

Temat: Cooking recipes - casseroles and meat dishes. Zapiekanek i dania mięsne - przepisy.

Cel lekcji:

Uczeń:

1. Zna słownictwo związane ze składnikami na zapiekanki i dania mięsne.
2. Potrafi napisać przepis na wybraną przez siebie zapiekanekę i danie mięsne.
3. Zna słownictwo związane ze sposobami przygotowywania tych potraw.

1) Dzień dobry.

Na ostatnich zajęciach rozmawialiśmy o tym, jak przygotować sałatki i zupy. Poznaliście słownictwo z związane z tymi daniami (składniki, przygotowanie).

Tematem dzisiejszej lekcji także będą przepisy, tym razem jednak na zapiekanki i dania mięsne. Najpierw zapoznajcie się z tabelką przedstawiającą jednostki miary i ich skróty w języku angielskim:

Units of measurement	Abbreviations
Teaspoon - łyżeczka	t / tsp
Tablespoon - łyżka	T / Tbsp
Cup - kubek	c
Ounce – gram, uncja	Oz
Pint – pół litra	pt / p
Quarto – jedna czwarta	qt
Gallon – galon =4,55 litra	gal
Pond – funt = 0,453 592 37 kg	lb/ #
Wright - waga	wgt
Gram - gram	g
Kilogram - kilogram	kg
Millilitre - mililitr	mL
Litre - litr	L
fluid ounce – uncja objętości = 30ml	fl oz

2) Poniżej znajdziecie karty pracy oraz odpowiedzi do zadań w celu sprawdzenia poprawności wykonanych ćwiczeń.

Pozdrawiam, Joanna Nowakowska

Casseroles – zapiekanki

Zad. 1

lasagna
casserole

crème brûlée
timbale

moussaka
pie

Zad. 3

cups
cup
teaspoon
teaspoon
teaspoon
teaspoon
cup
tablespoon
teaspoon

combine
bowl
add
mix
add
mix
pour
bake
reduce
bake

Zad. 4

1. Preheat an oven...
2. Place potatoes, celery...
3. Melt 3 tablespoons...
4. Melt remaining...
5. Bake in a preheated...

Meat dishes – dania mięsne

Zad. 2

well-done, medium, rare
pork
lamb
tender
juicy

Zad. 3

1. Preheat an oven...
2. In a large bowl...
3. Bake in a preheated...
4. In a slow cooker...

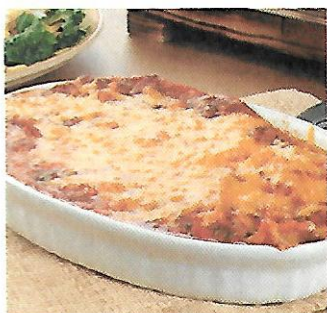
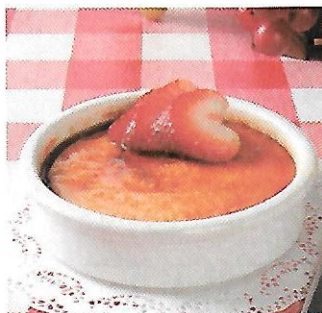
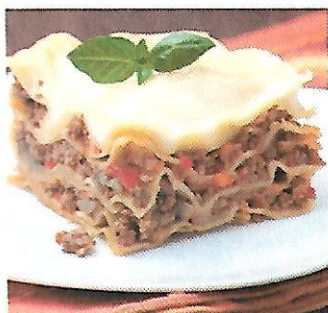
6.6. Przepisy – zapiekanki

Cooking recipes – casseroles

ZADANIE 1.

Dopasuj nazwy zapiekanek do ilustracji.
Match the names with the pictures.

lasagne • Crème brûlée • pie • timbale • casserole • moussaka



ZADANIE 2.

Zrób listę produktów, których potrzebujesz do przygotowania ulubionej zapiekanki.
Make a list of products you need for cooking your favourite casserole.

ZADANIE 3.

Wstaw brakujące samogłoski w wyrazach z przepisu na ciastko dyniowe.
Complete the words with the missing vowels.

Pumpkin pie**Ingredients:**

- 1 1/4 c__ps pumpkin puree, canned or fr__sh
- 3/4 c__p sugar
- 1/2 t__sp__n salt
- 1/4 t__sp__n ground ginger
- 1 t__sp__n ground cinnamon
- 1 t__sp__n all-purpose flour
- 2 eggs, lightly beaten
- 1 c__p evaporated milk
- 2 t__bl__sp__ns water
- 1/2 t__sp__n vanilla extract
- 1 unbaked pastry shell (9-inch)
- whipped cream

**Preparation:**

C__mb__n__ pumpkin, sugar, salt, spices, and flour in a medium mixing b__wl__. __dd eggs; m__x well. __dd evaporated milk, water, and vanilla; m__x well. P__r into a pastry-lined pie pan. B__k__ at 400°F for 15 minutes; r__d__c__ heat to 350°F and b__k__ for about 35 minutes longer, or until the center is set.

ZADANIE 4.

Ułóż fragmenty tekstu w odpowiedniej kolejności, tak by utworzyć przepis na zapiekankę z szynką.

Number the paragraphs to make a ham casserole recipe.

- ☐ Place potatoes, celery, and carrot in a large pot and cover with water; bring to a boil. Reduce heat to medium-low and simmer until tender, for about 20 minutes. Drain and transfer to a 2-quart baking dish.
- ☐ Bake in a preheated oven until bubbly, for 25 to 30 minutes. Allow the casserole to rest for 5 to 10 minutes before serving.
- ☐ Preheat an oven to 350 degrees F (175 degrees C).
- ☐ Melt remaining 1/4 cup of butter in a skillet; cook and stir flour with melted butter until smooth, about 3 minutes. Gradually stir in milk and season with salt and black pepper. Bring to a boil, stirring constantly, until thickened, for about 2 minutes. Add Cheddar cheese; stir until melted. Pour the cheese mixture over ham and potatoes. Sprinkle with bread crumbs.
- ☐ Melt 3 tablespoons of butter in a large skillet over medium heat; cook and stir the ham, a green bell pepper, and an onion until the vegetables are tender, for about 5 minutes. Transfer the ham mixture into a baking dish and mix with potatoes.

6.7. Przepisy – dania mięsne

Cooking recipes – meat dishes

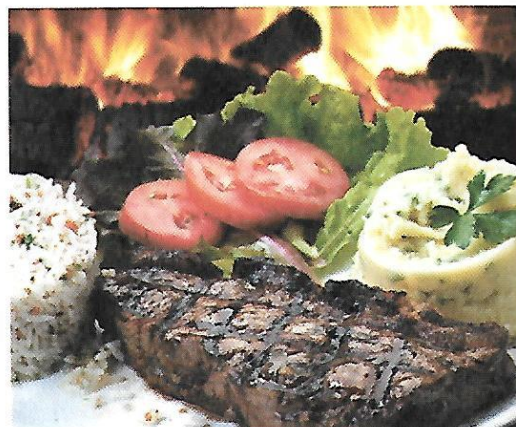
ZADANIE 1.

Popatrz na ilustrację i odpowiedz na pytania.
Look at the picture and answer the questions.

1. What do you see in the picture?

2. Do you like meat dishes? How often do you eat meat?

3. Which do you prefer: vegetable or meat dishes? Why?



ZADANIE 2.

Wybierz właściwe słowo tak, by odpowiedzi na podane pytania były właściwe.
Circle the correct words.

1. How would you like your steak? **Good-done** / well-done, medium / middle, or seldom / rare?
2. The meat of a pig is called **veal** / pork.
3. The meat of a little sheep is called **lamb** / mutton.
4. The most delicious is **gentle** / tender white meat.
5. To make some dishes you need very **wet** / juicy meat.

ZADANIE 3.

Przeczytaj informacje na temat składników potrzebnych do przygotowania kotletów mielonych, a następnie ułóż przepis w odpowiedniej kolejności.

Read the information about the ingredients which are needed for preparing meat patties. Then put the recipe in the correct order.

Ingredients

- ½ kilo lean ground beef
- 1 egg
- 2 tablespoons water
- ½ cup breadcrumbs
- 3 tablespoons minced onion
- 1 can jellied cranberry sauce
- ¼ cup chili sauce
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 ½ tablespoons lemon juice

Directions

- ☐ In a slow cooker or large saucepan, blend the cranberry sauce, chili sauce, brown sugar, and lemon juice over low heat. Add the meatballs, and simmer for 1 hour before serving.
- ☐ In a large bowl, mix together the ground beef, an egg, water, breadcrumbs, and a minced onion. Roll into small meatballs.
- ☐ Bake in a preheated oven for 20 to 25 minutes, turning once.
- ☐ Preheat an oven to 350 degrees F (175 degrees C).

ZADANIE 4.

Napisz przepisy na 3 dania mięsne. W razie potrzeby skorzystaj ze strony internetowej <http://allrecipes.com/>.

Write 3 recipes for meat dishes. If necessary, use the following website <http://allrecipes.com/>.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.