|  |  |
| --- | --- |
| Разделите слова на группы 1 ) приборы для приготовления супа 2) для выпечки 3) для напитков | |
| Слово | Перевод |
| a blender | блендер |
| a bottle opener | штопор |
| a bread knife | хлебный нож |
| a cake pan/tin | форма для выпечки тортов |
| a can opener | консервный нож |
| a carving fork | вилка, используемая при нарезании мяса |
| a cleaver | мясницкий нож-топорик |
| a coffee grinder | кофемолка |
| a colander | дуршлаг |
| a cookie cutter | формочка для печенья |
| a cookie sheet / a baking tray | противень для выпечки |
| a cooling rack | охладительная решетка |
| a cutting board | разделочная доска |
| a double boiler | пароварка |
| a flan tin | форма для выпечки флана (открытого пирога с ягодами) |
| a food processor | кухонный комбайн |
| a frying pan | сковородка |
| a garlic press | пресс для чеснока |
| a grater | терка |
| a grill pan | сковорода-гриль |
| a kitchen knife | кухонный нож |
| a knife sharpener | точилка для ножей |
| a ladle | поварешка, половник |
| a lid | крышка |
| a masher | толкушка для картофеля |
| a measuring cup | мерная кружка |
| a measuring spoon | мерная ложка |
| a meat tenderizer | молоток для отбивания мяса |
| a mixer | миксер |
| a mixing bowl | миска для смешивания (теста и т. п.) |
| a mortar | ступка |
| a paring knife | нож для чистки овощей и фруктов |
| a pastry brush | кисточка для выпечки |
| a peeler | нож для очистки кожуры |
| a pestle | пестик (ступки) |
| a pie tin | форма для выпечки пирогов |
| a piping bag | кондитерский мешок |
| a pot | кастрюля, горшочек |
| a pressure cooker | скороварка |
| a ramekin | небольшая керамическая порционная формочка (для суфле, кокота или жульена) |
| a roaster | утятница, гусятница |
| a rolling pin | скалка |
| a saucepan | кастрюлька для приготовления соусов |
| a scoop | ложка для мороженого или совок для льда |
| a skewer | шампур, вертел |
| a slotted spoon | шумовка (ложка с прорезями) |
| a spatula / a food turner | лопатка (для переворачивания пищи) |
| a strainer | сито, сетка для процеживания |
| a whisk | венчик |
| a wok | вок (глубокая сковорода с выпуклым дном) |
| an apple corer | нож для удаления сердцевины яблока |
| an earthenware dish | глиняный горшочек для приготовления пищи |
| an egg beater | венчик или специальная машинка для взбивания яиц |
| an oven mitt / a pot holder | прихватка |
| scales | весы |

**Прочитайте и спишите рецепт Винегрета на английском языке**

**The recipe for the vinaigrette**

To prepare such wonderful dishes as a salad using all sorts of boiled, canned and fresh vegetables. Depending on taste preferences of the family changes and the composition of the products. Most often, the vinaigrette is seasoned with vinegar and vegetable oil, but it does happen and fans to add to the dish of mayonnaise or sour cream. Given the simplicity of cooking, the salad always turns out very tasty. To decorate the salad we usually use vegetables that are in the composition.

Ingredients:

beets (1 piece);

canned peas (0,5 banks);

carrots (2 pieces);

potatoes (5 pieces);

sour cucumbers (2 pieces);

onion (stuka);

sauerkraut (100 grams);

green onions (a few feathers);

vegetable oil;

vinegar;

salt.

Method of preparation

It is necessary to boil beet, carrots and potatoes. After they cool down, you need to clean the vegetables and cut into small cubes.  
Before adding to the salad sauerkraut is better to wash with water. With canned peas, drain the liquid.  
Chopped sour cucumbers. Chop the green onions.  
Mix all ingredients in a large pot. Add the vegetable oil first, and after that gradually add vinegar to taste.  
If desired, the dish can be decorated with sprigs of greenery.  
Bon appetit!

**Перевод**

Винегрет – разновидность салата, который готовят из вареных, свежих и консервированных овощей. Сочетание свеклы, моркови, картофеля, кислой капусты и огурцов, лука и горошка делают блюдо не только очень вкусным, но и полезным.

Рецепт винегрета

Для приготовления такого замечательного блюда, как винегрет используют всевозможные вареные, консервированные и свежие овощи. В зависимости от вкусовых предпочтений семьи изменяется и состав продуктов. Чаще всего винегрет заправляют уксусом и растительным маслом, но случаются и любители добавлять в блюдо майонез или сметану. При всей простоте приготовления, винегрет всегда получается очень вкусным. Для украшения салата обычно используют овощи, которые есть в составе.

Ингредиенты:

свекла (1 штука);

консервированный горошек (0,5 банки);

морковь (2 штуки);

картофель (5 штук);

кислые огурцы (2 штуки);

лук репчатый (1штука);

квашеная капуста (100 граммов);

зеленый лук (несколько перьев);

растительное масло;

уксус;

соль.

Способ приготовления

Необходимо отварить свеклу, морковь и картофель. После того, как они остынут, необходимо очистить овощи и порезать небольшими кубиками.  
Перед добавлением в винегрет кислую капусту лучше промыть водой. С консервированного горошка слить жидкость.  
Порезать мелко кислые огурцы. Нашинковать зеленый и репчатый лук.  
Все ингредиенты смешать в большой посуде. Добавить вначале растительное масло, а после постепенно вливаем уксус по вкусу.  
При желании блюдо можно украсить веточками зелени.  
Приятного аппетита!