

B1.16 Masterchef: cocina avanzada

Masterchef: zaawansowane gotowanie

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



El aceite de girasol	(olej słonecznikowy)	Hervido	(gotowany)
La margarina	(margaryna)	Cocer	(gotować)
La nata	(śmietana)	Cocer arroz	(gotować ryż)
La leche entera	(mleko pełne)	Hervir agua	(gotować wodę)
La leche descremada	(mleko odtłuszczone)	Asar	(piec/roztować)
La leche esnatada	(mleko odtłuszczone)	Freír patatas	(smażyć ziemniaki)
El yogur natural	(jogurt naturalny)	Freír huevos	(smażyć jajka)
La clara de huevo	(białko jajka)	Batir huevos	(ubijać jajka)
La yema	(żółtko)	Pelar fruta	(obierać owoce)
La cáscara	(skorupka)	Pelar patatas	(obierać ziemniaki)
La mostaza	(musztarda)	Cortar el pan	(krajać chleb)
El vinagre	(ocet)	Aliñar una ensalada	(doprawić sałatkę)
Los ingredientes	(składniki)	Condimentar	(przyprawiać)
El modo de preparación	(sposób przygotowania)	Quemarse la comida	(spalić jedzenie)
La carne a la plancha	(mięso z grilla/patelni)	Quemarse	(poparzyć się)
El pescado frito	(smażona ryba)		

1. Gramatyka: Zdania celowe i przyczynowe: para, a fin de que, porque...

Zdania celowe i przyczynowe służą do wyrażania celu lub przyczyny działania za pomocą łączników takich jak para, para que, a fin de que, porque i ya que.



1. para + infinitivo	mismo sujeto.
2. para que / a fin de que + subjuntivo	dózne podmioty.
3. porque / ya que + indicativo	motyw rzeczywisty lub znany.

Conector	Uso	Ejemplo
Para	Expresar finalidad (mismo sujeto)	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocci3n. (Szeł kuchni dopasowuje ogień aby uniknąć błędów podczas gotowania.)
Para que	Expresar finalidad (sujetos distintos)	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. (Szeł kuchni wyjaśnia proces aby uczniowie zrozumieli technikę.)
A fin de que	Expresar finalidad (más formal)	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. (Przepis jest powtarzany aby zespół poprawił rezultat.)
Porque	Expresar causa directa	Se cambia el método porque el resultado no funciona. (Metoda jest zmieniana ponieważ wynik nie działa.)
Ya que	Expresar causa evidente	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. (Proces jest uproszczony ponieważ czas jest ograniczony.)

1. He preparado todos los ingredientes con antelación _____ no estresarme durante la grabación del programa de cocina.
a. *porque* b. *ya que* c. *para que* d. *para*
2. He bajado el fuego _____ la salsa no se queme y tenga una textura más suave.
a. *para* b. *para que* c. *ya que* d. *porque*
3. Hoy freímos el pescado en aceite de girasol _____ es más económico que el aceite de oliva.
a. *para* b. *a fin de que* c. *para que* d. *porque*
4. Hemos cambiado la guarnición del plato principal _____ muchos clientes se quejaban de que las patatas salían quemadas.
a. *para* b. *ya que* c. *para que* d. *a fin de que*

1. para 2. para que 3. porque 4. ya que

2.Ćwiczenia

1. Email



Otrzymujesz e-mail od swojej przyjaciółki Any, która zaprasza cię na specjalną kolację w jej domu w stylu „MasterChef” i prosi o przepis z jasnymi instrukcjami, jak zorganizować menu; odpowiedz, czy przyjmujesz zaproszenie, czy nie, i szczegółowo wyjaśnij przepis, który możesz przynieść lub który ona może przygotować.

Hola,
El sábado quiero hacer una cena tipo **MasterChef** en casa e invitar a algunos amigos del trabajo. Me gustaría preparar un menú un poco más **avanzado**, no solo pasta con tomate.
¿Puedes ayudarme con una **receta** que sea especial pero posible para mí? Tengo **carne a la plancha** y también puedo comprar **pescado**. Dispongo de **aceite de girasol**, **nata**, **yogur natural**, huevos, **vinagre** y mostaza.
Necesito instrucciones claras: **modo de preparación**, tiempos de cocción, cómo **freír** o **hervir** las cosas, etc., para que no se me **queme** la comida.
Gracias,
Ana

Napisz odpowiednią odpowiedź: *Te propongo preparar... / Primero tienes que... para que... / Prefiero esta receta porque...*

2. Uzupełnij dialogi

a. Llamada urgente a tu madre

Hijo: Mamá, socorro: he quemado la carne a la plancha y huele fatal; mis amigos llegan en media hora, ¿qué puedo hacer?

Madre: 1. _____

Hijo: Vale. ¿Y para acompañar, hago patatas fritas o algo más rápido?

Madre: 2. _____

(Mamo, ratunku: przypaliłem mięso na patelni i strasznie śmierdzi; goście przyjdą za pół godziny, co mogę zrobić?)

(Spokojnie, otwórz okno, wyrzuć przypalone mięso i przygotuj nowe filety; wlej mniej oleju słonecznikowego i zmniejsz trochę temperaturę na patelni.)

(Dobra. A do tego: robić frytki czy coś szybszego?)

(Zrób sałatkę: umyj pomidory, obierz cebulę, pokrój wszystko i dopraw olejem, octem i szczyptą soli; tak unikniesz kolejnego przypalenia.)

Hijo: *De postre tengo yogur natural y nata; ¿cómo lo preparo para que quede bien?* (Na deser mam naturalny jogurt i śmietanę; jak to przygotować, żeby wyszło dobrze?)

Madre: 3. _____ (Ubij śmietanę z odrobiną cukru, aż zgęstnieje i nałóż ją na jogurt; to szybkie i bardzo smaczne.)

b. Organizar taller de cocina en la oficina

Organizador: *Laura, para el taller había pensado en pechuga de pollo a la plancha y una ensalada completa, ¿te parece bien?* (Laura, na warsztat myślałem o piersiach z kurczaka z patelni i pełnej sałatce, co o tym sądzisz?)

Compañera de trabajo: 4. _____ (Tak, to szybkie i zdrowe; w sałatce możemy dać sałatę, pomidora i jajko na twardo, i doprawić olejem, octem oraz odrobiną musztardy.)

Organizador: *También quiero explicar el modo de preparación: cómo pelar patatas sin cortarse y cómo cocer arroz para que no se pegue.* (Chcę też wyjaśnić sposób przygotowania: jak obierać ziemniaki, żeby się nie skaleczyć, i jak gotować ryż, żeby się nie kleił.)

Compañera de trabajo: 5. _____ (Świetnie; pamiętaj, żeby uprzedzić, że olej do smażenia jajek czy ziemniaków powinien być gorący, ale nie za bardzo, żeby nie poparzyć się ani nie przypalić jedzenia.)

Organizador: *Además compararé leche entera, desnatada y yogur natural para la salsa de yogur, así vemos opciones más ligeras.* (Dodatkowo porównam mleko pełne, odtłuszczone i jogurt naturalny do sosu z jogurtu, żeby zobaczyć lżejsze opcje.)

Compañera de trabajo: 6. _____ (Dobry pomysł; ja zajmę się pokazem, jak ubijać jajka i jak kroić chleb bez problemu.)

1. Tranquilo, abre la ventana, tira la carne quemada y prepara filetes nuevos; pon menos aceite de girasol y baja un poco la temperatura de la plancha. 2. Haz una ensalada: lava los tomates, pela la cebolla, córtalo todo y aliña con aceite, vinagre y una pizca de sal; así evitas volver a quemarte. 3. Bate la nata con un poco de azúcar hasta que espese y ponla encima del yogur; es rápido y queda muy rico. 4. Sí, es rápido y sano; en la ensalada podemos poner lechuga, tomate y huevo duro, y aliñarla con aceite, vinagre y un toque de mostaza. 5. Perfecto; recuerda avisar de que el aceite para freír huevos o patatas debe estar caliente pero no en exceso, para no quemarse ni quemar la comida. 6. Buena idea; yo me encargo de la demostración de cómo batir huevos y cómo cortar el pan sin problemas.

3. Napisz krótki e-mail (6–8 wierszy) do przyjaciela, zapraszając go na kolację do siebie; wyjaśnij, jakie danie zamierzasz ugotować i dlaczego wybrałeś ten przepis.

Te escribo para invitarte a cenar a mi casa porque... / He elegido esta receta porque... / Primero voy a..., después voy a... / Creo que te va a gustar este plato porque...

3. Ważne czasowniki

	Cocer	Quemarse
yo	cueza	me queme
tú	cuezas	te quemés
él/ella/usted	cueza	se queme
nosotros/nosotras	cuezamos	nos quememos
vosotros/vosotras	cuezáis	os queméis
ellos/ellas/ustedes	cuezan	se quemen