

3.9.2014



*TASTY
ENGLISH*

ВКУСНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ: ЧАСТЬ 3

***Falaleevamv@mail.ru* | Фалалеева Мария**

Meat and fish

Мясо и рыба

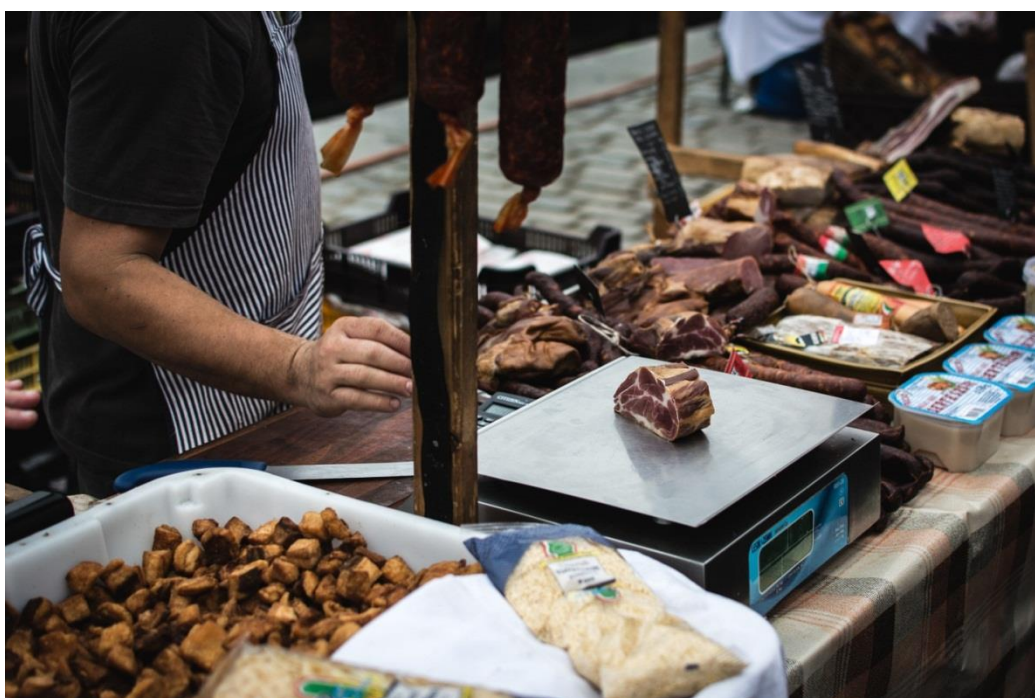
Важно знать!

Английские слова «**food**» и «**meal**». В чем между ними разница? Запомнить просто: вы идете в магазин и покупаете еду (food). А затем, при помощи своего кулинарного искусства превращаете food в meal, то есть в кушанье, в то, что можно съесть за один раз. Meal может состоять из одного, двух и более блюд, которые в английском называются courses. Например, обед из 3 блюд — dinner of three courses. Основное блюдо в меню будет называться— main course, первое блюдо - first course и т.д. Также в английском в значении "блюдо, кушанье" употребляется слово dish.

Упражнение 1.

Сегодня мы готовим мясные и рыбные блюда, и для этого необходимо вновь пополнить словарный запас. Запомните новые слова.

Meat and Poultry.



Pork - свинина

Ham - ветчина

Bacon - бекон

Sausages - сосиски

Lamb - мясо молодого барашка

Mutton - мясо взрослой овцы

Beef - говядина

Steak - стейк

Poultry - мясо домашней птицы

Chicken - куриное мясо

Turkey - индейка

Goose - гусь

Game birds - пернатая дичь

Duck - утка

Pheasant - фазан

Partridge – куропатка

Что вы можете приготовить? What can you cook?

pork ribs – свиные ребрышки

pork chops – свиные отбивные

leg of lamb - баранья нога

roast beef - ростбиф

stewed beef - тушеная говядина

chicken breast – куриная грудка

chicken wings – куриные крылышки

Упражнение 2.

Найдите перевод слова на русский язык.

1. Ham

бекон, ветчина, куропатка, индейка

2. Chicken wings

куриная грудка, куриные ножки, тушеная говядина, куриные крылышки

3. Pork chops

Бифштекс, ветчина, свиные отбивные, пернатая дичь

4. Beef

говядина, утка, куропатка, свинина

5. Turkey

Гусь, фазан, утка, индейка

В английском языке множество поговорок и идиом на «мясную» тему. Подумайте над буквальным переводом идиом и постарайтесь припомнить соответствия в русском языке.

One man's meat is another man poison. -

Что для одного человека мясо, то для другого яд.

A pig in a poke. –

Свинья в мешке.

Bring home the bacon. –

Приносить домой бекон.

Like a duck to water. –

Как утка в воде.

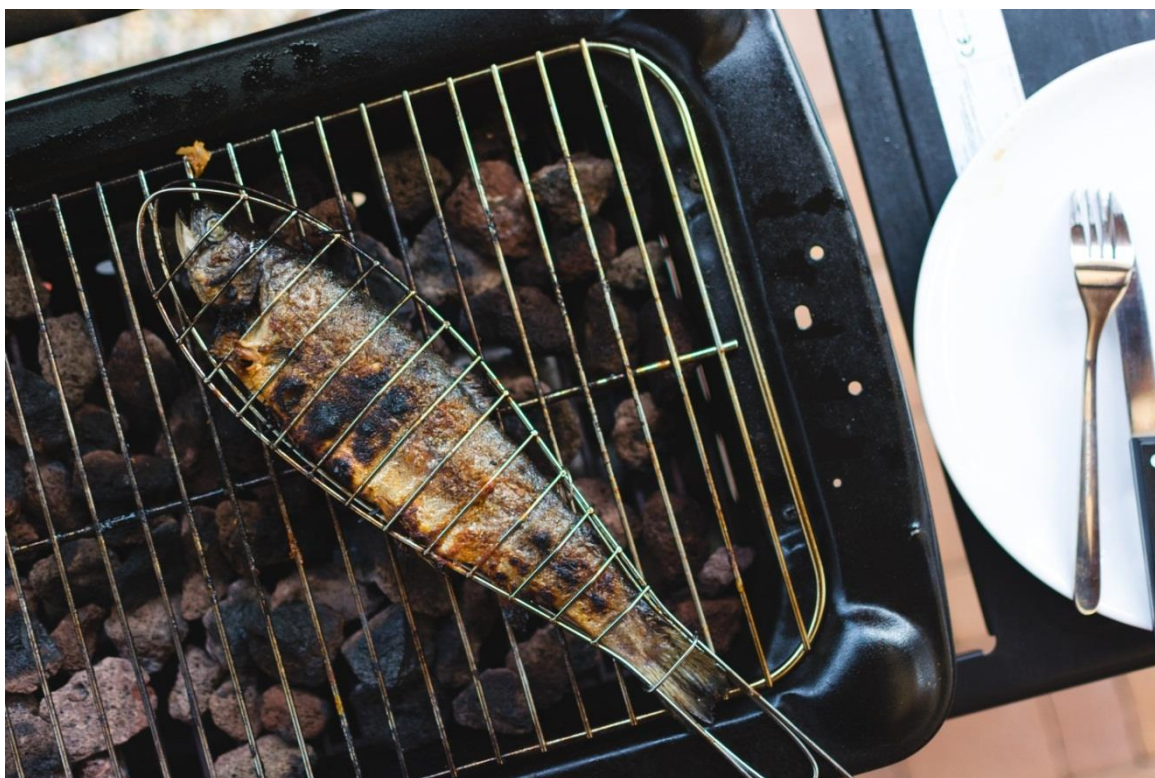
Упражнение 3.

Подберите правильную английскую идиому.

1. Зарабатывать на жизнь, обеспечивать семью.
2. Я хотел бы узнать больше, прежде чем покупать «кота в мешке».
3. Я впервые испекла пирожные в 10 лет, и они сразу же удались! Теперь я на кухне как рыба в воде.

Упражнение 4.

Новые слова к запоминанию. Different Kinds of Fish



Fish soup - уха

Sea fish – морская рыба

River fish – речная рыба

Cod - треска

Hake - хек

Plaice – камбала

Mackerel – макрель, скумбрия

Herring - сельдь

Sardine - сардина

Trout - форель

Salmon – лосось, семга

Tuna - тунец

Упражнение 5.

Совместите слово и перевод.

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1. Tuna | a. куриное мясо |
| 2. Lamb | b. мясо барашка |
| 3. Sardine | c. утка |
| 4. Cod | d. лосось |
| 5. Pork | e. тунец |
| 6. Trout | f. камбала |
| 7. Salmon | g. сардина |
| 8. Duck | h. свинина |
| 9. Plaice | i. треска |
| 10. Chicken | j. форель |

Упражнение 6.

Вновь совместите слово и перевод, но перевода трех слов на русский язык не хватает - сделайте это самостоятельно!

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1. Tuna | a. мясо барашка |
| 2. Lamb | b. утка |
| 3. Sardine | c. лосось |
| 4. Cod | d. тунец |
| 5. Pork | e. камбала |
| 6. Trout | f. сардина |
| 7. Salmon | g. треска |
| 8. Duck | |
| 9. Plaice | |
| 10. Chicken | |

Упражнение 7.

А теперь попробуем наоборот. Недостающие 3 слова переведите на английский.

- | | |
|------------|-----------------|
| 1. Tuna | a. куриное мясо |
| 2. Lamb | b. мясо барашка |
| 3. Pork | c. утка |
| 4. Trout | d. лосось |
| 5. Salmon | e. тунец |
| 6. Plaice | f. камбала |
| 7. Chicken | g. сардина |
| | h. свинина |
| | i. треска |
| | j. форель |

После того, как запомнили слова, приступаем к процессу приготовления.

Нам потребуется запомнить несколько способов приготовления (Cooking methods) и разобраться в грамматическом правиле.

Причастие II (Participle II).

Причастие II образуется так:

К правильному глаголу добавляем окончание –ed.

А если глагол неправильный (таблицу неправильных глаголов легко найти в интернете, выучить уже не так легко, но необходимо), берем форму глагола из третьей колонки.

Если причастие стоит перед существительным, то оно показывает, что действие выполнялось над описываемым предметом.

Например, у нас есть два слова: глагол **roast** (запекать) и существительное **chicken** (курица).

Поставим правильный глагол в форму Причастия II: roast - roasted и поставим готовое причастие перед существительным. Что получилось? Правильно, roasted chicken - запеченая курица.

Еще пример. Fried chicken - Жареная курица. Глагол fry - жарить. Это правильный глагол, Причастие II от этого глагола - fried. Почему изменилось написание? Если слово оканчивается на букву "y", перед которой стоит согласная буква, например, как в слове "fry", где перед буквой "y" стоит согласная "r". Тогда в этом случае, мы поменяем "y" на "i" и добавим окончание -ed.

Возьмем неправильный глагол - freeze (замораживать). Смотрим (или вспоминаем) таблицу неправильных глаголов: freeze - froze - frozen. Составляем нужное нам словосочетание, к примеру, frozen cherries — замороженная вишня.

И последний пример: marinated meat (маринованное мясо). Обратите внимание, что при прибавлении окончания -ed к правильному глаголу marinate (мариновать), одна буква "e" исчезает.

Упражнение 8.

Образуйте Причастие II от следующих глаголов (все глаголы правильные).

Boil - кипятить, варить

grill - жарить на гриле, рашпере

steam - готовить на пару

roast – запекать

mash - давить, разминать

stir-fry - жарить в раскалённом масле, постоянно помешивая

marinate – мариновать

stuff - начинять, фаршировать

mince - рубить мясо, пропускать через мясорубку

place – помещать

serve – сервировать

Упражнение 9.

Составьте словосочетания, используя причастие II из предыдущего упражнения и следующие слова.

eggs, sausages, vegetables, pork, salmon, turkey, beef, potato

1. Овощи, приготовленные на пару – **steamed vegetables**
2. Маринованный лосось –
3. Жареные яйца –
4. Свинина, жаренная в раскаленном масле при постоянном помешивании -
5. Сосиски, жаренные на гриле –

6. Фаршированная индейка –

7. Картофельное пюре –

8. Говядина, пропущенная через мясорубку –

Упражнение 10.

Совместите словосочетания и фото.

1. Roasted fish
2. Mashed potato
3. Boiled corn
4. Fried vegetables and pasta
5. Stir-fried vegetables
6. Grilled sausages



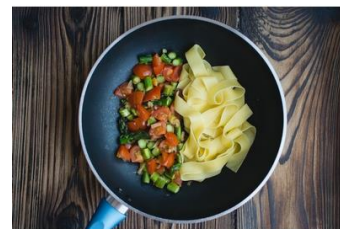
A)



B)



C)



D)



E)



F)

Сегодня мы готовим с вами стейки. Какие бывают степени прожарки мяса?

Medium rare - стейк с кровью

Medium - среднепрожаренный стейк, розовый внутри

Well done - хорошо прожаренное мясо.

GBD - «Golden, Brown, and Delicious». В рецептах выглядит так: “fry until GBD”, то есть жарьте до тех пор, пока мясо не станет «золотистым, поджаристым и вкусным».

Перед тем, как жарить стейк, можно приготовить маринад.

Упражнение 11.

В рецепте маринада (Marinade) выберите соответствующий эквивалент на английском языке.

INGREDIENTS

1 tablespoon olive масло (butter, oil, cream)

1 minced чеснок clove (cumin, ginger, garlic)

1 tablespoon balsamic уксус (vinegar, mustard, lime juice)

1 teaspoon горчица (parsley, mustard, ginger)

1 tablespoon soy соус (sauce, juice, dressing)

Упражнение 12.

Расставьте инструкции по приготовлению семги на гриле в правильной последовательности

Grilled Salmon

1. Serve with your favourite sauce.
2. Remove steak from marinade.
3. Place salmon fillets into marinade.
4. Mix olive oil, soy sauce, ginger and lemon juice in a bowl.
5. Refrigerate for 3 hours.
6. Grill steak on a medium heat for 4-6 minutes each side.

Сейчас мы будем готовить Grilled Chicken Skewers (Куриное мясо на шампурах). Прочитайте список ингредиентов.



INGREDIENTS

- 2 minced garlic cloves
- 4 tablespoons tomato ketchup
- 1 tablespoons honey
- 3 teaspoons Dijon mustard
- 3 chicken breasts

Упражнение 13.

Совместите глаголы из рецепта с их переводом.

- | | |
|-------------|--------------------|
| a. Cut | 1. Жарить на гриле |
| b. Marinate | 2. Смешивать |
| c. Mix | 3. Поместить |
| d. Thread | 4. Мариновать |
| e. Place | 5. Нанизывать |
| f. Grill | 6. Резать |

Упражнение 14.

Прочитайте рецепт и найдите две лишние фразы.

DIRECTIONS

Cut chicken breasts. Mix the garlic, honey, ketchup and mustard. Add the chicken and marinate for 30 minutes.

Thread the marinated chicken onto the skewers. Dice boiled eggs.

Place the skewers on a hot grill and grill until done, about 5 minutes each side.

Decorate on top with fish.

Если вы правильно сделали все упражнения – у вас есть рецепт очень вкусного блюда!

Упражнение 15.

Прочитайте текст и поставьте плюс напротив тех способов приготовления, которые используются для того, чтобы сделать традиционный шотландский хаггис.

Cooking methods

- mince
- grill
- boil
- steam
- mash
- roast
- fry

Traditional Haggis.

A joke says that a haggis is a small Scottish animal with long legs. But at the same time haggis - is a traditional Scottish recipe. You can buy Haggis in supermarkets in Scotland all year.

The Scottish traditionally cook haggis from sheep stomach, heart and lungs, minced with onion, oatmeal and salt, and placed in the animal's stomach. Sometimes they add spices. Haggis can be boiled, roasted, or deep fried.

Для характеристики, как положительной, так и отрицательной, вкуса готового мяса и рыбы можно использовать следующие слова:

yummy - вкусный

savory - пикантный

tough - жёсткий

over-done - пережаренный

under-done meat - недожаренный

juicy - сочный

Упражнение 16.

Выберите три слова, которые помогут вам описать удачный бифштекс.

over-done, yummy, tough, juicy, under-done, dry, savory

Ключи к упражнениям урока "Meat, Poultry and Fish".

Упражнение 2.

Найдите перевод слова на русский язык.

1. Ham - ветчина
2. Chicken wings - куриные крылышки
3. Pork chops - свиные отбивные
4. Beef - говядина
5. Turkey - индейка

Упражнение 3.

Подберите правильную английскую идиому.

1. Зарабатывать на жизнь, обеспечивать семью. - Bring home the bacon.
2. Я хотел бы узнать больше, прежде чем покупать «кота в мешке». - A pig in a poke.
3. Я впервые испекла пирожные в 10 лет, и они сразу же удались! Теперь я на кухне как рыба в воде. - Like a duck to water.

Упражнение 5.

Совместите слово и перевод.

1-e, 2-b, 3-g, 4-i, 5-h, 6-j, 7-d, 8-c, 9-f, 10-a

Упражнение 6.

Вновь совместите слово и перевод, но перевода трех слов на русский язык не хватает - сделайте это самостоятельно!

1-d, 2-a, 3-f, 4-g, 5 – свинина, 6-форель, 7-с, 8-b, 9-e, 10 - курица

Упражнение 7.

А теперь попробуем наоборот. Недостающие 3 слова переведите на английский.

1-e, 2-b, 3-h, 4-j, 5-d, 6-f, 7-a, duck – c, sardine – g, cod - i

Упражнение 8.

Образуйте Причастие II от следующих глаголов (все глаголы правильные).

Boil - boiled

grill - grilled

steam - steamed

roast – roasted

mash - mashed

stir-fry - stir-fried

marinate – marinated

stuff - stuffed

mince - minced

place – placed

serve – served

Упражнение 9.

Составьте словосочетания, используя причастие II из предыдущего упражнения и следующие слова.

eggs, sausages, vegetables, pork, salmon, turkey, beef, potato

1. Овощи, приготовленные на пару – steamed vegetables
2. Маринованный лосось – marinated salmon
3. Жареные яйца – fried eggs
4. Свинина, жаренная в раскаленном масле при постоянном помешивании - stir-fried pork
5. Сосиски, жаренные на гриле – grilled sausages
6. Фаршированная индейка – stuffed turkey
7. Картофельное пюре – mashed potato
8. Говядина, пропущенная через мясорубку – minced beef

Упражнение 10.

Совместите словосочетания и фото.

1 B

2 F

3 E

4 D

5 C

6 A

Упражнение 11.

В рецепте маринада (Marinade) выберите соответствующий эквивалент на английском языке.

INGREDIENTS

- 1 tablespoon olive масло (oil)
- 1 minced чеснок clove (garlic)
- 1 tablespoon balsamic уксус (vinegar)
- 1 teaspoon горчица (mustard)
- 1 tablespoon soy соус (sauce)

Упражнение 12.

Расставьте инструкции по приготовлению семги на гриле в правильной последовательности

4, 3, 5, 2, 6, 1

Упражнение 13.

Совместите глаголы из рецепта с их переводом.

a-6, b-4, c-2, d-5, e-3, f-1

Упражнение 14.

Прочитайте рецепт и найдите две лишние фразы.

Dice boiled eggs.

Decorate on top with fish.

Упражнение 15.

Прочитайте текст и поставьте плюс напротив тех способов приготовления, которые используются для того, чтобы сделать традиционный шотландский хаггис.

Cooking methods

- mince +
- grill
- boil +

- steam
- mash
- roast +
- fry +

Упражнение 16.

Выберите три слова, которые помогут вам описать удачный бифштекс.

yummy, juicy, savory