

# КУХНЯ и кулинария

СУПЕР-СЛОВАРИК  
ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ СЛОВ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ИЗУЧАЮЩИХ РУССКИЙ ЯЗЫК

ба́нка

бле́ндер

блю́дце

бока́л

буты́лка

ве́ник

ве́нчик

весе́й

ви́лка

воро́нка

вы́тяжка

горшо́к

графин

деревя́нная ло́жка

дже́зва

доска́

дуршла́г

духо́вка

каза́н

кастро́ля

кофева́рка

кофемо́лка

кран/смеси́тель

кру́жка

кры́шка

кувши́н

ку́хонный комба́йн/ро́бот

лопа́точка

луко́шко

ме́рный стака́н

микроволно́вка

ми́ксер

ми́ска

мо́йка

молото́к

му́сорка

мясору́бка

нож

но́жницы

овоще́йстка

открыва́лка

пельме́нница

пе́речница и солонка

плита́

подно́с

поло́вник

посудомо́йка

про́тивень/лист

рези́новая лопа́точка

си́то/ситечко

ска́лка

сковорода́

сово́к

соковыжи́малка

стакáн

столо́вая ло́жка

сто́пка

сту́па

суши́лка

таз

тарелка

те́рка

точилка

фа́ртук

холоди́льник

чаева́я ло́жка

ча́йник

ча́шка

чеснокодави́лка

што́пор

я́щик

**Убедительная просьба не готовить по этим рецептам! Они созданы для образовательных целей.**

---

Берём коробку, сыпем в миску, заливаем молоком или йогуртом и жрём просто так! Всё!

---

Смешиваем дрожжи с сахаром, добавляем воду, муку, оливковое масло. Когда тесто поднимется, растянем его в широкий диск. Добавим помидоры, сыр, ветчину и в принципе всё, что дома найдётся (кроме ананаса — тот запрещён Женевской конвенцией). Печём при 190 °C двадцать минут

---

Дерём картошку, много картошки. Добавляем чеснок, много чеснока. Майоран, тмин (не зиру!), может и немножко лука, яйцо, молоко. Тесто вбрасываем в горячее масло и жарим.

---

Смешиваем воду, яйца и муку. Тесто оставляем в холодильнике на полчаса, а затем выкатываем. Лепим маленькие, круглые «карманчики» с начинкой из мяса, сыра, рыбы, овощей или даже фруктов. Бросаем в кипяток и после того, как они всплывут, варим ещё 3-5 минут. На тарелке уже добавляется сметана, перец, уксус или горчица.

---

Режем две луковицы и жарим на масле, заливаем томатным пюре, добавляем травы (базилик, фимиам, орегано) и фарш. Смешиваем сливки с мускатным орехом в фальшивый бешамель. Чередуем слои соуса, бешамели и макарон, запекаем под моцареллой.

---

На водоросли мы положили слой варенного риса. По середине кладём сырую рыбу, и все сматываем в один рулет. Режем на куски и макаем их в соевом соусе, прикусывая имбирь.

---

Идём в ИКЕЮ, стоим в очереди, заказываем как всегда порцию пятнадцать штук с картофельным пюре и брусничным соусом.

---

Смешиваем муку с сахаром, мёдом, яйцом и пряностями (корица, перец, бадьян, цедра лимона или апельсина, душистый перец, ваниль, имбирь, гвоздика — все в очень малых количествах), можем добавить грецкие орехи, фундук или миндаль. Тесто оставляем на день или два в холодильнике, затем печём. Поливаем лазурью из белка, сахара и лимонного сока с пищевыми красителями.

---

Смешиваем фарш с чем угодно, кладём на гриль и жарим. Потом вставляем в булку вместе с любыми овощами и соусами. Как бы не получилось, оно всё равно вкуснее, чем в МакДаке.