**Практические задания по дисциплине иностранный язык**

**для студентов группы 7 ПК**

**на 13, 16 апреля 2020 года**

**ТЕМА: Виды кулинарной обработки продуктов на английском языке**

**Выучи слова.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Слово** | **Перевод** |
| to add | добавить |
| to bake | запекать в духовке |
| to beat | взбивать и смешивать (например, яйца), обычно довольно интенсивно |
| to blanch | бланшировать (погружать ненадолго в очень горячую воду, обычно для снятия шкурки) |
| to blend | смешивать, обычно менее интенсивно, чем to beat |
| to boil | варить в кипящей воде |
| to braise | тушить в небольшом количестве жидкости, предварительно быстро обжарив в масле |
| to brew | заваривать чай/кофе, варить пиво |
| to broil / to grill / to barbecue | жарить на открытом огне |
| to brown | подрумянивать / обжаривать до румяной корочки |
| to carve | нарезать, разделать (приготовленное мясо) |
| to chop | измельчать, шинковать, порубить |
| to combine | смешивать, соединять |
| to cube / to dice | нарезать кубиками |
| to cut out | вырезать |
| to deep-fry | жарить во фритюре |
| to drain | сливать жидкость (обычно с помощью дуршлага) |
| to drizzle | сбрызнуть |
| to flatten | раскатать, выровнять (тесто скалкой) |
| to fold (something) in/into something | осторожно добавлять что-то (обычно в тесто), буквально по ложке |
| to form | сформировать |
| to fry | жарить |
| to grate | натереть |
| to knead | месить, замешивать (тесто) |
| to marinate | мариновать |
| to mash | разминать, пюрировать |
| to mince | пропустить через мясорубку |
| to mix | смешивать, обычно при помощи миксера |
| to pan-fry / to shallow-fry | жарить на сковороде в небольшом количестве масла |
| to peel | очистить от кожуры |
| to pour | наливать |
| to pureé | пюрировать, протирать через сито до состояния пюре |
| to roast | жарить в духовке или на открытом огне |
| to rub | натирать (например, мясо специями) |
| to sauté | быстро обжарить в небольшом количестве масла |
| to scald | обдать кипятком |
| to sear | обжарить мясо на большом огне, чтобы сохранить сок внутри |
| to separate eggs / to separate yolks from the whites | отделить желтки от белков |
| to simmer | кипятить на медленном огне, медленно кипеть |
| to slice | нарезать ломтиками |
| to spread | покрыть тонким слоем (масла, паштета, крема), намазать |
| to sprinkle | сбрызнуть, посыпать (сахарной пудрой, кунжутом) |
| to squeeze | выдавить (сок) |
| to steep | замочить |
| to stew | тушить |
| to stir | мешать (ложкой) |
| to stir-fry | жарить на большом огне, постоянно помешивая |
| to stuff | фаршировать |
| to toast | подрумянить на огне |
| to toss | добавить жидкость (соус/уксус/майонез) в пищу, чтобы полностью покрыть ею пищу (например, заправить салат или влить соус в пасту) |
| to whip | взбить так, чтобы сделать более воздушным (белки, крем) |
| to whip up | приготовить что-то на скорую руку |
| to whisk | взбивать (обычно белки) при помощи a whisk (венчик) |

**Тема Different cuisines of the world»**

**-Текст прочитай, устно перескажи его по-русски.**

Food is necessary for living, especially when you are young and your body grows up. You wake up, and you are ready for the first meal of the day, it is a breakfast. The healthy breakfast should not burden your body in the morning. The composition of the meal should be based on the natural balance. The first dish for lunch is raw food followed by boiled dishes. The dinner should be as light as it’s possible, because a hearty dinner can disturb night sleeping. Therefore, it should be taken early.

Every country has its traditions and its cuisines. The national first dish in Russia is a beetroot soup, called borscht. Russian soups are very thick. The peculiarities of the Russian cuisine include also various dishes from potatoes. There is an interesting and sweet dish of berries, it is called kissel. This is neither a drink nor food, it seems like a jelly. The national Russian drink is kvass. You can drink it when the weather is rather hot.

Traditional British cuisine is simple. Most of all the British try to show a natural taste of food, but not to change it. A pudding is a traditional dessert. The British are famous by their love for having tea. The UK has four state parts that is why they have a lot of local dishes. One of them is typical for Scotland; another is for Wales or for the Northern Ireland. It can be Welsh croutons with cheese or Yorkshire jelly.

German cuisine has a variety of dishes from vegetables, pork, poultry and fish. The German eat a lot of boiled vegetables: cauliflower, beans, carrot. The second dish is also cooked from meat; it can be sausages as a rule. The sweet dish includes a fruit salad that is mixed with a sauce. The national drink is beer. There is even a festival called Oktoberfest that is dedicated to this drink.

Japanese cuisine is very popular in the world. It is different not only from European cuisine, but also from Asian one. The great number of dishes is made from sea products. Rice is a very important product for cooking too. There are a lot of fish shops and restaurants in Japan. The most famous restaurants serve sushi as a traditional dish.

French cuisine is rich of vegetables. It is similar with the other European cuisines, but the French use less milk for cooking. The most popular dish is scrambled eggs or an omelet. They prefer drink coffee with sugar.

Even if you live in another country, you can try dishes from around the world.

**Викторина. Ответь на вопросы письменно. Первая пятёрка студентов, выполнивших задание правильно, получает 5.**

**Quiz.**

1.The art of preparing meal?

2.The net weight of the product?

3. An ancient feast /пирушка/, but a scientific conference these days?

4.List of dishes in the cafe?

5. Afternoon meal?

6.What is served at the end of lunch?

7.What kind of product, which say "in the water was born, and the water is afraid"?

8.Russian national dish, which is defined in the dictionary as” little pies " with meat or other filling, cooked in boiling water?

9.Name a vegetable that is grown in Russia for a long time, the name comes from the Latin “head”?

10. Preparation, what product always fails on the first try?

11.A trace element added to table salt?

12. What are the first catering establishments?

**Расскажи о любимых рецептах своей семьи**

**«My family’s favorite recipes»**

**Составьте текст, по желанию оформите его и пришлите фотографию преподавателю. Затем на аудио прочитайте текст и пришлите запись.**