

Safety in the kitchen














Безопасность на кухне

9/04/2020

New words

Откройте тетрадь и запишите новые слова

The 9th of April
Thursday

safety  - безопасность
dangerous  - опасность
surface  - поверхность
wash  - мыть
use  - использовать
chop  - мелко нарезать
let  - позволять
clean  - чистить
touch  - трогать, прикасаться
keep  out  - не входить, держаться подальше
keep  away  - держаться подальше, избегать

Включите презентацию на
Просмотр/Слайд-шоу
Нажимайте на значки возле
слов, чтобы прослушать как
звучит слово.
Повторите за диктором.

Нажмите ПРОБЕЛ чтобы
продолжить просмотр.

Open your Students Book, p. 103

Откройте учебник на стр. 103

- 1** Which of the sentences 1-5 are true for you?

When I cook/help in the kitchen ...

- 1 I always wash my hands first.
- 2 I use one knife to chop¹ everything.
- 3 I wash fruit and vegetables really well.
- 4 I sometimes forget to put milk back in the fridge.
- 5 I clean surfaces² before and after.

¹ cut into small pieces ² top of something

Используя новые слова, изученные ранее выполните письменный перевод данных фраз. Запишите на английском языке те фразы, с которыми вы согласны.

Нажмите ПРОБЕЛ чтобы продолжить просмотр.

Open your Students Book, p. 103

Откройте учебник на стр. 103

DANGER!



KEEP OUT!

Keeping clean:

Don't let pets in the kitchen. Always wash your hands well before you touch any food. Clean the work surfaces well to keep bacteria away!



Прочитайте текст и устно переведите его, используя новую лексику и словарь.

Нажмите ПРОБЕЛ чтобы продолжить просмотр.

Open your Students Book, p. 103

Откройте учебник на стр. 103



Preparing food:

Wash fruit and vegetables well. Never chop raw¹ meat and then use the same knife for other food - to cut your bread, for example. There are lots of dangerous bacteria on raw meat. Use sharp knives and chop very carefully.

Storing food:

Bacteria can't live in the cold, but they love warm kitchens! Always keep raw meat, cooked food and dairy products like milk, cheese and yoghurt in the fridge. Don't put other food next to raw meat!

¹ not cooked

Прочитайте текст и устно переведите его, используя новую лексику и словарь.

Нажмите ПРОБЕЛ чтобы продолжить просмотр.

Задания на контроль.

(сфотографировать и прислать по электронной почте)

school125savelevaer@yandex.ru

до 10 апреля 20-00

1. Слова и перевод
2. Перевод на русский язык 5 фраз
3. Фразы на английском, с которыми вы согласны.