

COOKING

to fry (an egg, bacon) – smażyć (jajko, bekon)

to boil (rice, carrots, green beans) – gotować (ryż, marchewki, fasolkę szparagową)

to steam – gotować na parze

to bake (bread) – piec (chleb)

recipe – przepis

ingredients – składniki

helping – porcja

to grate – trzeć na tarce

to squeeze – wyciskać

to beat – ubijać

to slice – kroić na plastry

to chop – siekać

to peel – obierać

to pour – nalewać, wlewać

to stir – mieszać (łyżką)

to mix – mieszać, łączyć

to melt – rozpuszczać, roztopiać

to heat (up) – podgrzewać

to add – dodawać

roast chicken – kurczak pieczony

hard-boiled/soft-boiled/fried/poached

egg – jajko na twardo / na miękko / sadzone / w koszulce

scrambled eggs – jajecznica

rare/medium/well-done steak – krwisty / średnio wysmażony / dobrze wysmażony stek

a baked / a jacket potato – ziemniak pieczony / w mundurku

mashed potatoes – tłuczone ziemniaki, purée

pickled onion – marynowana cebula

TEMAT: COOKING



Exercise

1. UZUPEŁNIJ PRZEPIS NA SAŁATKĘ WARZYWNĄ Z BEKONEM.

A a) _____ (przepis) **for vegetable salad with b)** _____
(bekon) **and cheese.**

Before you start, make sure you have all the **c)** _____ (składniki). First of all, you need to **d)** _____ (obrać) the carrots, onions and cucumbers. Then, **e)** _____ (ugotować) or **f)** _____ (ugotować na parze) the broccoli and carrots. In the meantime, you can **g)** _____ (smażyć) the bacon. Now you can start cutting up the vegetables. **h)** _____ (posiekać) the onions, peppers, broccoli, cucumbers and carrots and **i)** _____ (pokroić w plastry) the tomato. **j)** _____ (wymieszać) all the vegetables and **k)** _____ (dodać) the bacon. Now you have to **l)** _____ (zetrzeć) some cheese and **m)** _____ (wycisnąć) a lemon on top to add a little flavour. You could also add a little bit of **n)** _____ (marynowana cebula) if you have some. The salad is best served with rye bread. If you'd like to **o)** _____ (upiec) some, please go to: delicious home-made rye bread recipe.



Exercise

2. UZUPEŁNIJ ZDANIA ANGIELSKIMI ODPOWIEDNIKAMI SŁÓW W NAWIASACH.

- Would you like another _____ (porcja) of _____ (purée ziemniaczane)? Or would you rather have a _____ (ziemniak w mundurku)?
- The dinner is in the fridge. All you have to do is to _____ (podgrzać) the _____ (kurczak pieczony).
- I'll go to the shop, and you stay here and _____ (mieszać) the soup from time to time. Then you can start making the birthday cake for Mike. _____ (ubić) some butter and sugar, and _____ (rozpuścić) the chocolate. I'll take care of the rest when I'm back.
- Shall I _____ (nalać) you some water? Would you like your steak _____ (krwisty, średnio wysmażony czy dobrze wysmażony)?
- Yesterday, we had _____ (jajka na twardo), so why don't we eat some _____ (jajecznicą) for a change today?