	9	10
The name of the food	Century eggs	Corn smut	Tw Dried shank	Squid tentacles	Guinea pig
The country it comes from	China	Mexico	Iceland	South Korea	Peru
The main ingredients	5 clay ashes salt	5 corn	shank meat		

Strange foods of the world

Groups	1	2	3	4	5
The name of the food	tuna eyes fried tuna	fried tarantula	jelly moose	cheese bylar vea	Century eggs
The country it comes from	japan	Cambodia	Canada	Italy	China
The main ingredients	tuna, soy sauce	tarantula	moose	sheeps cheese	eggs

Groups	6	7	8	9	10
The name of the food	corn snout	dried shark	squid tentacles	quinea pig	egg soup embryo
The country it comes from	Mexico	Iceland	South Korea	Peru	
The main ingredients	corn, fungus	shark meat	squid raw	fried quinea pig	

Strange foods of the world

Groups	1	2	3	4	5
The name of the food	tuna eyes	fried tarantulas	egg soup Laos/india	yellow moose	cheese eaten
The country it comes from	japan	combedus	Laos	Canada	Italy
The main ingredients	tuna eyes garlic sauce	tarantulas	crab eggs	onions and herbs	sheep's milk

Groups	6	7	8	9	10
The name of the food	Century eggs	corn smut	dried shark	squid tentacles	guinea pig
The country it comes from	china	Mexico	Iceland	south Korea	Peru
The main ingredients	oxles and salt		chard	squid	pig

3 priedas.

1. Haggis, Scotland



2. An ice cream as Akutaq, Aliaska



3. Sardinian cheese, Italy



4. Sanakji, Korea



5. Balut, the Philippines



6. Stargazey Pie, England



7. Brain sandwiches, USA



4 priedas.

<https://www.mentimeter.com/app/presentation/al96gj9ci8hhng3znnfvd6wtjv2pn62k/present?question=478jqeqij7gq>



Strange foods of the world

Prepared by Inga Smulkienė



Topic (1 min .)
Strange foods of the world

Aim

While working individually, in groups and using given vocabulary, students will enhance speaking, listening, and critical thinking skills by exploring and discussing unusual foods from around the world.

Competences

Cognitive, communicative, creativity



1. Warm-up Discussion (4 min.)

What is the strangest thing you have ever eaten?



Southwest Salad | Café Nerea

Class discussion:

- *Why do some foods seem weird to others?*
- *How does culture influence food choices?*

New vocabulary (2 min.):

starving

moose

larvae

moldy

ashes

fungus

corn smut

tumors

squid tentacles



2. Video Activity

Watch a short video (4 min.) about strange foods around the world. (first viewing of the recording)

<https://www.youtube.com/watch?v=WoCNIf8QeUo>



While watching: Students take notes on the following:

- *The name of the food*
- *The country it comes from*
- *The main ingredients*



<https://www.youtube.com/watch?v=WoCNIf8QeUo> (second viewing of the recording) (5min.)

Discussion of students' answers (table).

Post-video discussion:

Which one would you be willing to try?

3. Group Work – Research & Presentation (22min.)

Divide students into small groups (2 or 3 per group).
Each group picks a country.

Task: Research a strange food from that country using printed/digital materials.

Prepare a short about 2 minutes presentation covering:

- *The food's name and origin.*
- *How it is prepared and eaten?*
- *Why it is considered strange?*
- *Would you try it? Why/Why not?*

Present findings to the class. (Book)



Looking for information in a text or on the Internet

STRANGE foods of the world

For the enthusiastic world traveller, trying local delicacies can be one of the most exciting things to do on a trip. There's triple chocolate ice cream in Italy or spicy beef-filled flour tortillas in Mexico. But some local dishes may require a slightly stronger stomach! Here, we explore the darker corners of the global menu ...

6

Progress Check



A traditional starter in many countries is a bowl of wholesome soup. But if you see bird's nest soup on the menu, the only thing you might be swallowing is a dry gulp! As its name suggests, this highly-prized Asian delicacy is made from the nest of a bird, the Swift. The Swift uses its saliva as a cement when building the nests. When the nests are boiled in water, they make a thick, sticky soup. This soup is traditionally believed to provide many health benefits, such as helping digestion, improving your voice and boosting your immune system. The delicacy comes at a price, though. The top price for a kilo of bird's nest can be as much as £5,000!



Many people around the world enjoy ending their meal with a plate of fresh seasonal fruit. However, your nostrils may not be so appreciative of the 'smelliest fruit in the world', the durian fruit. Found in Asia, people react to its unique smell in different ways ranging from total disgust to deep appreciation. Although it is described as tasting like 'creamy almonds', the smell is compared to smelly gym socks or rotten meat! In fact, it's so smelly that it has even been banned from some public transport and hotels in Asia.



A famous main dish, known as 'the dish of Scotland', is haggis. It's a hearty meal made of sheep's heart, liver and lungs which is usually served with 'neeps and tatties' (or mashed turnips and potatoes). Haggis has been enjoyed by locals for centuries and they have even dedicated a poem to it named 'Address to a Haggis'. People often turn their noses up when they hear its ingredients, especially when they find out that offal, the internal organs of an animal, is stuffed into an animal's stomach and boiled for three hours. You may prefer to watch a haggis rather than eat one. If so, don't miss the Scottish haggis hurling championships, where contestants hurl their haggises as far as possible.




Finally, how about sampling some Sardinian cheese! Sometimes referred to as 'maggot cheese', casu marzu is a cheese made from sheep's milk and the larvae of cheese flies. As the cheese ferments, the larvae hatch and begin feeding. This is what gives the cheese its unique flavour. When it is ready to eat, some people carefully remove all the maggots whereas others leave some in, believing it adds to the taste!




Moving onto dessert, as if the Arctic Circle isn't cold enough, Inuits have been making their very own version of ice cream for generations (known to locals as *akutaq*). Although it is said to taste creamy like ice cream as we know it, it's actually made from animal fat. If you've got a sweet tooth, it probably won't satisfy you either; flavours include dried salmon eggs, fish and berry.



Whatever food you find yourself faced with on your travels, bear in mind that some foods you enjoy at home might seem disgusting in other countries, too. For example, blue cheese, cheese with mould in it, is popular in Europe but considered revolting by many Asians. So, if you have the courage to try some of the world's strangest foods then go for it! Perhaps you'll even find out that maggot cheese doesn't taste as bad as it sounds!

1 Read again and decide if the statements are *True* or *False*.

- 1 Swifts have to do some work before bird's nest soup can be made.
- 2 People eat haggis with traditional side dishes.
- 3 The writer says some people are disgusted by the way haggis looks.
- 4 Inuit ice cream has the same ingredients as traditional ice cream.
- 5 Some people like the smell of durian fruit.
- 6 You can't eat durian fruit anywhere you want to.

(6x2=12)

2 Choose the correct answers A, B, C or D.

- 1 Regarding maggot cheese, what is not always the same?
 - A how it is made
 - B the way it tastes and smells
 - C the way people eat it
 - D the time it takes to be made
- 2 In the final paragraph, the writer
 - A explains why some people try strange foods.
 - B challenges the reader to try new foods.
 - C criticises people who won't try local dishes.
 - D says the reader might upset locals by not eating their food.

(2x4=8)

4. Wrap-up & Reflection (5 min.)

Debate:

Should people be more open to trying strange foods? Why/Why not?

If you had to try one of these foods, which one would you choose?



Vote on the weirdest or the most interesting food of the lesson.

<https://www.mentimeter.com/app/presentation/al96gj9ci8hhng3znnfvd6wtjv2pn62k/present?question=478jqeqij7gq>



Garden tacos | Olvera

Grilled zucchini, chickpea, radish, sunflower seed, feta, corn tortilla.

5 Homework (2min.
Students could start to write a paragraph in the classroom)

- Write a short paragraph (90 words) about the strangest Lithuanian dishes I would recommend a foreigner to try, and why .
- .



Shoyu ramen | Larusso's

Shitake, edamame, firm-pressed tofu, egg, miso, spring onion.



Thank you for good work!

Solution: Don't be afraid to try new dishes and experience something unusual!

**Bon
appetit!**



— Design Free Design File —



Bon appetite



Enjoy your
meal!