|  |  |
| --- | --- |
| **Спишите слова с переводом****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)** |

**Как видите, в табличке встречаются похожие слова, поэтому мы хотим дать некоторые пояснения, чтобы ваш кулинарный эксперимент получился точным и успешным.**

**Чем отличаются to roast и to fry? To fry означает, что вы обжариваете что-то в масле, обычно на сковородке, to roast значит, что вы жарите что-то в духовке (или на открытом огне) до румяной корочки.**

**В чем разница между to braise и to stew? Глагол to braise используется, когда вы тушите мясо или овощи и они лишь частично покрыты жидкостью. Если жидкость полностью покрывает продукты, в рецептах будет использоваться глагол to stew.**

**В рецептах вы можете встретить слово marinade, которое могут использовать и в качестве глагола «мариновать», и как существительное «маринад». Однако это неправильно: слово marinade может быть только существительным «маринад», а глагол «мариновать» — это to marinate.**

**А теперь разберемся в разнице между to mash и to pureé. Это похожие виды обработки пищи, однако когда вы to mash (разминаете) что-то, пища получается более сухой, как, например, картофельное пюре. Если же вы to pureé (пюрируете, протираете) что-то, пища получается жидкой консистенции, более похожей на воду, например, вы можете протереть смородину через сито и получите жидкое ягодное пюре.**

**Ingredients for soup:**

**(ингредиенты не для конкретного супа, а сводный список продуктов, используемых для первых блюд)**

**fish / meat: chicken / beef / pork / turkey — рыба /  мясо: курица, говядина, свинина, индейка**

**vegatables: onions, carrots, potatoes, celery stalks, cabbages, beetroots, tomatoes, bell peppers, peas, beans, pickles etc. — овощи: лук, морковь, картошка, стебли сельдерея, капуста, свёкла, помидор, болгарский перец, горох, фасоль, солёные огурцы и т. п.**

**seasonings to taste: salt, bay leaf, dill, parsley, pepper in corns, bouillon cube — специи по вкусу: соль, лавровый лист, укроп, петрушка, перец горошком, бульонный кубик**

**noodles, rice,  barley, millet — лапша, рис, перловка, пшено**

**Прочитайте рецепт и напишите собственный используя образец**

**(Chicken noodle soup),**

1. **Rinse chicken thoroughly under cold running water. — Тщательно промойте курицу проточной водой.**
2. **Put the chicken into the pot. — Положите курицу в кастрюлю**
3. **Pour water to cover the chicken and put it on. — Налейте воду чтобы она покрывала курицу и поставьте на плиту.**
4. **Add seasonings (salt, bay leaf, pepper) — Добавьте специи (соль, лавровый лист, перец)**
5. **Cover the pot and bring to the boil over high heat. — Накройте кастрюлю крышкой и доведите до кипения.**
6. **Skim off the top foam  / froth. — Снимите пену с поверхности.**
7. **Reduce the heat and let it simmer for ... hour. — Уменьшите огонь оставьте вариться при медленном кипении на ... час**
8. **Prepare vegetables. —  Подготовьте овощи.**
9. **Remove the chicken and set it aside to cool. — Вытащите курицу и отложите остудить.**
10. **Add vegatables to the stock and let the soup simmer for...  - Добавьте овощи и варите в течении ...**
11. **Pick the meat off the bone / Remove chicken meat from the bone. — Отделите мясо от костей.**
12. **Strain soup, saving the broth. - Процедите суп, сохранив бульон**
13. **Add noodles and extra seasonings to your soup. — Добавьте лапшу в суп.**
14. **Let it cook for a few minutes. — Варите до готовности в течении нескольких минут.**
15. **Our yummy soup is ready, let's have dinner. — Наш вкусный суп готов, давай обедать.**