

Temat: Cooking recipes - salads and soups. Przepisy - sałatki i zupy.

Cel lekcji:

Uczeń:

1. Zna słownictwo związane ze składnikami na sałatki i zupy.
2. Potrafi napisać przepis na wybraną przez siebie zupę i sałatkę.
3. Zna słownictwo związane ze sposobami przygotowywania tych potraw.

1) Dzień dobry.

Na ostatnich zajęciach rozmawialiśmy o książkach kucharskich, poznaliście różnicę znaczeniową wyrazów *kitchen* i *cuisine*.

2) Dzisiaj przejdziemy już do przepisów na konkretne potrawy. Na początek sałatki i zupy.

3) W przepisach będziecie używali słownictwa, które już poznaliście (nazwy niektórych sprzętów kuchennych, czasowniki, itp.)

Lista czasowników do pierwszej karty pracy (sałatki):

refrigerate – zamrażać

serve – podawać/serwować

clean – umyć/oczyścić

combine – połączyć

slice – kroić na plasterki

halve – przekroić na pół

place – umieścić

reduce – zredukować/zmniejszyć

drizzle – skropić

simmer – dusić

flake – dzielić na części

cover – przykryć

add – dodać

bring – przynieść

cook – gotować

sprinkle – posypać

heat – podgrzać

discard – usunąć

toss – przewracać (np. naleśniki)

mix – mieszać

season – przyprawić

stir – wymieszać

4) Zapoznajcie się z zadaniami na kartach pracy, wykonajcie je. Jako zadanie napiszcie własny przepis na ulubioną sałatkę lub zupę i prześlijcie na mojego maila (bardzo proszę o samodzielne napisanie przepisu, a nie przykłady z internetu).

Pozdrawiam, Joanna Nowakowska

Odpowiedzi do kart pracy.

6.3. Przepisy – sałatki / Cooking recipes – salads

Zadanie 1.

clean
halve
slice
combine
refrigerate
serve

Cook
Cover
Bring
Reduce
Simmer
Add
Reduce
Sprinkle
Heat
Flake
Discard
combine
Drizzle
Toss

Mix
Stir
Add
Season
Serve
refrigerate

6.5. Przepisy – zupy / Cooking recipes – soups

Zadanie 3.

mushroom soup
cabbage soup
pumpkin soup

tomato soup
goulash
borsch

vegetable soup
barley soup
broth

Zadanie 4.

Vegetable soup

d)

It is usually associated with parties or picnics. It is most suitable for cooking meat cutlets, fish or chicken pieces. The food is usually marinated with spices and tenderizers before it is cooked. A sufficient amount of oil is heated up and the food is added. The food is then turned over a couple of times before it is dished out.

e)

This method of cooking is usually associated with roasting. The juice or liquid that comes out of the meat being cooked is spooned over the roast frequently while it is being roasted.

Źródło: http://wikieducator.org/Different_methods_of_cooking (dostęp: 3.01.2013).

6.3. Przepisy – sałatki

Cooking recipes – salads

ZADANIE 1.

Uzupełnij przepisy podanymi czasownikami.

Complete the cooking recipes with the verbs below.

refrigerate • serve • clean • combine • slice • halve

Quick, Easy-N-Fast Strawberry-Banana Salad Recipe

- 1 quart fresh strawberries, washed, cleaned and halved
- 4 or 5 ripe bananas, sliced
- 1 pint strawberry glaze

_____ and _____ the strawberries, _____ the bananas.
 _____ all ingredients and _____ to chill. _____ with
 whipped cream or prepared whipped topping if desired.

place • reduce • drizzle • simmer • combine • flake • cover • add • bring • cook •
 sprinkle • heat • discard • toss

Warm Salmon Salad

- 3 cups cubed red potatoes
- 4 cups diagonally sliced asparagus
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1 1/2 pounds salmon fillet
- 2 teaspoons vegetable oil
- 8 cups gourmet salad greens
- 4 tablespoons sliced green onions
- 8 cherry tomatoes – quartered
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 2 tablespoons pesto basil sauce

_____ the potatoes in a large saucepan; _____ with water, and
 _____ to a boil. _____ heat; _____ for 12 minutes.
 _____ asparagus; _____ for 3 minutes or until potatoes are tender.
 Drain. _____ salt and pepper over salmon.
 _____ oil in a medium nonstick skillet over medium-high heat. Add the
 salmon; cook for 4 minutes on each side or until fish flakes easily when tested with a fork.
 _____ salmon into chunks; set aside. _____ skin.
 _____ salmon, potato mixture, salad greens, green onions, and tomatoes in
 a bowl. Combine vinegar and pesto; _____ over salad, and _____ gently.

mix • season • refrigerate • add • serve • stir

Low Fat Broccoli Slaw

- 1/4 cup fat-free mayonnaise
- 1/4 cup fat-free sour cream
- 1/2 teaspoon white or cider vinegar
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/8 teaspoon celery seed (optional)
- 1 8 ounce pack broccoli slaw
- Salt and pepper to taste

In a 2-quart or larger bowl, _____ together the mayonnaise, sour cream,
 vinegar, sugar and celery seed, if using it. _____ until well blended. _____
 the broccoli slaw and stir until the broccoli is well-coated with the dressing. _____
 with salt and pepper to taste. _____ at once or _____ until ready
 to serve. Serves 4; easily doubled or tripled.

6.5. Przepisy – zupy

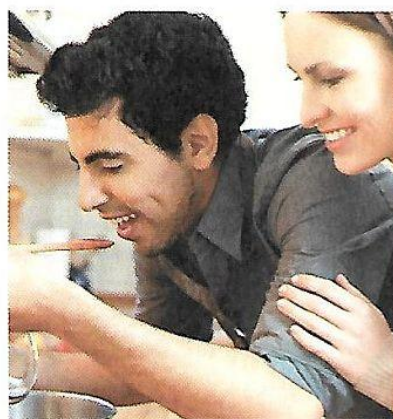
Cooking recipes – soups

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. In your opinion, why is the man so happy?



ZADANIE 2.

Wpisz nazwy produktów w odpowiednie miejsca w tabeli. Niektóre produkty mogą być użyte więcej niż raz.

Complete the table with the products listed below. Some of them can be used more than once.

beef • fresh mushrooms • cream • tomatoes • bay leaf • corn • bouillon • potatoes •
 carrot • beetroots • celery • chicken • barley • pepper • leek • parsley •
 savoy cabbage • onion • sausage • garlic butter • flour • tomato sauce • canned peas •
 allspice • Parmesan cheese • thyme • beans

| | |
|---------------|--|
| Mushroom soup | |
| Stew | |
| Borsch | |

| | |
|----------------|--|
| Barley soup | |
| Broth | |
| Beetroot soup | |
| Goulash | |
| Tomato soup | |
| Vegetable soup | |

ZADANIE 3.

Dopasuj nazwy zup do ilustracji.

Match the soups names with the pictures.

mushroom soup • pumpkin soup • borsch • barley soup • broth •
cabbage soup • goulash • tomato soup • vegetable soup



