

FIRST STEPS IN ENGLISH

PRIMEIROS PASSOS
EM INGLÊS

FISK

WHAT'S
COOKING?

COZINHA,
COMIDAS
E AFINS.



E-BOOK Vol.8





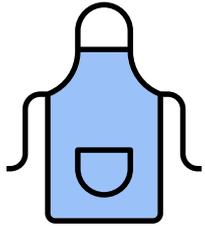
Que tal aprender em uma única edição palavras novas e receitas fáceis de fazer?

Você já deve ter ouvido falar que cozinhar pode ser terapêutico e relaxante. E nesta época de grandes descobertas (pelo fato de ter passado mais tempo em casa por causa da pandemia), fazer pão, bolo, biscoitos, enfim, aventurar-se na cozinha, proporcionou novas experiências e momentos divertidos e deliciosos para muita gente.

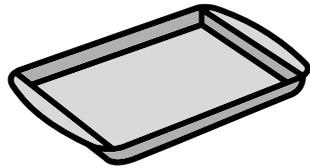
E como você chegou até aqui para aprender mais sobre inglês, vamos juntar o útil ao agradável. Que tal tentar preparar algumas receitas “easy-peasy”, ou seja, mole-mole seguindo instruções em inglês? Mas, calma lá! Não dá para seguir receitas em inglês sem antes aprender o básico na cozinha.

Vamos começar pelos utensílios mais usados.

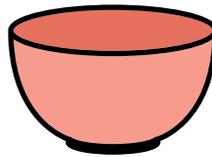
KITCHEN UTENSILS



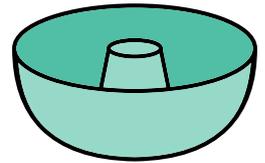
Apron
Avental



Baking sheet
Assadeira



Bowl
Tigela



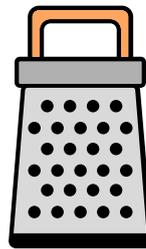
Cake pan
Forma de bolo



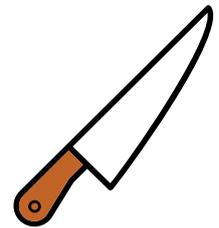
Cup
Xícara, copo



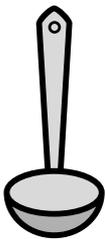
Fork
Garfo



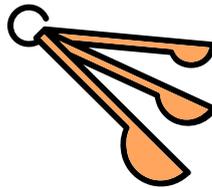
Grater
Ralador



Knife
Faca



Ladle
Concha



Measuring spoons
Colheres medidas



Mesh skimmer
Escumadeira

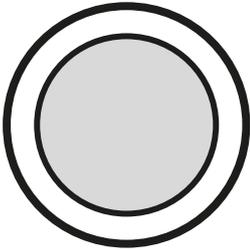
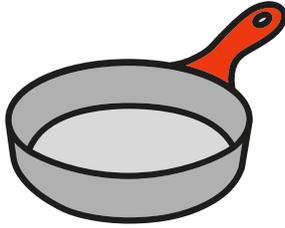


Plate
Prato



Skillet/frying pan
Frigideira



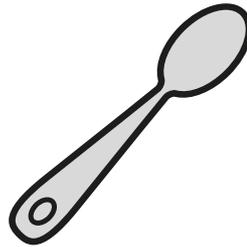
Spatula
Espátula



Spoon
Colher



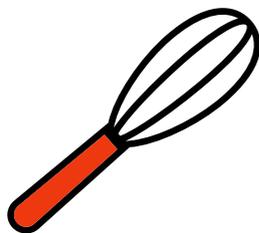
Strainer
Peneira



Tablespoon
Colher de mesa (sopa)



Teaspoon
Colher de chá



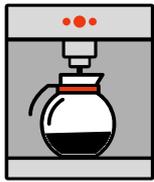
Whisk
Batedor, fouet



Wooden spoon
Colher de pau

KITCHEN APPLIANCES

É OS ELETRODOMÉSTICOS MAIS COMUNS?
VEJA COMO SE FALA CADA UM DELES
EM INGLÊS, AQUI ESTÃO!



Coffee maker
Cafeteira



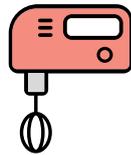
Blender
Liquidificador



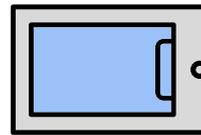
Food processor
Processador de alimentos



Stand mixer
Batedeira



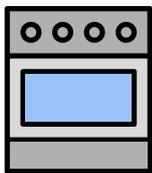
Hand mixer
Batedeira de mão



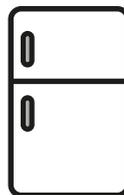
Microwave
Micro-ondas



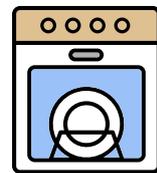
Toaster
Torradeira



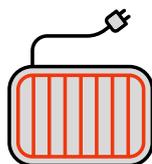
Stove and oven
Fogão e forno



Refrigerator, fridge
Geladeira



Dishwasher
Lava-louças

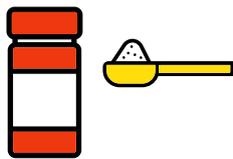


Electric grill
Grelha elétrica

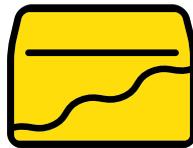


Sandwich maker
Sanduicheira

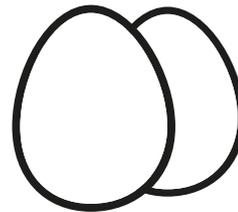
AS RECEITAS QUE SEPARAMOS SÃO REALMENTE MUITO FÁCEIS DE FAZER.
E HÁ NELAS VÁRIOS INGREDIENTES EM COMUM.



Baking powder
Fermento em pó



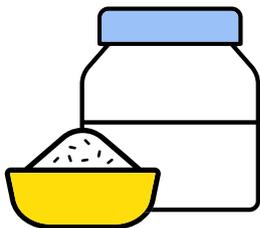
Butter
Manteiga



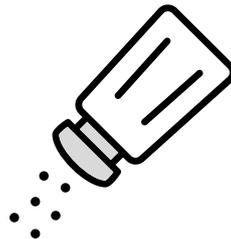
Eggs
Ovos



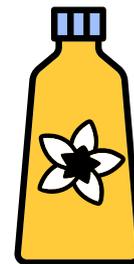
Flour
Farinha



Sugar
Açúcar



Salt
Sal



Vanilla extract
Extrato de baunilha

HÁ MUITAS INSTRUÇÕES, OU SEJA, VERBOS, EM COMUM TAMBÉM.

To add – Adicionar

To bake – Assar

To cook – Cozinhar

To melt – Derreter

To mix – Misturar

To pour – Verter, derramar, colocar

To stir in – Juntar, mexer

To whisk – Mexer, bater

CHEGA DE ENROLAÇÃO. VAMOS ÀS RECEITAS, MAS COM UM DESAFIO:
TENTE SEGUIR SEM OLHAR A TRADUÇÃO!

Pancakes

Ingredients

- 1 cup flour
- 2 tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1 cup milk
- 1 large egg
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 tablespoon vanilla extract



Instructions

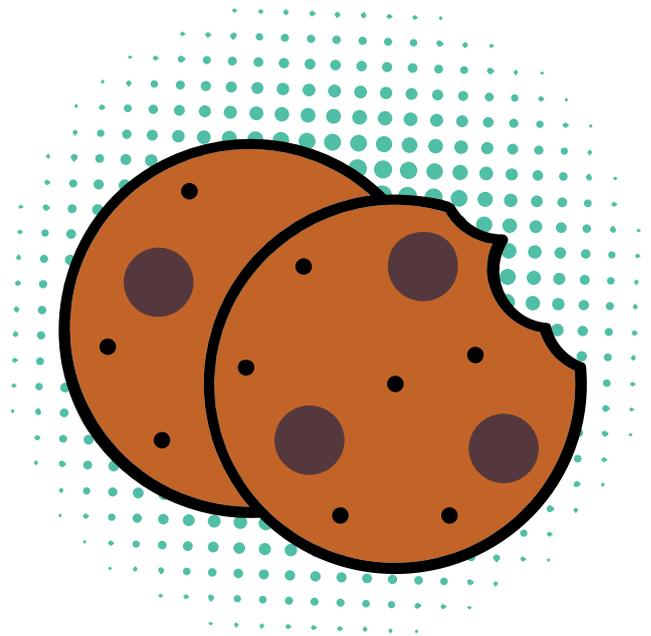
1. In a bowl, whisk together the milk, oil, egg and vanilla. Add the dry ingredients to milk mixture; whisk until just moistened (do not overmix).
Tip: let batter rest for 10 minutes.
2. Heat a skillet (non-stick) and throw in half a tablespoon of butter to grease the pan.
3. For each pancake, pour half a ladle of batter onto skillet.
4. Cook until surface of pancakes has some bubbles, and a few have burst, 1 to 2 minutes. Flip carefully with a spatula, and cook until browned, 1 or 2 more minutes.
5. Serve warm, with desired toppings.

*tradução no final do e-book

Chocolate Chip Cookies

Ingredients

- 1/2 cup butter
- 1/2 cup sugar
- 1/4 cup brown sugar
- 2 teaspoons vanilla extract
- 1 large egg
- 1 3/4 cups flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1 cup semisweet chocolate chips



Instructions

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Melt the butter in the microwave for about 40 seconds. Butter should be completely melted but shouldn't be hot.
3. In a large bowl, mix butter with the sugars until well combined.
4. Stir in vanilla and egg until incorporated.
5. Add the flour, baking powder, and salt. Mix dough until just combined.
6. Stir in chocolate chips.
7. Scoop out 1.5 tablespoon of dough, make small balls and place on baking sheet apart from one another.
8. Bake for 7-10 minutes, or until cookies are brown.

*tradução no final do e-book

Brownies

Ingredients

- 1 cup butter, melted
- 2 cups sugar
- 1/2 cup cocoa powder
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 eggs
- 1 1/2 cups flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 cup walnut *optional



Instructions

1. Preheat the oven to 180°C. Grease a 22x33cm pan.
2. Whisk together the melted butter, sugar, cocoa powder, vanilla, eggs, flour, baking powder and salt.
3. Spread the batter into the prepared pan. Decorate with walnut.
4. Bake for 20 to 30 minutes or until a toothpick inserted in the center comes out slightly humid.

*tradução no final do e-book

RECEITA PRONTA. CHEGOU A HORA DE EXPERIMENTAR.
MAS, O QUE DIZER NA HORA DA DEGUSTAÇÃO?

SE VOCÊ GOSTOU,
PODE DIZER:



This is really good! – Está muito bom!

Wow, this (food) is amazing! – Uau, essa (nome da comida) está incrível!

This is finger-licking good. – Está de lamber os dedos.

Yummy! – Gostoso!

This is truly mouthwatering. – Está realmente de dar água na boca.

I like this very much. – Gosto muito.

This is out of this world! – Isso está de outro mundo!

I'm in heaven. – Estou no céu.

Delish! – Delícia!

You're a fantastic cook. – Você é um(a) cozinheiro(a) fantástico(a).

SE VOCÊ NÃO CURTIU, VOCÊ PODE DIZER:



This (food) is too (sweet) for me.

Esse/a (nome da comida) está (doce) demais para mim.

It could use a little more/less... – Poderia ter um pouco mais/menos de...

This tastes different. I think I prefer something else.

Isso tem um gosto diferente. Acho que prefiro outra coisa.

This is not my favorite. – Não é o meu preferido.

It's all right. – É... está bonzinho.

I'm not crazy about this. – Não sou louco por isso aqui.

No. Not a fan. – Não sou fã, não.

I'm more of a (fruit) person. – Sou do tipo que gosta mais de (fruta).

No thanks. I've had enough. – Não obrigado(a). Já estou satisfeito(a).

It's not my thing. – Não é pra mim.

HOJE EM DIA NÃO PODEMOS DEIXAR DE PERGUNTAR SE A PESSOA TEM UMA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL. VOCÊ PODE PERGUNTAR:

What's your diet?

Qual é a sua dieta?

Do you have any dietary restrictions?

Você tem alguma restrição alimentar?

A RESPOSTA PODE SER ALGO COMO:

I'm vegetarian. – Sou vegetariano(a).

I'm vegan. – Sou vegano(a).

I'm on a low-carb diet. – Estou numa dieta low carb.

I'm lactose intolerant. – Sou intolerante à lactose.

I'm on a gluten-free diet. – Estou numa dieta sem glúten.

I'm diabetic. – Sou diabético(a).

I'm allergic to peanuts. – Sou alérgico(a) a amendoins.

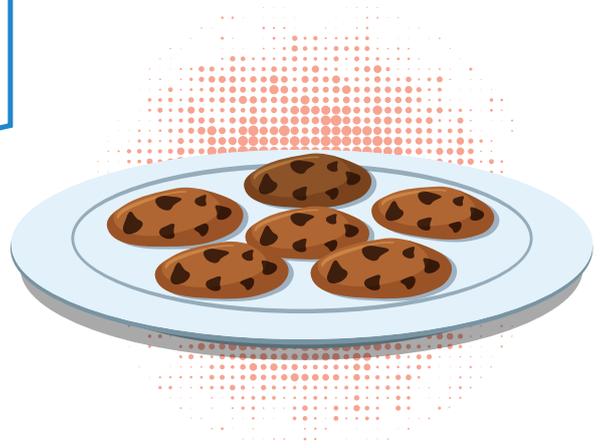
I can't eat shellfish. – Não posso comer crustáceos.

I'm on a sugar-free diet. – Estou numa dieta sem açúcar.

I'm on a low-sodium diet. – Estou numa dieta sem sal.

O BACANA DE APRENDER OUTRO IDIOMA É DESCOBRIR EXPRESSÕES IDIOMÁTICAS COM QUASE TODO TIPO DE ASSUNTO. HÁ VÁRIAS EXPRESSÕES EM INGLÊS COM COMIDAS. SEPARAMOS AQUELAS QUE USAM COOKIE E CAKE.

EXPRESSÕES COM A PALAVRA COOKIE



- **One smart cookie.**

Usado para dizer que alguém é muito esperto.

Julie got an A on her test. She's one smart cookie.

Julie tirou A na sua prova. Ela é uma garota muito esperta.

- **To be caught with one's hand in the cookie jar.**

Significa ser pego em flagrante, fazendo algo errado.

Timmy was trying to get out of the crib, but his mom caught him with his hand in the cookie jar.

Timmy estava tentando sair do berço, mas sua mãe o pegou no flagra.

- **Cookie cutter.**

Quando algo é idêntico a outra coisa.

I don't like houses that are cookie cutters. I prefer unique houses.

Não gosto de casas de estilo idênticas. Gosto de casas originais.

- ***That's the way the cookie crumbles.***

Usado para se conformar como as coisas acontecem na vida.

I am pretty sad about not being able to go on a trip this year, but I guess that's just the way the cookie crumbles.

Estou bem triste em não poder viajar este ano, mas acho que as coisas são como são.

- ***What do you want, a cookie?***

Uma resposta irônica para alguém que está buscando um elogio por ter feito algo rotineiro ou sem grande importância.

So, you made your bed. What do you want, a cookie?

Então você arrumou sua cama. O que você quer, confete?

EXPRESSÕES COM A PALAVRA CAKE



- ***Icing on the cake.***

Usado para dizer que uma situação boa ficou melhor ainda.

My birthday was awesome and getting a new smartphone from my dad was just the icing on the cake.

Meu aniversário foi demais e ter ganhado um novo celular do meu pai foi a cereja do bolo.

- ***A cakewalk / a piece of cake.***

Quando algo é muito fácil de fazer.

The game was a cakewalk / a piece of cake. My team won 5 to 0.

O jogo foi muito fácil. Meu time ganhou de 5 a 0.

- ***Take the cake.***

Expressão que significa ser o melhor ou o pior em algo.

The soup was good, but the lasagna really took the cake.

A sopa estava boa, mas a lasanha estava mil vezes melhor.

- ***Go / sell like hot cakes.***

Quando algo é vendido muito rapidamente.

Laptop computers are selling like hot cakes.

Os notebooks estão vendendo como água.

- ***Slice of the cake.***

Usado para dizer que se quer uma parte ou participação em alguma operação financeira.

My partner wasn't satisfied with the deal. He wanted a bigger slice of the cake.

Meu sócio não ficou satisfeito com a negociação. Ele queria uma participação maior.

Panquecas

Ingredientes

1 xícara de farinha	1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de açúcar	1 ovo grande
1 colher (chá) de fermento em pó	1 colher (sopa) de óleo vegetal
½ colher (chá) de sal	1 colher (sopa) extrato de baunilha

Modo de fazer

1. Em uma tigela, misture o leite, o óleo, o ovo e a baunilha. Adicione os ingredientes secos à mistura do leite; misture até a massa ficar bem úmida (não bater demais).
Dica: deixe a massa descansar por 10 minutos.
2. Esquente a frigideira (antiaderente) e coloque meia colher de manteiga para untar.
3. Para formar cada panqueca, coloque meia concha de massa na frigideira.
4. Cozinhe até que a superfície da panqueca forme algumas bolhas e algumas estourem, de 1 a 2 minutos. Vire cuidadosamente com uma espátula e cozinhe o outro lado até dourar, por mais 1 ou 2 minutos.
5. Servir morno, com a cobertura desejada.

Cookies com gotas de chocolate

Ingredientes

1/2 xícara de manteiga	1 3/4 xícara de farinha
1/2 xícara de açúcar	1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/4 xícara de açúcar mascavo	1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (chá) de extrato de baunilha	1 xícara de gotas de chocolate meio amargo
1 ovo grande	

Modo de fazer

1. Pré-aqueça o forno em 180°C.
2. Derreta a manteiga no micro-ondas por uns 40 segundos. A manteiga deve derreter completamente, mas não deve estar quente.
3. Em uma tigela grande, misture a manteiga com o açúcar e o açúcar mascavo até ficarem bem batidos.
4. Junte a baunilha e o ovo até incorporar.
5. Acrescente a farinha, o fermento e o sal. Misture bem a massa.
6. Junte as gotas de chocolate.
7. Pegue 1 1/2 colher de massa e forme bolinhas. Coloque-as na assadeira com espaço entre elas.
8. Asse de 7 a 10 minutos ou até dourar.

Brownies

Ingredientes

1 xícara de manteiga derretida	1 1/2 xícara de farinha
2 xícaras de açúcar	1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/2 xícara de cacau em pó	1/2 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de extrato de baunilha	1/2 xícara de nozes (*opcional)
4 ovos	

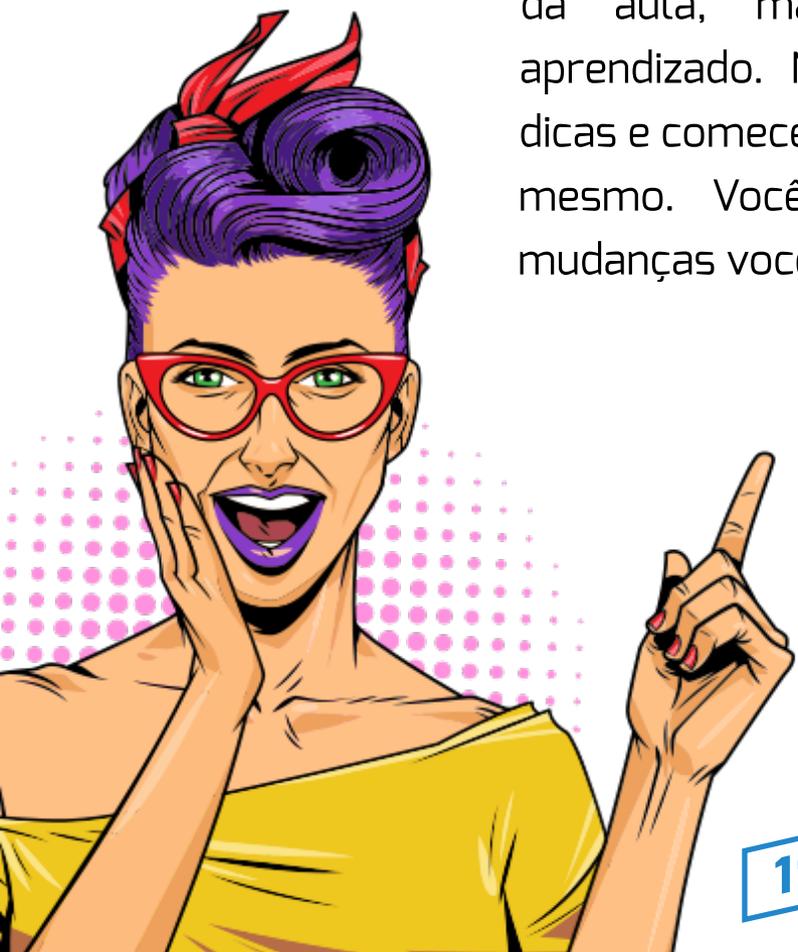
Modo de fazer

1. Pré-aqueça o forno em 180°C. Unte uma forma de 22x33cm.
2. Misture a manteiga derretida, o açúcar, o cacau em pó, a baunilha, os ovos, a farinha, o fermento em pó e o sal.
3. Coloque a massa na forma. Decore com as nozes.
4. Asse de 20 a 30 minutos ou, ao se espetar um palito, que ele saia levemente úmido.

E AÍ? GOSTOU DESSA EDIÇÃO?

Além de ter aprendido palavras novas, você agora pode mostrar as suas habilidades na cozinha.

Lembre-se de que “practice makes perfect” (a prática leva à perfeição). Quanto mais tempo você se dedicar ao idioma fora da aula, mais turbinado vai ser seu aprendizado. Não deixe de usar as nossas dicas e comece a variar o seu vocabulário hoje mesmo. Você vai ver que com simples mudanças você vai se destacar.



QUAL É O PRÓXIMO PASSO?

Se você sentiu que essa é a hora de aprender mais, a gente garante que a Fisk tem uma paixão enorme por ensinar e transformar a vida das pessoas.



Nos aliamos à tecnologia e oferecemos para nossos alunos o Cyber Fisk, uma plataforma virtual com mais de **20.000 exercícios** exclusivos para os alunos Fisk.

O mais legal é que temos mais de **1.000 escolas** espalhadas por todo o Brasil. É muito provável que tenha uma ou mais escolas Fisk na sua cidade.

Saiba mais sobre os nossos cursos e dê uma chance para o seu futuro. **Mais de 15 milhões** de pessoas já estudaram na Fisk, consagrando-nos como um dos maiores centros de ensino do mundo.

Venha para a Fisk e vença qualquer desafio.

**FAÇA A SUA
PRÉ-MATRÍCULA**

**TENHO UMA
DÚVIDA SOBRE
ESTE LIVRO**

**CONFIRA
MAIS DICAS NO
NOSSO BLOG**

FISK
VENÇA QUALQUER DESAFIO



fisk.com.br

Ilustrações:  freepik.com