

B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

Les agrumes	(Owoce cytrusowe)	Assaisonner	(Przyprawiać)
La base	(Baza)	Beurrer un plat	(Posmarować naczynie masłem)
Le beurre fondu	(Roztopione masło)	Gratiner	(Zapiekać na złoto (gratinować))
Le beurre pommade	(Miękkie masło (pommade))	Saupoudrer	(Posypać)
Le couteau	(Nóż)	Tremper	(Moczyć, zanurzać)
Le plat à gratin	(Naczynie do zapiekania (gratin))	Mettre en purée	(Zmiażdżyć na puree)
Le sommet	(Wierzch, szczyt (dekoretką))	Tiédi	(Podgrzany, letni)
La cuisson	(Gotowanie/pieczenie (proces termiczny))	Écrouter	(Usuwać skórkę lub skórkę (np. z sera))
Le mélange	(Mieszanka)	Paner	(Obtaczać w panierce)
La patate écrasée	(Tłuczone ziemniaki)	Passer un aller-retour	(Przejechać krótko z obu stron (szybkie obsmażenie))
Les rondelles de pommes	(Plasterki jabłek)	Réserver au réfrigérateur	(Odłożyć do lodówki, schłodzić)
Le beurre fondu	(Roztopione masło)	Concassé	(Posiekany, rozdrobniony)
Peler une orange à vif	(Obierać pomarańczę na surowo (z pozbawieniem białej skórki))	En cubes	(W kostkę)
L'écorce	(Skórka (np. owocu))		

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć wideo, lub przeczytaj tekst. (QR: Audio)



Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.

Aby przygotować domowe **puree**, zaleca się ugotować ziemniaki w wodzie: to pomaga zachować dobry smak. Gdy są miękkie, rozgniatą się je, a następnie dodaje gorące mleko z odrobiną śmietany i masła. Miesza się, aż uzyska się **kremową** konsystencję. Na koniec sprawdza się **przyprawienie** i podaje z **daniami w sosie**.

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les cuire dans l'eau
 - b. Les faire frire avant de les écraser
 - c. Les cuire uniquement à la vapeur
 - d. Les laisser refroidir dans le lait
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
 - a. Quand elles deviennent dorées
 - b. Quand le couteau entre facilement dedans
 - c. Quand elles flottent à la surface
 - d. Quand elles sentent le beurre

1-a 2-b



2. Gramatyka: Les pronoms démonstratif neutres ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça to nijakie zaimki wskazujące, które oznaczają rzecz lub ideę. Zastępują grupę wyrazów lub zdanie.

1. Używa się **ceci**, aby wskazać to, co jest blisko. Używa się **cela** lub **ça** w odniesieniu do tego, co jest dalej.
2. Używa się „ça”, aby zastąpić „le”, „la”, „les”, gdy wyrażają ideę ogólną, a czasem także w niektórych przypadkach podwójnej pronominalizacji, aby uprościć zdanie.
3. Czasem używa się “ça”, aby wzmocnić zaimek pytający.
4. Używa się **ce** ou **c'**, aby zastąpić **ça** przed czasownikiem être.

Pronom (Zaimkek)	Exemple (Przykład)
Ceci (To / to tutaj)	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. (Użyjemy tego, aby doprawić danie.)
Cela (Tamto / to)	Cela servira plus tard. (To przyda się później.)
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée. (Potrzebuję tego do purée.)
	Le beurre, j'aime ça ! (Masło — to lubię!)
	Je ne lui ai pas dit ça ! (Nie powiedziałem/-am mu tego!)
Ce / C'	Qui ça ? (Kto to?)
	Où ça ? (Gdzie to?)
	Ce sont des agrumes. (To są cytrusy.) C' est un agrume. (To jest cytrus.)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (- Chcesz przygotować w ten weekend jakies wyjątkowe danie?)
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais (- Dokładnie to miałem/-am na myśli! / - Właśnie o tym myślałem/-am)

Ça jest bardziej nieformalne, często używane w mowie. Przykład: Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" jest bardziej oficjalne i częstsze w piśmie. Przykład: Pourvu que **ce** soit vrai ! Istnieje jednak tylko jedna możliwość dla « Ce fut »

Przed devoir/pouvoir + être : Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : _____, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (Uważnie popatrz: to jest masło pomadowe, a nie masło roztopione.)

- a. cela b. ça c. ceci d. ce

2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : _____ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (*Widzisz tę mieszankę na wierzchu zapiekanki? Zachowujemy ją na później: posłuży do posypania w momencie zapiekania.*)
- a. ce b. cela c. c' d. ceci

1. ceci 2. cela



Przepisz zwroty (QR: A1+)

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

(*Użyjemy ceci, aby doprawić danie.*)

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

(*Zachowamy cela na później.*)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

(*Nie lubię ça.*)

1. Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. 2. Nous garderons cela pour plus tard. 3. Je n'aime pas ça.

Popraw błęd

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

Sól, lubię to w sosach.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

To jest gotowe, możemy nakryć talerze.

1. Le sel, j'aime ça dans les sauces. 2. C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

3. Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût. |
| c. Le beurre pommade | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement. |

a-2 b-1 c-3



2. Karta warsztatowa kulinarna: zapiekanka z batatów i cytrusów (QR:

Audio)

Wypełnij luki: concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez



Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) _____ en purée, puis ajouter du beurre pommade et un peu de lait (2) _____. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) _____ et (4) _____ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) _____ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) _____. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) _____ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.

Na warsztaty „Masterchef” komitetu zakładowego szefowa kuchni proponuje zapiekankę z batatów z cytrusami, łatwą do odtworzenia po pracy. Przygotuj bazę: ugotuj bataty, zrób z nich purée, następnie dodaj miękkie masło i trochę podgrzanego mleka. To daje elastyczną konsystencję; jeśli jest zbyt gęsta, dodaj jeszcze trochę mleka. Dopraw i wstaw do lodówki na 15 minut.

W tym czasie posmaruj masłem naczynie do zapiekania i przygotuj dodatki: plasterki jabłek, skórkę z pomarańczy (bardzo cienko startą) oraz kilka posiekanych orzechów. Wylóż purée na dno, ułóż jabłka na wierzchu, a następnie posyp skórką. Do pieczenia wstaw do piekarnika, aż wierzch się zarumieni. Podaje się to na ciepło z sałatą; sprawdza się też jako dodatek do dania w sosie.

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

3. Posłuchaj fragmentu audio i wybierz poprawną odpowiedź. (QR: Audio)

- | | Prawda | Falsz |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

4. Wybierz poprawne rozwiązanie

- _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Pokrój cytrusy na ćwiartki i zachowaj skórkę: to nada potrawie więcej aromatu.)*
a. Coupez-vous b. Coupezons c. Coupez d. Couper
- _____ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Połóż roztopione masło na plasterkach jabłek, a potem posyp trochę cukru: podczas pieczenia się skarmelizuje.)*
a. Mettez b. Mettons c. Mette d. Mettre
- _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Pokrój spód sera na małe kostki; ułatwi to wymieszanie z rozgniecionymi ziemniakami.)*
a. Coupe b. Couper c. Coupaient d. Coupez

1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

5. Odgrywanie ról - dialogi (QR: Audio)

Briefing recette avant le service

- Camille (cheffe de partie):** *Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?
(Na deser pracujemy z cytrusami: możesz obrać pomarańczę na żywo i zachować trochę rozdrobnionej skórki, żeby aromatyzować mieszankę?)*
- Nicolas (commis):** *D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?
(Dobrze. Kroję też cząstki w kostkę i mieszam je z odrobiną przestudzonego roztopionego masła, tak będzie dobrze?)*
- Camille (cheffe de partie):** *Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.
(Tak, i lekko dopraw: szczypta soli i tylko odrobina cukru, potem odstaw do lodówki na dwadzieścia minut.)*
- Nicolas (commis):** *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurrer le plat avec du beurre pommade avant de mettre la base ?
(Bardzo dobrze. A do naczynia do zapiekania, smaruję naczynie miękkim masłem przed położeniem spodu?)*



Camille (chefe de partie): *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.*

(Dokładnie: posmaruj naczynie masłem, ułóż spód, a na końcu szybko zapiekamy wierzch, żeby uzyskać ładny kolor, nie dopiekając zbyt mocno.)

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?

6. Mówienie (QR: AI+)

Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...



1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.

2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?

7. Pisanie: WhatsApp (QR: AI+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

Ważne czasowniki

tu
nous
vous

Couper (ciąć)

Impératif
Coupe
Coupons
Coupez

Mettre (położyć)

Impératif
mets !
Mettons
Mettez