

Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji čtenářské a informační gramotnosti

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0642
Číslo materiálu	VY_12_INOVACE_AJ1_45
Název školy	Janáčkova konzervatoř a gymnázium v Ostravě Československá 40 Ostrava
Autor	Mgr. Zuzana Teichmannová
Předmět	Anglický jazyk
Tematický celek	Anglický jazyk
Ročník	1. ročník SŠ
Datum tvorby	6. září 2012
Anotace	Recept, popis pracovního postupu.
Metodický pokyn	Práci s textem je možné doplnit domácím úkolem: popsat přípravu jídla nebo popis jiného pracovního postupu.
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora	

Food- Recipe- Spaghetti Bolognese

*800 grams of Spaghetti
1 kg of chopped tomatoes
350 grams of beef mince
2 onions
2 teaspoons of honey
3 cloves of fresh garlic
3 teaspoons of hot chilli paste
3 teaspoons of paprika
2 teaspoons of dried oregano
80 mls of olive oil
80 mls of red wine
salt
pepper*

Put the sentences into correct order:

Bolognese Sauce

Squeeze garlic.

Put in all spices.

Add garlic, chilli paste and honey.

Add the wine and tomatoes.

Heat the oil and fry the onions.

Boil for at least 45 minutes.

Peel and chop the onions.

Add the mince and fry until the mince is brown.

Pour the olive oil into a saucepan.

Spaghetti

Strain the spaghetti.

Serve with Bolognese Sauce.

Place a strainer into your sink.

Add the spaghetti.

Add the olive oil and mix it.

Bring the water to a boil.

Boil for 12 minutes.

Put the hot spaghetti back into the pot.

Put salt into the pot.

Check your answers.

Key

Bolognese Sauce

Peel and chop the onions.
Pour the olive oil into a saucepan.
Heat the oil and fry the onions.
Add the mince and fry until the mince is brown.
Put in all spices.
Add the wine and tomatoes.
Squeeze garlic.
Add garlic, chilli paste and honey.
Boil for at least 45 minutes.

Spaghetti

Bring the water to a boil.
Put salt into the pot.
Add the spaghetti.
Boil for 12 minutes.
Place a strainer into your sink.
Strain the spaghetti.
Put the hot spaghetti back into the pot.
Add the olive oil and mix it.
Serve with Bolognese Sauce.

Vocabulary

chopped- nasekaný
beef- hovězí
mince- sekaná
teaspoon- čajová lžička
cloves- stroužek
garlic- česnek
honey- med
dried- sušený
squeezed- vymačkaný, rozdrcený
add- přidat
fry- smažit
boil- vařit
peel- oloupat
strain- přecedit
strainer- sítko
sink- dřez