

Znajdź w słowniczku poniższe informacje.

1. nazwy trzech rzeczy związanych z posiłkami przy stole, np. *napkin*
2. nazwy trzech rodzajów napojów, np. *sparkling mineral water*
3. trzy wyrażenia związane z jedzeniem na mieście, np. *eat out*
4. cztery czasowniki związane z gotowaniem, np. *bake*
5. nazwy pięciu potraw, np. *chicken soup*

Znajdź w słowniczku wyrazy o znaczeniu przeciwnym do podanych niżej.

1. disgusting –
2. nutritious –
3. sweet –
4. spicy –
5. fresh –

Znajdź w słowniczku nazwy sześciu pokarmów, które bardzo lubisz, i trzech, których nie lubisz. Porozmawiajcie o swoich preferencjach.

I really like (tomatoes).

I don't like ...

Słowniczek

Posłuchaj pięciu osób mówiących o posiłkach. Dopasuj autorów wypowiedzi 1–5 do posiłków A–E, które opisują.

▶ ■ ● 0:00 / 01:50



Słowniczek

- | | |
|------|--------------------|
| 1. ● | ● A. breakfast |
| 2. ● | ● B. afternoon tea |
| 3. ● | ● C. supper |
| 4. ● | ● D. lunch |

Połącz pary zdań 1–4 oraz A–D, by utworzyć spójne wypowiedzi.

Słowniczek

1. I'm too thin ...

A. because I'm a bit overweight.

2. I'm going on a diet ...

B. than to eat junk food.

3. I like eating out ...

C. because you don't have to lay the table yourself.

4. I prefer to cook my own meals ...

D. and I'd like to put on some weight.

Uzupełnij dialog czasownikami podanymi poniżej. Posłuchaj nagrania i sprawdź swoje odpowiedzi. Następnie przeczytajcie dialog w parach.

have have help lose pass take



Słowniczek

A: Can I (1) more of this delicious salad?

B: Of course. (2) yourself.

A: Thank you. It's delicious. It's so nice to (3) a proper home-made meal.

B: Glad you like it. Could you (4) the bread, please?

A: Here you are.

B: Thank you. The tea will be ready in a moment. Do you (5) sugar?

A: No, thank you. I'm trying to (6) weight.

Uzupełnij przepis czasownikami podanymi poniżej.

add bake coat cut grate mix put whisk



Słowniczek

QUICK & EASY RECIPE

If you make your own fish fingers, they will be healthy and nutritious.

INGREDIENTS

½ kg salmon, skin off
1 egg
2 teaspoons sweet smoked paprika
100 g breadcrumbs
15 g cheese
2 tablespoons olive oil
salt and pepper



INSTRUCTIONS

- > (1) the fish into 'fingers'.
- > In a bowl, (2) the egg, then (3) it with paprika, olive oil, some salt and a little black pepper.
- > Then, (4) the cheese and (5) it into the mixture.
- > (6) each fish portion in the egg mixture, and then (7) it with the breadcrumbs.
- > (8) your fish fingers in the preheated oven at 200°C for 15 minutes, or until golden.
- > Freeze the rest.

Enjoy!

Które czynności przedstawiono na zdjęciach?

add bake coat cut grate mix put whisk



1.



2.



3.



4.



5.