

Dzisiejsze wasze zadanie polega na zrobieniu notatki z podanych poniżej wyrazów związanych z gotowaniem po angielsku. Wpiszcie sobie podane czasowniki i w klasie 2 we wrześniu będzie z nich osobny sprawdzian. Przydadzą się wam nie tylko na lekcji, ale i w życiu codziennym, ponieważ ktoś z was może kiedyś zostanie kucharzem.

Zróbcie sobie notatkę z podanych czasowników i nie odsyłacie zdjęć wykonania tejże notatki.

Pozdrawiam

## Angielski w kuchni: przydatne czasowniki

Gdy przygotowujemy posiłek (**to prepare a meal**), często musimy wykorzystać wiele technik. Ciasta pieczemy w piekarniku (**to bake cakes**), herbatę zaparzamy (**to brew tea**), a mięso pieczemy w piekarniku (**to roast meat**). Smażąc naleśniki, przewracamy je (**to flip**) w pewnym momencie na drugą stronę. Pączki (**donuts**) smażymy na głębokim tłuszczu (**to deep-fry**), a chińskie pierożki gotujemy na parze (**to steam**). Poznaj wszystkie czasowniki związane z przygotowywaniem potraw.

- to add** – dodawać
- to bake** – piec (rzeczy płynne; ciasta)
- to blanch** – blanszować
- to blend** – miksować w blenderze
- to boil** – gotować
- to braise** – dusić
- to bread** – panierować
- to brew** – zaparzać
- to broil** – opiekąć
- to brown** – rumienić
- to chop** – siekać, kroić
- to crack eggs** – rozbijać jajka
- to coddle** – delikatnie gotować
- to cook** – gotować
- to combine** – łączyć
- to cut** – kroić
- to dice** – kroić w kostkę
- to dip** – maczać w sosie
- to deep-fry** – smażyć na głębokim tłuszczu
- to flambe** – flambrować
- to flip** – przewracać
- to freeze** – zamrażać
- to fry** – smażyć
- to grate** – ucierać na tarce
- to grill** – grilować
- to grind** – mielić
- to hash** – siekać
- to knead** – ugniatać

**to macerate** – macerować  
**to marinade** – marynować  
**to melt** – roztopiać  
**to mince** – mielić  
**to mix** – mieszać  
**to pan fry** – smażyć niemal bez tłuszczu  
**to peel** – obierać  
**to pickle** – piklować  
**to pit** – drylować  
**to pound** – tłuc  
**to puree** – robić puree  
**to rinse** – płukać  
**to roast** – piec (mięso, jedzenie)  
**to roll out** – rozwałkować  
**to saute** – smażyć krótko, na małej ilości tłuszczu  
**to sear** – obsmażać  
**to separate (eggs)** – oddzielać żółtko od białka  
**to simmer** – gotować na wolnym ogniu  
**to rinse** – płukać  
**to salt** – solić  
**to sieve** – przesiewać  
**to squeeze** – wyciskać  
**to stew** – dusić  
**to stir** – mieszać  
**to stir fry** – smażyć na wysokim ogniu, krótko, mieszając  
**to steam** – gotować na parze  
**to stone** – wypestkować  
**to stuff** – faszerować  
**to taste** – smakować  
**to toast** – opiekąć  
**to whip** – ubijać  
**to wipe** – wycierać