

## B1.16 Masterchef: cocina avanzada

Masterchef: zaawansowane gotowanie

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



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

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

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

**Madre:** 1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

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

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

**Madre:** 2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

<b>Hijo:</b>	<i>De postre tengo yogur natural y nata; ¿cómo lo preparo para que quede bien?</i>	(Na deser mam naturalny jogurt i śmietanę; jak to przygotować, żeby wyszło dobrze?)
<b>Madre:</b>	3.	(Ubij śmietanę z odrobiną cukru, aż zgęstnieje i nałożyć ją na jogurt; to szybkie i bardzkie smaczne.)

### b. Organizar taller de cocina en la oficina

<b>Organizador:</b>	<i>Laura, para el taller había pensado en pechuga de pollo a la plancha y una ensalada completa, ¿te parece bien?</i>	(Laura, na warsztat myślałem o piersiach z kurczaka z patelni i pełnej sałatce, co o tym sądzisz?)
<b>Compañera de trabajo:</b>	4.	(Tak, to szybkie i zdrowe; w sałatce możemy dać sałatek, pomidora i jajko na twardo, i doprawić olejem, octem oraz odrobiną musztardy.)
<b>Organizador:</b>	<i>También quiero explicar el modo de preparación: cómo pelar patatas sin cortarse y cómo cocer arroz para que no se pegue.</i>	(Chcę też wyjaśniać sposób przygotowania: jak obierać ziemniaki, żeby się nie skaleczyć, i jak gotować ryż, żeby się nie kleić.)
<b>Compañera de trabajo:</b>	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.)
<b>Organizador:</b>	<i>Además compararé leche entera, desnatada y yogur natural para la salsa de yogur, así vemos opciones más ligeras.</i>	(Dodatkowo porównam mleko pełne, odtłuszczone i jogurt naturalny do sosu z jogurtu, żeby zobaczyć lżejsze opcje.)
<b>Compañera de trabajo:</b>	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 quemé
tú	cuezas	te quemes
él/ella/usted	cueza	se quemé
nosotros/nosotras	cuezamos	nos quememos
vosotros/vosotras	cuezáis	os queméis
ellos/ellas/ustedes	cuezan	se quemen