



Scenariusz zajęć „Krytyk kulinarny - jak napisać rzetelny artykuł krytyczny”

Na podstawie książki “Detektywka w podróży.

Powrót do Nowego Jorku”

opracowała: Julita Pasikowska-Klica

Cele:

- Zrozumienie, na czym polega praca krytyka kulinarnego i czym różni się ona od działań influencera oraz anonimowego inspektora-przewodnika.
- Opanowanie struktury artykułu krytycznego i poznanie zasad etycznych.
- Rozwijanie języka opisu sensorycznego (zapach, tekstura, smak, temperatura, wygląd).
- Kształcenie umiejętności odróżniania faktów od opinii.
- Doskonalenie redagowania: tytuł, wstęp, akapity, podsumowanie.

- Czas trwania: 45-60 minut
- Grupa wiekowa: uczniowie w wieku 9-11 lat
- Podstawa programowa: język polski, edukacja medialna, WOS, etyka, plastyka

Środki i materiały:

- 1-2 krótkie akapity inspiracji z książki (np. opis deseru Bravissimo, str. 35).
- „Notatnik krytyka” dla każdego: karta pracy z tabelą sensoryczną oraz szkieletem artykułu (gotowa do wydruku na końcu).
- Neutralne produkty do mini-degustacji szkolnej: woda, krakersy solone, kawałki jabłka, mały kawałek gorzkiej czekolady.
- Pojemniki, serwetki, rękawiczki jednorazowe.
- Tablica, markery.

Uwaga organizacyjna: upewnij się, że w grupie nie ma alergii na proponowane produkty; można zastąpić degustację np. zdjęciami potraw.



Znani krytycy kulinarni: przykłady do zaprezentowania uczniom:

- Jonathan Gold – pierwszy laureat Pulitzera za krytykę kulinarną (Los Angeles).
- Ruth Reichl – była redaktorka naczelna „Gourmet”, wcześniej krytyczka „NYT”; pisała o kulturze jedzenia w kontekście społecznym.
- Jay Rayner – „The Guardian”, znany z ciętego języka, humoru oraz precyzyjnych opisów.
- W Polsce: Maciej Nowak (publicysta, krytyk kulinarny), Robert Makłowicz (publicysta oraz popularyzator kultury kulinarnej).

Kontrast dla dyskusji: anonimowi inspektorzy przewodnika Michelin – nie są „krytykami prasowymi”, tylko oceniają według wewnętrznej, standaryzowanej metody. Ich personalia nie są znane.

Przebieg zajęć:

1. Wprowadzenie do tematu zajęć: kim jest krytyk? (5 minut)

Nauczyciel pyta:

- Co musi zrobić krytyk kulinarny, zanim siądzie do pisania?
- Czym różni się rzetelna recenzja od reklamy lub wpisu?
- Dlaczego słowa krytyka mają większą wagę dla czytelników oraz restauracji?

Nauczyciel zapisuje na tablicy cel: „Napiszmy krótki artykuł krytyczny – uczciwy, konkretny, ale z szacunkiem i bez obrażania”.

2. Etyka i metody pracy krytyka (10 minut)

Zasady „złotej piątki” – do przepisania na tablicę:

1. Bądź uczciwy: opisuj potrawę i doświadczenie – nie ludzi; unikaj ad personam.
2. Bądź bezstronny: oddzielaj fakty od opinii; jeśli coś jest niezgodne z Twoim gustem – zaznacz to.
3. Bądź transparentny: opisz okoliczności wizyty (porę, czas oczekiwania, cenę, natężenie hałasu, obsługę).
4. Używaj precyzyjnego języka: zamiast „pyszne/super” – stosuj konkretne słownictwo sensoryczne.
5. Bądź odpowiedzialny: pamiętaj, że czytelnicy podejmą decyzje na podstawie Twojego tekstu; nie przesadzaj, nie atakuj ostrą krytyką.

Dodatkowo możesz przedstawić krótko różnice:

- Krytyk prasowy – podpisany imieniem i nazwiskiem, pracuje według standardów redakcyjnych.
- Influencer – zwykle subiektywnie, nierzadko we współpracy komercyjnej.
- Inspektor Michelin – anonimowy, ocenia według określonego regulaminu oraz wielokrotnych, a nie pojedynczej wizyty.



3. Laboratorium opisu: mini-degustacja oraz leksykon (10 minut)

Ćwiczenie na 4 próbkach (lub bezpieczniejszej, „wyobrażonej degustacji”): uczniowie wypełniają tabelę sensoryczną.

Słowa-klucze, które można podać na tablicy:

- Zapach: cytrusowy, mleczny, prażony, korzenny, waniliowy.
- Tekstura: kremowa, krucha, ziarnista, sprężysta, aksamitna.
- Smak: słodki, stony, kwaśny, gorzki, umami; zbalansowany/niespójny.
- Temperatura i kontrasty: ciepłe-zimne, chrupkie-miękkie.
- Wygląd: kompozycja na talerzu, kolory, porcja.
- Doświadczenie: czas oczekiwania, uprzejmość, czystość, cena do jakości.

4. Struktura artykułu krytycznego (5 minut)

Model do przepisania do „Notatnika krytyka”/można skorzystać też z gotowego szablonu:

- Tytuł: zwięzły, uczciwy, bez wprowadzania w błąd.
- Wstęp: 2-3 zdania odpowiadające gdzie byliśmy, co jedliśmy, jakie było ogólne doświadczenie.
- Część główna:
 - a) kontekst miejsca oraz wizyty,
 - b) 2-3 akapity o potrawach (każde danie: wygląd + zapach + tekstura + smak + finalny werdykt),
 - c) obsługa, tempo podawania, atmosfera, głośność, czystość,
 - d) rachunek oraz stosunek jakości do ceny.
- Podsumowanie: jedno zdanie rekomendacji lub odradzenia dla czytelników.

5. Zadanie główne: piszemy artykuł (12-15 minut)

Temat: „Nowojorska deserownia - czy warto?”

Wymagania:

- 1 tytuł, wstęp 2-3 zdania.
- Co najmniej 2 precyzyjne określenia zapachu/tekstury i 1 obserwacja obsługi.
- Zero słów-wytrychów: „pycha”, „super”, „mega”; zastąp je opisem. Podsumowanie.

6. Redakcja pozostałych członków grupy (5-8 minut)

W parach podkreślcie:

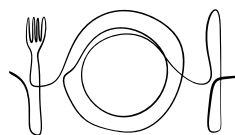
- Na niebiesko - fakty (czas, cena, składniki, czas oczekiwania).
- Na zielono - opinie, wrażenia, metafory.

Sprawdźcie czy wstęp streszcza, tytuł nie obiecuje zbyt dużo oraz czy podsumowanie jest czytelne. Wprowadź 1-2 poprawki.

7. Podsumowanie (3-5 minut)

Uczniowie kończą zdanie: „Dobra krytyka to taka, która...” i „Dziś nauczyłem/am się opisywać...”.

Zbierzcie trzy reguły, które grupa uznaje za najważniejsze.



A) Tabela sensoryczna	
Potrawa Wygląd Zapach Tekstura	Sprawdź po napisaniu artykułu: • Czy oddzieliłem fakty od opinii? • Czy użyłem precyzyjnego słownictwa sensorycznego? • Czy wstęp streszcza najważniejsze wątki? • Czy nie obrażam osób, tylko oceniam doświadczenie i potrawę? • Czy podaję kontekst ceny i warunków wizyty?
Smak Temperatura Werdykt (1–2 zdania)	
B) Szkielet artykułu	
Tytuł:	Bezpieczeństwo i etyka: • Degustacje tylko na produktach uzgodnionych z rodzicami/opiekunami oraz szkołą; zachowaj higienę i sprawdź informacje o składnikach. • Przypominaj, że rzetelna krytyka nie obraża ludzi, nie wprowadza w błąd oraz nie szuka sensacji. • Tekst podpisujemy imieniem – uczymy się odpowiedzialności za słowa i opinie.
Wstęp (2–3 zdania)	
Akapit 1, kontekst wizyty	
Akapit 2, przystawka/danie główne/deser	
Akapit 3, obsługa i atmosfera	
Akapit 4, rachunek i cena do jakości	
Podsumowanie – jedno zdanie	
Propozycja zebrania efektów:	
Klasowa gazeta „Pepper Press – Krytyka kulinarna” w formie gazetki ściennej lub PDF.	
Najlepsze wstępy można nagrać jako krótkie audycje „radia z Broadwayu”.	