



Pusztainé Járó Zsuzsanna

Alapanyag bemutatás idegen nyelven



A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-a77-30



ALAPANYAG BEMUTATÁSA IDEGEN NYELVEN

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy balatoni szálloda konyhafőnöke. Minden héten Ön megy el bevásárolni a piacra és az üzletekbe a szükséges alapanyagokat. Most elvisz magával 2 tanuló szakácsot is, akik nyári gyakorlatukat töltik az étterembe. Mutassa, meg nekik mire kell figyelni a jó alapanyagok kiválasztásánál!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A most következő részben néhány fontos nyelvtani egységet szeretné feleleveníteni, átismételni.

THE SIMPLE PRESENT TENSE – AZ EGYSZERŰ JELEN IDŐ

Képzése

E/3 – az ige „s” végződést kap he, she, it – changes I, you, we, they – change

Helyesírás

a., ss, sh, ch, o, x betűkre végződők „es” végződést kapnak touch – touches

b., msh + y = y i-re változik + „es” végződést kap empty – empties

Kérdés: do/does (E/3) megelőzi az alanyt, a mondat elejére kerül

Tagadás: do not = don't does not = doesn't

Használata:

1) Szokásos cselekvés kifejezésére

He smokes. Dohányzik.

I bite my nails. Rágom a körmöm

2) Rendszeresen ismétlődő cselekvés kifejezésére

Időhatározók

Általában az alany és az állítmány között állnak. Az every kezdetűek pedig a mondat végén.

usually	rendszerint
occasionally	időnként
sometimes	néha
never	soha
always	mindig
hardly ever	szinte soha
often	gyakran
rarely	ritkán
generally	rendszerint, ált.
every day	minden nap
every night	minden éjjel
every week	minden héten
every year	minden évben
every summer	minden nyáron
every Monday	minden hétfőn
every April	minden áprilisban
every second day	minden másnap
twice a year	kétszer egy évben
once a week	egyszer egy héten

three times a day háromszor egy nap

I get up early every day. Minden nap korán kelek.

She swims every morning. Minden reggel szokott úszni.

She always works at night. Mindig éjszaka dolgozik.

Peter generally runs 10 miles a day. Péter rendszerint 10 mérföldet fut naponta.

He washes his leg once a week. Hetente egyszer mossa meg a lábát.

They often sleep at the workplace. Gyakran alszanak a munkahelyen.

3) Általános igazság vagy tények kifejezésére

The sun rises in the east. A nap keleten kel.

Cats like milk. A macskák szeretik a tejet.

Ice is cold. A jég hideg.

4) Újságok főcímében

BOMB EXPLODES IN NEW YORK Bomba robban New York-ban.

SERIAL KILLER CATCHES A sorozatgyilkos fogságban

DRUG BARON TALKS A drogbáró beszél.

5) Eltervezett jövőbeli cselekvés vagy cselekvéssor kifejezésére

(Különösen akkor, ha utazásra utalnak.)

We leave York at 11.00 next Monday Jövő hétfőn 11 órakor hagyjuk el Yorkot

and arrive at Roma at 16.00. és 16 órakor megérkezünk Rómába.

Our plane leaves at 4.00 p.m. tomorrow morning. A repülők holnap reggel 4-kor megy.

A HATÁROZOTT ÉS HATÁROZATLAN NÉVELŐK ÉS A SOME/ANY HASZNÁLATA

1. Nouns with plural forms are countable nouns – because we can count them: a/one car, two cars, three cars. We can use a/an, some and the with countable nouns

SINGULAR	PLURAL
a: a cat	-
some: -	some cats
the: the cat	the cats

1. A főnevek egyik csoportja a megszámlálható főnevek, melyeket természetesen van többes száma. Őket használhatjuk a/an, the és a some névelőkkel is.

2. Some nouns – uncountable nouns – normally have no plural forms: moneys, homeworks, furnitures. Other common uncountable nouns are: information, news, advice, travel, petrol, traffic, food, bread, rice, pasta, milk, cheese, cake, meat, weather, snow, rain, ice, thunder, lightning. We do not use a, or one, two, three before uncountable nouns: I am thirsty. I would like to drink some milk? Look at the rain! We're going to get wet! I have to buy some bread.

2. A főnevek másik csoportja megszámlálhatatlan, ami azt jelenti, hogy nem tehetjük többes számba őket. Ezek a főnevek általában elvont fogalmak és ételek nevei. Például: információ, hírek, tanács, utazás, benzin, forgalom, kenyér, rizs, tészta, tej, sajt, hús, vagy időjárás, hó, jég, villámcsapás stb. Tehát nem használhatjuk őket együtt a a és one határozatlan névelőkkel és nem tehetjük őket többes számba tehát two breads nincs. Állító mondatban some–ot használunk előttük.

Példák: I am thirsty. I would like to drink some milk? – Szomjas vagyok. Szeretnék inni egy kis tejet?

Look at the rain!– Nézd az esőt!

I have to buy some bread.– Vennem kell kenyeret vagy némi kenyeret.

3 With some uncountable nouns, we can use a piece of or other words in front of them: a piece of + information, luggage, news, advice, homework, furniture, chicken, cheese, toast a slice of + bread, beef, pork, lamb a glass/bottle of + water, milk a spoonful of + coffee, sugar a cup of + coffee, tea a packet of + tea, coffee, rice, pasta, sugar

3. Néhány megszámlálhatatlan főnév előtt használhatunk bizonyos mennyiségjelzőket:

Pl.: egy (darab) + információ, csomag, hír, tanács, bútor stb.

egy szelet – kenyér, marhahús, sertéshús stb

egy pohár/üveg + víz, tej, bor stb... egy csésze kávé, tea stb ...

egy kanál + kávé, cukor stb ...

egy zacskó + tea, kávé, rizs, tészta, cukor

4 We normally use some before uncountable nouns and plural countable nouns (e.g. books, bikes, cities) in positive sentences: I've got some exciting news! I borrowed some books from the library yesterday.

4. a some állhat megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek előtt is.

Például: I've got some interesting information! – Van néhány érdekes információm.

I borrowed some books from the library yesterday. – Kölcsönöztem néhány könyvet tegnap a könyvtárból.

5 We can also use some in questions, when we're making offers and requests: Would you like some more tea?

5. Néhány esetben a some-ot használhatjuk kérdő mondatokban is. Ezek például az úgynevezett udvarias kérdések, ajánlások.

Például: Would you like some more tea? – Szeretnél még egy kis teát?

6 We normally use any before uncountable and plural countable nouns in negative sentences and questions: There aren't any yoghurts in the fridge. Did your dad give you any advice? We sometimes use no instead of not any: There are no hotels in this part of town. We have no fish left, I'm afraid.

6. Alapesetben az any-t tagadó és kérdő mondatokban használjuk. Az any állhat megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek előtt is.

Például: There aren't any yoghurts in the fridge.– Nincs joghurt a hűtőben.

Did your dad give you any advice? –Apukád adott néhány ötletet?

Néha az any helyett a no szócskát használjuk.

Például: There are no hotels in this part of town. – Nincs egy hotel sem a város ezen részén.

A LOT OF / LOTS OF / MANY / MUCH / FEW / LITTLE:

Megszámlálható:

Sok:

Kevés:

+ I have a lot of books.

Sok könyvem van.

- I don't have many books.

Nincs sok könyvem.

? Do you have many books?

Sok könyved van?

+ I have few books.

Kevés könyvem van/néhány könyvem van.

- I don't have few books.

Nincs kevés könyvem.

? Do you have few books?

Van néhány könyved?

Megszámlálhatatlan:

Sok:

+ I have a lot of / lots of milk.

Sok tejem van.

- I don't have much milk.

Nincs sok tejem.

? Do you have much milk?

Van sok tejed?

Kevés:

+ I have little milk.

Van némi/egy kevés tejem.

- I don't have little milk.

Nincs egy kevés tejem se.

? Do you have little milk?

Van egy kis tejed

AZ ANGOL FŐNÉV TÖBBESZÁMA

Rendhagyó többesszám

1. A legtöbb angol főnév -s végződést kap többes számban, melyet z-nek ejtenek, illetve egyes esetekben (p-re, t-re, k-ra végződő szavaknál) sz-nek.

apple-apples

book-books

sparrow - sparrows

2. Amennyiben egy szó cs, dzs, s, sz vagy z hanggal végződik, nem közvetlenül kerül mögé az -s végződés, hanem egy "e"-vel bővülve, iz-nek ejtve: -es (iz).

ash-ashes

trench-trenches

boss - bosses

Kivétel: ha írásban egyes számban "e"-re végződik a szó (de cs, dzs, s, sz vagy z hanggal), akkor elég az "-s" a végére; de ekkor (i-ként) ejteni kell az egyesszámban néma "e"-t is!

piece-pieces
bridge-bridges
nose - noses

3. Az y-ra végződő szavak többes számban -ies végződést kapnak.

fly-flies
penny - pennies

4. A legtöbb -fe és egyes -f végű főnevek többes számú végződésében az "f" v-re lágyul

life-lives
wife-wives
knife-knives
wolf-wolves
calf-calves
leaf - leaves

5. Egyes latin/görög eredetű szavak megőrzik eredeti, angol logikától független többes számukat: -on → -a; -um → -a; -is → -es

phenomenon-phenomena
medium-media
analysis - analyses (a végződés ejtése: -i:z)

6. Egyes o-ra végződő szavak -es végződést kapnak többes számban (ejtése az 1. szabálynak megfelelően "z")

hero-heroes
tomato-tomatoes
zero - zeroes

BUT!

photo-photos
studio-studios
stb.

7. Néhány szónak sajátos többes száma van (bár ezek között is felismerhetőek minták!)

child-children
mouse-mice louse-lice

man-men
woman-women
tooth-teeth
goose-geese
foot - feet

8. Vannak szavak, melyeknek nincs többes számú alakja

Species(faj)
series(sor,sorozat)
sheep (birka)

ALAPANYAGOK CSOPORTJAI

Az alábbi táblázatban az alapanyagok csoportosítását adtam meg angol nyelven.

Meat	Poultry	Fish	Seafood	Dairy products	Confectionary
beef				butter	chocolate
veal		cod		cheese	bar of chocolate
lamb		plaice		cheese sandwich	ice-cream
mutton	chicken	herring	prawn/shrimp	cheeseburger	jam
pork	chicken broth	sardine	crab	cream	honey
bacon (fat/lean)	duck	trout	lobster	sour cream	marmalade
liver	goose (plgeese)	salmon	crayfish	curds/cottage cheese	sweet
kidney	omlet (te)	carp	oyster	yoghurt	biscuit
tongue	pheasant	eel	caviar(e)	milk	cake
ham	turkey (s)	pike		skimmed milk	doughnut
sausage (s)		stuffed fish		whole milk	pie
beefsteak		tinned fish		sour milk	cornflakes
Vegetables	Fruit	Berries	Nuts	Herbs and spices	Cereals
aubergine	apple	cranberry		parsley	
tomato	apricot	currant		thyme	
cabbage	banana	black / red /		dill	basil
cauliflower	lemon	white currant;	almond	mint	corn
spinach	orange	gooseberry	peanut	cinnamon	wheat
cucumber	melon	grapes	walnut	ginger	rice
carrot	peach	raisin	hazelnut	nutmeg	buckwheat
garlic	pear	raspberry		pepper	cereal
onion	pineapple	strawberry		mustard	grain
lettuce	plum	bilberry		vinegar	
radish	cherry	wild strawberry		horse radish	
potatoes	pomegranate			oregano	

pulses	tangerine			Bay	
beans	grapefruit			Basil	
peas	watermelon			Tarragon	

1. Fűszerek/ Herbs

A következő bekezdésben a fűszerekről szeretnék szólni néhány szót.

A fűszerek a kezdetektől fogva kiemelkedő szerepet töltek be az ember történelmében. A fűszerek voltak a legértékesebb árucikkek az ókorban és a középkorban. A bibliai Józsefet az Ótestamentum szerint bátyjai fűszerkereskedőknek adták el rabszolgának. Salamon király bibliai versében a Salamon király: Énekek éneke c. művében szíve választottját különböző fűszerformákhoz hasonlítja.

A fűszerek jelentették a fő motivációt, hogy Vasco Da Gama portugál hajós elindult Indiába, ami a brit birodalom négy évszázados uralmának kezdetét jelentette. Ugyanabban az időben Kolumbusz Kristóf az Új világból jelentette, hogy ott rengeteg új fűszer található.

A legfontosabb és leggyakrabban használt fűszerünk a konyhasó, amely ásványi eredetű.

Fűszereinkre a táplálkozásban nagy szükség van, mivel ízükkel, színükkel élvezetessé teszik az alapanyagokat és elősegítik, hogy a szervezet az elfogyasztott étel tápanyagait megfelelően hasznosítsa.

Az emberi táplálkozásra felhasznált alapanyag (liszt, tojás, főzelékfélék) fűszerezés nélkül legtöbb esetben egyhangú, nem ízletes az étel. Az ilyen ételekre kényszerült ember étvágya csökken, az emésztéshez szükséges nyálkaképződés nem megfelelő, ezért a tápanyag emésztése, felszívódása is minimális.

A fűszerezés ízesítő, zamatosító, színesítő finom aromájukkal, hatnak az ízlelésre, szaglásra és nem utolsósorban az elkészített étel látványa is befolyásolja étvágyunkat.

The earliest evidence of the use of spice by humans was around 50,000 B.C. The spice trade developed throughout the Middle East in around 2000 BC with cinnamon and pepper. The Egyptians used herbs for embalming and their need for exotic herbs helped stimulate world trade. In fact, the word spice comes from the same root as species, meaning kinds of goods. By 1000 BC China and India had a medical system based upon herbs. Early uses were connected with magic, medicine, religion, tradition, and preservation.

In the story of Genesis, Joseph was sold into slavery by his brothers to spice merchants. In the biblical poem Song of Solomon, the male speaker compares his beloved to many forms of spices. Generally, Egyptian, Chinese, Indian, and Mesopotamian sources do not refer to known spices.

The name *herb* comes from the Latin word *herba*, meaning grass.

Uses

Herbs have a variety of uses including culinary, medicinal, or in some cases even spiritual usage. General usage differs between culinary herbs and medicinal herbs. In medicinal or spiritual use any of the parts of the plant might be considered "herbs", including leaves, roots, flowers, seeds, resin, root bark, inner bark (cambium), berries and sometimes the pericarp or other portions of the plant.

Culinary herbs

Culinary use of the term "herb" typically distinguishes between herbs, from the leafy green parts of a plant, and spices, from other parts of the plant, including seeds, berries, bark, root and fruit. Culinary herbs are distinguished from vegetables in that, like spices, they are used in small amounts and provide flavor rather than substance to food.

Many culinary herbs are perennials such as thyme or lavender, while others are biennials such as parsley or annuals like basil, and some are shrubs (such as rosemary, *Rosmarinus officinalis*), or trees (such as bay laurel, *Laurus nobilis*) – this contrasts with botanical herbs, which by definition cannot be woody plants. Some plants are used as both a spice and an herb, such as dill seed and dill weed or coriander seeds and coriander leaves. Also, there are some herbs such as those in the mint family that are used for culinary and medicinal purposes.¹

¹ Forrás: www.wikipedia.org (2010.08.08)



1. ábra. Fűszerek a marokkói piacon



2. ábra. Fűszerek az indiai piacon

2. A sajt/cheese

Origins

Cheese is an ancient food whose origins predate recorded history. There is no conclusive evidence indicating where cheesemaking originated, either in Europe, Central Asia or the Middle East, but the practice had spread within Europe prior to Roman times and, according to Pliny the Elder, had become a sophisticated enterprise by the time the Roman Empire came into being.

Cheese is a generic term for a diverse group of milk-based food products. Cheese is produced throughout the world in wide-ranging flavors, textures, and forms.

Cheese consists of proteins and fat from milk, usually the milk of cows, buffalo, goats, or sheep. It is produced by coagulation of the milk protein casein. Typically, the milk is acidified and addition of the enzyme rennet causes coagulation. The solids are separated and pressed into final form. Some cheeses have molds on the rind or throughout. Most cheeses melt at cooking temperature.

Hundreds of types of cheese are produced. Their styles, textures and flavors depend on the origin of the milk (including the animal's diet), whether they have been pasteurized, the butterfat content, the bacteria and mold, the processing, and aging. Herbs, spices, or wood smoke may be used as flavoring agents. The yellow to red color of many cheeses is from adding annatto.



3. ábra. Füstölt sajt/Steamed cheese



4. ábra. Sajtkavalkád/Some sort of cheese

Szójegyzet:

Pliny the Elder– az idősebb Plinius, római író, filozófus

generic term – általános kifejezés

coagulation – megalvadás

acidified – savas

solid –szilárd részecskék

mold – penész

annatto: az amerikai kontinens trópusi égövében honos akiote nevű fa gyümölcséből kivont piros színű élelmiszeradalék. Illata „kissé paprikás, egy csipetnyi szerecsendióval”, íze „kissé édes-paprikás”

3. Dairy product/Tejtermékek

Dairy products are generally defined as foods produced from sheep's or domestic buffalo's milk. They are usually high-energy-yielding food products. A production plant for such processing is called a dairy or a dairy factory. Raw milk for processing mostly comes from cows and to a lesser amount from domestic buffaloes, but occasionally from other mammals such as goats, sheep, yaks, camels, or horses. Dairy products are commonly found in European, Middle Eastern and Indian cuisine, whereas they are almost unknown in East Asian cuisine.

Types of dairy products

Milk after optional homogenization, pasteurization, in several grades after standardization of the fat level, and possible addition of bacteria *Streptococcus lactis* and *Leuconostoc citrovorum*

- Cultured buttermilk, fermented concentrated (water removed) milk using the same bacteria as sour cream
- Kefir, fermented milk resembling buttermilk but based on different yeast and bacteria culture
- Kumis/Airag, slightly fermented mares' milk popular in Central Asia
- Milk powder (or powdered milk), produced by removing the water from milk
 - Whole milk products
 - Buttermilk products
 - Skim milk
 - Whey products
 - Ice Cream
 - High milk-fat & nutritional products (for infant formulas)
 - Cultured and confectionary products
- *Condensed milk*, milk which has been concentrated by evaporation, often with sugar added for longer life in an opened can
- *Ricotta cheese*, milk heated and reduced in volume, known in Indian cuisine as Khoa
- *Infant formula*, dried milk powder with specific additives for feeding human infants

- *Baked milk*, a variety of boiled milk that has been particularly popular in Russia

Butter, mostly milk fat, produced by churning cream

- *Buttermilk*, the liquid left over after producing butter from cream, often dried as livestock food
- *Ghee*, clarified butter, by gentle heating of butter and removal of the solid matter
- *Smen*, a fermented clarified butter used in Moroccan cooking.

Cheese, produced by coagulating milk, separating from whey and letting it ripen, generally with bacteria and sometimes also with certain molds

- *Curds*, the soft curdled part of milk (or skim milk) used to make cheese (or casein)
- *Whey*, the liquid drained from curds and used for further processing or as a livestock food
- *Cottage cheese*
- *Cream cheese*, produced by the addition of cream to milk and then curdled to form a rich curd or cheese made from skim milk with cream added to the curd
- *Fromage frais*

Casein

- *Caseinates*
- Milk protein concentrates and isonates
- Whey protein concentrates and isonates
- Hydrolysates
- Mineral concentrates

Yogurt, milk fermented by *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* sometimes with additional bacteria, such as *Lactobacillus acidophilus*

- Ayran
- Lassi

Ice cream, slowly frozen cream and emulsifying additives

- Ice milk
- Frozen custard
- Frozen yogurt, yogurt with emulsifiers that is frozen

Health risks of consuming dairy products

Most dairy products contain large amounts of saturated fat.

Some dairy products may cause health issues for individuals who have a lactose intolerance and milk allergies. Some dairy products such as blue cheese may become contaminated with the fungus *Aspergillus fumigatus* during ripening, which can trigger asthma and other respiratory problems in susceptible individuals. Vegans and some vegetarians avoid dairy products due to a variety of ethical, dietary, environmental, political, and religious concerns.²

Szójegyzet

protein–fehérje
fermented–erjesztett
buttermilk–író
coagulate–megalvad
cottage cheese – túró

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

A szakmai információban található táblázatot értelmezze. Elsőként nézze át "A halak és tengeri herkentyűk" részt! Ha talál benne ismeretlen kifejezést szótár segítségével fordítsa le!

2. feladat

Szólások ételnevekkel! Kösse össze a szólásokat!

Sayings. Match the parts of the saying!

As cold as a pancake.

As warm as a bone.

As dry as a cucumber.

As flat as a pig.

² Forrás: www.wikipedia.org/wiki/Dairy_product (2010.09.18)

As gentle as ice.
As greedy as a lamb.
As cool as toast.



3. feladat

Olvassa el a fűszerekről szóló fejezetet! (Mind a két nyelven mert nem teljesen egyforma).

Gyűjtse össze az angol verzióból a fűszerek neveit!

Read the chapter about the spices. In both languages because they are not the same.

Collect the spices from the English version.



4. feladat

1. Mielőtt elolvassa a sajtról szóló alfejezetet, válaszoljon az alábbi kérdésekre!

Do you like cheese?

List at least 3 famous dishes which contains cheese?

List some famous cheese!

2. Miután elolvasta, szintén válaszoljon a következő kérdésekre!

What kind of product is the cheese?

How many types of cheese can be produced?

What does cheese consist of?

5. feladat

Olvassa el a tejtermékekről szóló fejezetet, majd válaszoljon a következő kérdésekre angolul!

1. Sorold fel a tejtermékek fajtáit!

2. Sorolj fel legalább 2 baktériumot, melyek a tejtermékekben találhatóak!

3. Sorold fel a tej fajtáit!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

A legtöbb országban az emberek a friss halakat a piacon veszik. A következő feladatban megadtam néhány édesvízi és sós vízi halfajtát angolul és magyarul is. Keresse meg a párját majd csoportosítsa azokat!

In many countries people go to the fish market to buy fresh fish. In the following exercise you will see several fresh water and salt water fish. Match them to the Hungarian counterparts.

Which types of fish live...

In fresh water:.....

In salt water:.....

	plaice		nyelvhal		mackerele		angolna		
	cod		tókehal		lepényhal		pike-perch	sole	
eel		catfish		sügér		carp		angolna	
	harcsa		ponty		fogas		sardine	makréla	trout
herring		szardínia		sügér		perch	salmon	hering	

2. feladat

Mire gondoltam? Összekevertem a halak neveit. Tegye helyes sorrendbe és adja meg magyarul is.

What is it? Mixed words. The letters of the words have been jingled. Put them in order.

STEROY

MOLSAN

TOPCOSUP

DOC

SIDQU

LOSE

SUMMEL

TAFICHS

STROBEL

ELE

3. feladat

Két halétel receptjét összekevertem. Rakjon rendet!

Two fish recipes are mixed. Make order.

Smoked salmon with cucumber salad and caviar:

2 cucumbers, salt, 3 tbsp sherry vinegar, 1 level tbsp caster sugar, black pepper, 6 tbsp sour cream, 1 oz caviar, 1 lb smoke salmon, 1 lemon quartered

Grilled baby octopus:

18 baby octopuses, 2 teaspoons finely grated lemon rind, 1/2 cup lemon juice, 1/2 cup olive oil, 2 cloves of garlic, crushed; 1/2 cup chopped fresh parsley, 1 tbsp ground paprika

Peel the cucumbers and slice wafer thin. Put layers in a colander, sprinkling each layer with salt. To clean the octopus, use a small knife and remove gut by cutting off the head totally. Leave for 45 minutes, rinse thoroughly, place the cucumber in a tea towel and squeeze out most of the juice: be careful no to overdo this. Clean octopus thoroughly. Remove eyes. Place in a bowl and add vinegar, sugar and pepper. Mix lemon rind, juice, olive oil, garlic, parsley and paprika in a large bowl. To serve, place a pile of cucumber in the centre of each of 6 the plates, with a tablespoon of sour cream and half a tablespoon of caviar on top. Add prepared octopus, cover with plastic wrap and marinate 1–2 hours. Surround with smoked salmon. Squeeze a little lemon juice on the salmon and grind black pepper over. Lightly oil a grill, place the octopus evenly over the surface and cook under medium-heat 3–4 minutes each side while you are spooning over marinade. Serve hot or cold.³

MUNKKANYAG

^{3 3} Forrás: Horváth Krisztina: Hospitality English

4. feladat

Keresse meg a párját!

Match the names of the herbs!

Dill	babérlevél
Tarragon	menta
Basil	petrezselyem
Rosemary	kakukkfű
Mint	kapor
Parsley	rozmaring
Thyme	bazsalikom

5. feladat

Keresse meg a párját!

Compose word- groups from the words given in column A and B:

A.	B.
Salt and pepper	pot
Margarita	basin
Tea	shaker
Table	dish
Beer	caster
Sugar	glasses
Salt	cellar
Pepper	mug
Butter	spoon

6. feladat

Melyik gyümölcsre gondoltam?

Which fruit is it?

Date, apricot, lime, peach, cherry, watermelon, pear, grapefruit, plum, orange

- is probably from china and has got about 2,000 different types. It has a soft skin and large stone.
- is very good for desserts or for cooking. Its colour can vary from dark purple to golden yellow.
- is a fruit of the deserts in North Afrika and the Middle East.
- is in season in late spring and summer. It looks similar to peach but it is smaller and is an excellent ingredient for fruit preserves.
- is excellent for pies and james; the Morello variety is well known.
- is one of the best-known citrus fruits; people squeeze it for juice.
- is a large fruit, its rind is deep green outside, yellow inside, and its flesh is bright pink with tiny black seeds.

8. is a small, thin-skinned fruit, a typical ingredient and decoration of cocktails

9. has got white, juicy flesh; after harvesting, it goes bad quickly. It is a basic ingredients of traditional Hungarian brandy.

10. is a big juicy fruit, pale yellow in colour and used as a breakfast appetiser.

4

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Which types of fish live...

In fresh water: carp-ponty, catfish -harcsa, eel- angolna, perch-sügér, pike,perch - fogas, trout - pisztráng

In salt water: cod - tőkehal, herring -hering, mackerel - makréla, plaice - lepényhal, salmon - lazac, sardine - szardínia, sole - nyelvhal

	plaice	nyelvhal	mackerele	angolna	
cod	tőkehal	lepényhal	pike-perch	sole	
eel	catfish	sügér	carp	angolna	
	harcsa	ponty	fogas	sardine	makréla
herring	szardínia	sügér	perch	salmon	hering

2. feladat

STEROY- OYSTER(OSZTRIGA)

MOLSAN - SALMON (PISZTRÁNG)

TOPCOSUP - OCTOPUS(POLIP)

DOC - COD (TŐKEHAL)

SIDQU- SQUID(TINTAHAL)

LOSE - SOLE (NYELVHAL)

SUMMEL- MUSSEL (ÉTI KAGYLÓ)

TAFICHS - CATFISH (HARCSA)

STROBEL- LOBSTER(HOMÁR)

ELE -EEL (ANGOLNA)

3. feladat

Smoked salmon with cucumber salad and caviar:

2 cucumbers, salt, 3 tbsp sherry vinegar, 1 level tbsp caster sugar, black pepper, 6 tbsp sour cream, 1 oz caviar, 1 lb smoke salmon, 1 lemon quartered

Grilled baby octopus:

18 baby octopuses, 2 teaspoons finely grated lemon rind, 1/2 cup lemon juice, 1/2 cup olive oil, 2 cloves of garlic, crushed; 1/2 cup chopped fresh parsley, 1 tbsp ground paprika

Peel the cucumbers and slice wafer thin. Put layers in a colander, sprinkling each layer with salt. To clean the octopus, use a small knife and remove gut by cutting off the head totally. Leave for 45 minutes, rinse thoroughly, place the cucumber in a tea towel and squeeze out most of the juice: be careful no to overdo this. Clean octopus thoroughly. Remove eyes. Place in a bowl and add vinegar, sugar and pepper. To serve, place a pile of cucumber in the centre of each of 6 the plates, with a tablespoon of sour cream and half a tablespoon of caviar on top. Add prepared octopus, cover with plastic wrap and marinate 1–2 hours. Surround with smoked salmon. Squeeze a little lemon juice on the salmon and grind black pepper over. Lightly oil a grill, place the octopus evenly over the surface and cook under medium–heat 3–4 minutes each side while you are spooning over marinade. Serve hot or cold.

Smoked salmon with cucumber salad and caviar:

Peel the cucumbers and slice wafer thin. Put layers in a colander, sprinkling each layer with salt. Leave for 45 minutes, rinse thoroughly, place the cucumber in a tea towel and squeeze out most of the juice: be careful no to overdo this. Place in a bowl and add vinegar, sugar and pepper. To serve, place a pile of cucumber in the centre of each of 6 the plates, with a tablespoon of sour cream and half a tablespoon of caviar on top. Squeeze a little lemon juice on the salmon and grind black pepper over.

Grilled baby octopus:

Clean octopus thoroughly. Remove eyes. Mix lemon rind, juice, olive oil, garlic, parsley and paprika in a large bowl. To clean the octopus, use a small knife and remove gut by cutting off the head totally. Add prepared octopus, cover with plastic wrap and marinate 1–2 hours. Lightly oil a grill, place the octopus evenly over the surface and cook under medium–heat 3–4 minutes each side while you are spooning over marinade. Serve hot or cold.

4. feladat

DILL – KAPOR

TARRAGON – TÁRKONY

BASIL – BAZSALIKOM

ROSEMARY – ROZMARING

MINT– MENTA

PARSLEY –PETREZSELYEM

THYME – KAKUKKFŰ

5. feladat

Salt and pepper– caster

Margarita – shaker

Tea – glasses/mug/pot

Beer– mug

Sugar –spoon

Salt – cellar

Pepper – pot

Butter – dish

6. feladat

Date, apricot, lime, peach, cherry, watermelon, pear, grapefruit, plum, orange

1. **Peach** is probably from China and has got about 2,000 different types. It has a soft skin and large stone.
2. **Plum** is very good for desserts or for cooking. Its colour can vary from dark purple to golden yellow.
3. **Date** is a fruit of the deserts in North Afrika and the Middle East.
4. **Apricot** is in season in late spring and summer. It looks similar to peach but it is smaller and is an excellent ingredient for fruit preserves.
5. **Cherry** is excellent for pies and jams; the Morello variety is well known.
6. **Orange** is one of the best-known citrus fruits; people squeeze it for juice.
7. **Watermelon** is a large fruit, its rind is deep green outside, yellow inside, and its flesh is bright pink with tiny black seeds.
8. **Lime** is a small, thin-skinned fruit, a typical ingredient and decoration of cocktails
9. **Pear** has got white, juicy flesh; after harvesting, it goes bad quickly. It is a basic ingredients of traditional Hungarian brandy.

10. **Grapefruit** is a big juicy fruit, pale yellow in colour and used as a breakfast appetiser.

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK**FELHASZNÁLT IRODALOM**

- Horváth Krisztina: Hospitality English, Képzőművészeti Kiadó, 2004
- Michael Vince és Kevin McNicolas: Elementary Language Practice with key, McMillian, 2003
- www.wikipedia.org (2010.08.08)
- Michael McCarthy és Felicity O'Dell: English Vocabulary in Use, Cambridge, 2003
- www.wikipedia.org (2010.09.18)

AJÁNLOTT IRODALOM

- Michael McCarthy és Felicity O'Dell: English Vocabulary in Use, Cambridge, 2003
- Horváth Krisztina: Hospitality English, Képzőművészeti Kiadó, 2004

A(z) 1465-06 modul a77-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 1000 00 00	Szakács

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
22 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató