



**TASTY ENGLISH**

**ЗНАНИЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА – ЭТО  
НЕОБХОДИМОСТЬ?**

**РОЛЬ ЯЗЫКА В БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ**

**ФОРМИРОВАНИЕ МОТИВАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ  
ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА У СТУДЕНТОВ И  
ОБУЧАЮЩИХСЯ НЕЯЗЫКОВЫХ  
СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ.**

**«ДАЖЕ МАННАЯ КАША, ПРИГОТОВЛЕННАЯ МАСТЕРОМ, ЭТО БЛЮДО  
ВЫСОКОЙ КУХНИ.»  
(Е.ТОТОК)**



# FRUIT AND BERRIES



**ORANGE**

АПЕЛЬСИН



**PINEAPPLE**

AHAHAC

A bunch of green grapes is shown splashing in water, creating numerous bubbles and droplets. The grapes are vibrant green and appear fresh. The background is solid black, which makes the water and grapes stand out. At the top of the image, there are decorative curved bands in shades of orange, red, and green.

**GRAPES**

ВИНОГРАД



**LIME**

ЛАЙМ



**POMEGRANATE**

ГРАНАТ



A close-up photograph of a bowl filled with fresh, bright red cherries. The cherries are glossy and some have short green stems. The bowl is white with a dark purple interior. The image is framed by a colorful, abstract border at the top with shades of orange, yellow, and green.

**CHERRY**

ЯШНЯ

**PEAR**

ГРУША





**PLUM**  
СЛИВА



**STRAWBERRY**

КЛУБНИКА



**FIG**

ИНЖИР



**RASPBERRY**

МАЛИНА

# COOKING TECHNIQUES



**to m.x**  
СМЕШИВАТЬ



to **A..**

ДОБАВЛЯТЬ





*to* **DE...ATE**

УКРАШАТЬ



*to* **G...E**  
НАТИРАТЬ



*to* **P..L**  
ЧИСТИТЬ



*to* **SQU...E**  
ВЫЖИМАТЬ

Повар торопился и записал инструкцию на разных листочках. Помогите восстановить правильный порядок действий, написав буквы в правильной последовательности.

**Instructions:**

- A) Decorate with pomegranate seeds.
- B) Add 1/2 cup of apple juice.
- C) Cut and mix all fruit.
- D) Read the recipe!
- E) Peel apples, pears and kiwi.

Чтобы закрепить пройденный материал, приготовим простой фруктовый салат.



# DESSERTS



**CHOCOLATE**

ШОКОЛАД



# CHOCOLATE CAKE

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ





# APPLE PIE

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ, ШАРЛОТКА



**COOKIES**  
ПЕЧЕНЬЕ



**ICE CREAM**

МОРОЖЕНОЕ



# **CROISSANTS**

КРУАССАНЫ



**STRUDEL**

ШТРУДЕЛЬ

A photograph of a white plate containing several pastries. In the center are two stacks of white macarons with a light-colored filling. To the left is a small round cake with a dark filling. To the right are several other pastries, including a round one with a dark filling and some crescent-shaped ones. The background is dark with a colorful abstract graphic at the top.

# MACAROONS

ПИРОЖНЫЕ МАКАРУНЫ



**DONUTS**

ПОНЧИКИ



**CANDIES**

ЛЕДЕНЦЫ



# COOKING TECHNIQUES



*to* **BEAT**  
ВЗБИВАТЬ



*to* **POUR**  
НАЛИВАТЬ

A close-up photograph of a person's hand holding a wooden spoon, stirring a mixture of ingredients in a white bowl. The mixture appears to be a combination of light-colored, possibly cooked, ingredients with some orange and yellow specks. The background is a blue surface.

*to* **BLEND**

СМЕШИВАТЬ



*to* **KNEAD**  
МЕСИТЬ (ТЕСТО)



*to* **ROLL OUT**  
РАСКАТЫВАТЬ



*to* **CUT OUT (COOKIES)**

ВЫРЕЗАТЬ (ПЕЧЕНЬЕ)



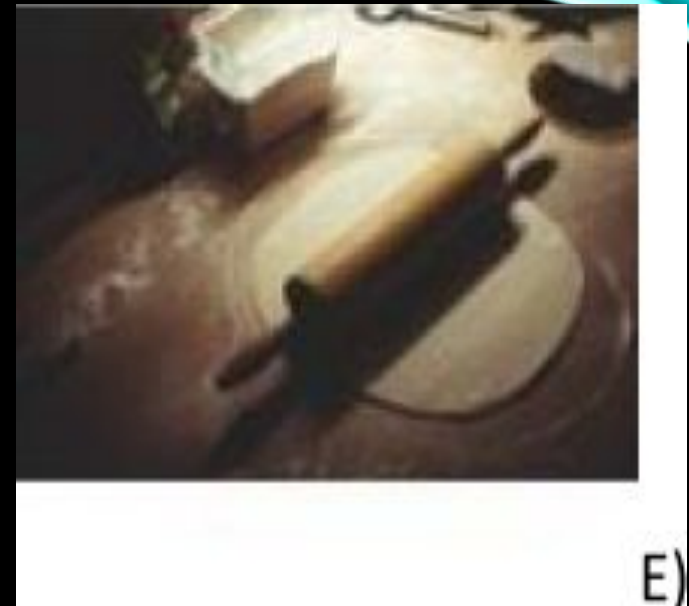
*to* **BAKE**  
ВЫПЕКАТЬ



*to* **BOIL**  
ВАРИТЬ



1. Bake
2. roll
3. blend
4. knead
5. frost
6. cut out



# ЧТОБЫ ЗАКРЕПИТЬ ПРОЙДЕННЫЙ МАТЕРИАЛ, ПРИГОТОВИМ ЛЕГКИЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ



## Ingredients

3 eggs

8 tablespoons of sugar

Baking powder

Cacao-powder

For cream-pudding

Milk

Sugar

Starch

Butter

For decoration kiwi, canned peach, tangerine, grapes

# VEGETABLES



**GREEN PEAS**

ЗЕЛЕНЬИ ГОРОШЕК



**GREEN BEANS**

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ



**A POTATO - POTATOES**

КАРТОФЕЛЬ



**A CARROT - CARROTS**

**МОРКОВЬ**



**AN ONION - ONIONS**

ЛУК



**A TOMATO - TOMATOES**

ПОМИДОР





**A CAULIFLOWER - CAULIFLOWERS**

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

A close-up photograph of a large quantity of fresh peppers. The peppers are mostly green, with some showing a yellowish-green hue, indicating they are ripe. They are long, slender, and pointed at the ends. The peppers are piled together, filling most of the frame. At the top of the image, there is a decorative curved border with a gradient of colors from orange to blue.

# A PEPPER - PEPPERS

ΠΕΡΕЦ



**A ZUCCHINI - ZUCCHINIS**

ЦУКИНИ



**A PUMPKIN - PUMPKINS**

ТЫКВА



# A CUCUMBER - CUCUMBERS

ОГУРЕЦ



**A GARLIC - 2 CLOVES OF GARLIC**

ЧЕШОК - 2 ЗУБКА ЧЕШОКА

# ЧТОБЫ ЗАКРЕПИТЬ ПРОЙДЕННЫЙ МАТЕРИАЛ, ПРИГОТОВИМ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ



## **Ingredients**

**5 medium potatoes**

**3 boiled eggs**

**1 sweet onion**

**1 tablespoon cider vinegar**

**salt and pepper to taste**

## **Dressing**

**1/2 cup mayonnaise**

**1/2 cup sour cream**

**1 tablespoon Dijon mustard**

# РЕЗОЛЮЦИЯ КРУГЛОГО СТОЛА

- Вести устойчивую работу по поддержанию мотивации студентов к изучению английского языка
- Внедрять инновационные технологии в обучении английского языка в образовательной организации