B1.16 Masterchef : cuisine avancée

Masterchef: zaawansowane gotowanie

https://app.colanguage.com/pl/francuski/program/b1/16

Les agrumes	*(Cytrusy)*	**En cubes**	*(W kostkę)*
La flouve odorante	*(Kminek wonny)*	**Peler une orange à vif**	*(Obierać pomarańczę 'na żywo' (z białej skórki))*
L'Écorce	*(Skórka)*	**Lever les quartiers d'une orange**	*(Wydzierać cząstki pomarańczy (filetować))*
La base	*(Baza)*	**Beurrer un plat**	*(Natłuścić naczynie masłem)*
Le sommet	*(Wierzch)*	**Gratiner**	*(Zapiekać na złoty kolor)*
Le couteau	*(Nóż)*	**Saupoudrer**	*(Posypać)*
Le mélange	*(Mieszanka)*	**Tremper**	*(Maczać)*
La cuisson	*(Pieczenie / gotowanie)*	**Mettre en purée**	*(Zrobić puree)*
Le plat à gratin	*(Naczynie do zapiekania)*	**Tiédi**	*(Letni, lekko ciepły)*
Le beurre fondu	*(Roztopione masło)*	**Écroutter**	*(Odkorować / zdjąć spieczoną warstwę)*
Le beurre pommade	*(Miękkie masło (pommade))*	**Paner**	*(Panierować)*
La patate écrasée	*(Tłuczone ziemniaki)*	**Passer un aller-retour**	*(Zrumienić krótko z obu stron)*
Les rondelles de pommes	*(Plasterki jabłek)*	**Réserver au réfrigérateur**	*(Odstawić do lodówki)*
Concassé	*(Posiekany / pokruszony)*	**Assaisonner**	*(Przyprawić)*

1.Ćwiczenia

1. Email

Otrzymujesz e-mail od francuskiej koleżanki, która organizuje u siebie kolację z zespołem i prosi Cię o szczegółowy i jasny przepis, który każdy będzie w stanie wykonać; odpowiadasz jej, proponując danie i wyjaśniając, jak je przygotować.

Objet : Dîner de l'équipe – besoin d'une recette

Bonjour,

Je t'écris pour le dîner de l'équipe vendredi prochain chez moi. L'idée est que chacun prépare un plat « maison » et apporte la recette écrite, avec les **ingrédients**, les ustensiles (par exemple **poêle antiadhésive**, **cocotte**, **fouet**…) et les étapes de **cuisson**.

Peux-tu choisir un plat salé pas trop compliqué, mais un peu « masterchef » ? Ce serait bien d'indiquer aussi le **temps de cuisson** et quand il faut **assaisonner** ou **rectifier l'assaisonnement**.

Merci d'avance !
Claire

Napisz odpowiednią odpowiedź: *Je te propose de préparer… / Pour cette recette, il te faut d'abord… / À la fin, il faut rectifier l'assaisonnement avec…*

_____
_____
_____

2. Uzupełnij dialogi

a. Inviter des voisins à dîner

Marc, hôte:	*Alors pour ce soir, je pensais faire un poulet rôti, mais un peu façon « chef » : avec une marinade au citron et aux herbes et une garniture de légumes rôtis.*	*(Na dzisiaj myślałem o pieczonym kurczaku, ale trochę w stylu „szefa": z marynatą cytrynowo-ziołową i dodatkiem pieczonych warzyw.)*
Claire, voisine:	*1.*_____ _____	*(Brzmi świetnie — czy już wszystko przygotowałeś, czy nadal jesteś w trakcie?)*
Marc, hôte:	*Je viens de mettre mon tablier, j'ai émincé les oignons, haché l'ail, et maintenant je fais revenir les carottes dans la poêle pour les dorer avant la cuisson au four.*	*(Właśnie założyłem fartuch, pokroiłem cebulę w cienkie plasterki, posiekałem czosnek, a teraz podsmażam marchewki na patelni, żeby je zezłocić przed pieczeniem.)*
Claire, voisine:	*2.*_____ _____	*(Czy pieczesz kurczaka w klasycznym naczyniu żaroodpornym, czy w garnku, żeby go dusić pod przykryciem?)*

Marc, hôte:	*Je commence à la poêle pour bien le dorer, puis je termine la cuisson au four dans un grand plat, comme ça la peau est croustillante et les jus mijotent avec la garniture.*	*(Zaczynam na patelni, żeby ładnie go zrumienić, potem kończę pieczenie w dużym naczyniu w piekarniku — dzięki temu skórka jest chrupiąca, a soki łączą się z dodatkami.)*
Claire, voisine:	*3.*_____ _____	*(Jeśli chcesz, mogę zająć się sosem — możemy użyć twojego blendera, żeby związać sok z pieczenia odrobiną śmietanki i startą pietruszką.)*
Marc, hôte:	*Parfait, pendant que ça mijote tranquillement, je lance le robot ménager pour râper le parmesan pour la salade, comme ça tout sera prêt quand les autres voisins arrivent.*	*(Idealnie — póki to się delikatnie dusi, uruchomię robot kuchenny, żeby zetrzeć parmezan do sałatki — wszystko będzie gotowe, gdy reszta sąsiadów przyjdzie.)*

***1**. Ça a l'air top, tu as déjà fait toute la mise en place ou tu es encore en plein dedans ? **2**. Tu fais cuire le poulet dans un plat allant au four classique ou dans un faitout pour une cuisson à l'étouffée ? **3**. Si tu veux, je peux m'occuper de la sauce, on peut utiliser ton mixeur pour lier le jus de cuisson avec un peu de crème et de persil râpé.*

3. W 6–8 zdaniach opisz przepis, który lubisz gotować, wyjaśniając główne etapy przygotowania i gotowania.

D'abord, je prépare… / Ensuite, je fais cuire… / À la fin, j'ajoute… / Le plat est prêt quand…

_____

_____

_____