**Задания для дистанционного обучения по иностранному языку группы 25-26**

**6 апреля 2020 г. Переписать в тетрадь глоссарий по теме «Bakery» и написать список продуктов, который необходим для приготовления любого кондитерского изделия (изделие выбираете по желанию). Например: для приготовления эклера мне понадобится … (естественно, все на английском).**

**Тема «Bakery»**

Bagels - рогалики

Biscuits — печенье

Brown bread — черный хлеб

Bun - булочка

Cake — торт

Cheese sticks — сырные палочки

Coffee cake — кофейный торт

Cookies — печенье

Corn bread — хлеб из кукурузы

Crackers — крекеры

Croissant — круассан

Dough – тесто

Doughnuts — пончики

Eclair - эклер

English muffins — английская сдоба, маффины

Flour - мука

French bread – французский багет

Fresh-baked / newly-baked bread – свежий хлеб

Garlic bread — чесночный хлеб

Hard rolls — твердые булочки

Muffins — кексы, маффины

Pancakes — блины

Pie — пирог

Rolls — булочки

Rye bread — ржаной хлеб

Sourdough bread — хлеб на закваске

Sweet rolls — сдобные булочки

Waffles — вафли

Wheat bread — пшеничный хлеб

White bread — белый хлеб

**8 апреля 2020 г. Написать рецепт приготовления ранее выбранного кондитерского изделия. Переписать следующие слова в тетрадь.**

Ingredients – ингредиенты

Mix – мешать

Add – добавлять

Shake - взбивать

Combine – соединять, объединять

Serve - сервировать

Garnish – украшать

Place – размещать

Cook – готовить

Boil – варить

Fry – жарить

Cut – резать

Pour – лить, наливать

Wash – мыть

Slice – нарезать кусочками

Knead – месить

Form – формировать

Dress – украшать

Peel – чистить