|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**Переведите рецепт супа.Soup recipe**

In the Russian lexicon the word "soup" is present from the time of Peter the great. This simple dish takes its rightful place on our table. Soups are meat and vegetable, fish and even fruit. Mistress carefully select components to prepare based on the tastes of family members.  
Soups with rice are popular in many countries. Rice turns the soup into a thick dish. From this it becomes very rich, but the extra calories are not added.

**Ingredients:**

* pork (400 grams);
* rice (0.5 cups);
* potatoes (4-5 pieces);
* carrots (Stuka);
* onion (1 piece);
* bell pepper (Stuka);
* tomato paste (10 grams or 1 tablespoon);
* vegetable oil;
* salt, pepper.

**Method of preparation**

In the pan you need to fry onions and carrots with vegetable oil. Coarsely chop the pork and also keep it in the pan for a few minutes.  
Grind bell pepper strips and add it to the pan.  
Pre-cook in boiling water until fully cooked potatoes and rice. Add the contents of the pan into a saucepan. There also add the tomato paste. If necessary, add water. Add salt and pepper to taste.  
Cook for another 10 minutes. Cover with a lid and give the rice to the soup to infuse.  
Bon appetit!

**Самостоятельная работа: Найдите в интернете рецепт супа на английском языке и спишите его.**