

To jest kwadrans na angielski, lekcja 256.

Co prawda, Majówka już za nami w 2023 roku, ale to nie oznacza, że sezon grillowy już się zakończył.

Wręcz przeciwnie, dla niektórych pewnie się jeszcze nawet nie zaczął.

W myśl naszych letnich odcinków postanowiłem napisać odcinek właśnie o grillowaniu.

Dowiesz się z niego, jaka jest różnica między barbecue oraz grill.

Oraz masę czasowników związanych z grillowaniem.

A w materiale bonusowym czekają słówka związane z jedzeniem, które możemy wrzucić na grilla.

Oraz smaki opisujące potrawę z grilla.

Let's begin!

Zacniemy sobie od tego rozróżnienia, więc wyraz grillowanie będzie przekładane jako barbecue.

Barbecue.

Chociaż nie jest to do końca chyba prawda, gdyż okazuje się po badaniach.

I to pewnie wiecie, mistrzowie sztuki kulinarnych zwrócą na to uwagę.

Taki przeciętny kowalski z grillem, nie.

Czyli tacy my.

Barbecue jest kilka sposobów zapisu tego wyrazu, ale ogólnie chodzi o to, że jest to element długiego gotowania.

Czyli na niskiej temperaturze, długi czas, jest tam element wędzenia z tym i gotujemy duże kawałki czy sztuki mięsa.

To jest właśnie tak naprawdę barbecue.

OK. Z drzeberka z barbecue.

Bardziej tak.

Natomiast jest też wyraz po angielsku po prostu grilling.

Grilling.

Taki grillowanie.

No i to jest chyba nasze właśnie grillowanie, czyli wrzucamy coś na duży ogień, rachy, ciachu, to się zapieczy albo spali i gotowaki ubaska.

No właśnie, spali to jest to.

Tak, że wysoka temperatura szybko.

No i to właśnie jest grilling.

Grilling.

A tamto to jest barbecue.

Barbecue.

Tak, spojrzcie w notatkach na ile sposobów można zapisać barbecue, bo to jest aż zaskakujące.

Bardzo dużo.

No właśnie, a skoro już o tym barbecue, to dodajmy sobie takie słówko jak wędzenie, czyli smoking.

Smoking.

Tak, jeżeli coś jest wędzonego, to to jest smoked.

Czyli odymione.

No i wykorzystuje się do tego zrębki drzewne, czyli wood chips.

Wood chips, ale piękne.

Chips drewniane.

Możecie też normalnie na grillach ich użyć, dodadzą aromatu waszym potrawom.

Zrobimy to sobie tak chronologicznie.

Najpierw trzeba przygotować to nasze mięso, czy warzywa i tutaj jest fajny czasownik prep.

Prep.

Prep to jest skrót od prepare i oznacza po prostu coś przygotować, czyli możemy prep the meat.

Prep the meat.

Albo prep the veggies.

Prep the veggies.

Nie zapomnijcie, że grilluje też chleb.

Też trzeba zrobić prep minimalny.

Dokładnie.

I możemy je pokroić.

Oczywiście znamy wyraz cut, ale wprowadźmy sobie też wyraz chop up the veggies.

Chop up the veggies.

Czyli pociąć warzywa.

Na coś, z tą chcecie.

Chop up.

Możemy też oczywiście pod grilla marynować rzeczy, czyli marinade.

Marinate.

Zgadza się, a marinata to będzie marinade.

Marinate, prawie jak marmolada.

Tak, tam jest dy, a tutaj ty w wymowie.

Także marinade the veggies.

Marinate the veggies.

Ale nie zawsze musi to być marinata, a czasami wystarczy doprawić.

Jest taki fajny wyraz, w angielsku się nazywa dry rub.

Dry rub, coś suchego.

To jest jakby sucha wcierka.

Tak, byśmy to chyba tłumaczyli, rub to jest coś wcierać, albo nacierać.

To by sugerowało bardziej marinatę, że coś nacierasz marinatem,

a to tak jakby posypujesz po polsku.

Marinata wydaje mi się...

Musi być mokra.

Tak.

Musi mieć jakiś element wiesz, oleju, czy nie wiem, maślanki, czy czegoś tam.

A właśnie dry to nie, to będzie po prostu mieszanka, ziół i przypraw.

Dry rub.

Dry rub.

I będzie to też działało jako czasownik, czyli możemy powiedzieć dry rub the veggies.

Dry rub the veggies.

No, natrzeć te warzywa mieszanką.

Kiedy już mamy nasz food prep, za nami do to czas uderzyć na grilla.

Taki mały przenośny grill, to będzie portable barbecue.

Portable barbecue.

A jeżeli macie już swój ogródek, to może macie built-in barbecue.
Built-in barbecue, to taki kamienny, albo taki segły.
No i czas go rozpalić.
Fire up the grill.
Fire up the grill.
Barbecue też będzie wyrazem, który oznacza tak ogólnie cały event.
Wiesz, przyjaciele, przyjęcie, to będzie let's have a barbecue.
Ten event taki cały.
Tak, tak.
Natomiast wyraz grill, no już dotyczy tego urządzenia, to rzeczywiście to już będzie grill.
To już przygotowujemy.
Chodzi mi o sprzęt, którego używamy do gotowania.
To będzie grill.
Więc mamy fire up the grill.
I tutaj korzystamy z jakiejś rozpałki, jeżeli używacie węgla.
Rozpałka, to będą ciekawe wyrazy.
To będzie kindling.
Kindling?
Tak, czyli wyraz kindle, który może znacie jako nazwę czytnika.
No właśnie, to oznacza coś rozpalić.
A drugi wyraz, który oznacza rozpałkę, to tinder.
What tinder?
Jak ta aplikacja?
Dokładnie tak.
Także tinder, to też będzie rozpałka.
Tinder jest mniejsza od kindling, gdybyśmy chcieli być dokładnie.
Ale obydwa oznacza coś rozpałkę, podpałkę, coś, co ułatwia wzniesienie ognia.
Wtedy, że Amerykanie mają kulturę grillowania, bo jest dużo wyrazów.
Jest, to prawda.
No i my w Polsce też lubimy używać podpałki w płynie.
Czyli lighter fluid.
Lighter fluid.
Jak płyn do zapalniczki.
Lighter fluid.
Lighter fluid.
No i istota wszystkiego, charcoal.
Charcoal.
Czyli węgiel drzewny.
Charcoal.
Charcoal.
W dzisiejszych czasach jednak, często możemy też się spotkać z grillami na gaz,
czyli wystarczy włączyć gaz.
Jak to powiesz po angielsku?
Turn on?

Tak jest.

Turn on the gas.

Turn on the gas.

No i wtedy takie grille potrzebują też butli z gazem, więc potrzebują gas tank.

Gas tank.

Grille rozpalone?

Mhm.

Zostaje kwestia, no jeszcze obsługi takiej małej.

Tak, powiemy sobie tutaj.

Keep the flames low.

Keep the flames low.

Co to może oznaczać?

Żeby nie przynieść spalić przypadkiem, czyli musimy mieć taki mały ogień.

A w zasadzie to chyba powinien być żar.

Zależy od techniki chyba.

Ok, dobra, ja się nie wypowiem, bo ja jestem lajkiem grillowym.

My też nie wydaje się, że żar dobrze działa.

Więc no ale jak mamy gazowy grill, no to...

To nie będzie żaru.

Właśnie.

Ale keep the flames low.

Utrzymuj niski płomień, czy mały płomień, tak jak to powiedziałeś.

Żeby się pyркаło tylko.

Na wolnym ogniu.

Natomiast ten żar, o którym wspomniałeś, to będzie ember.

Ember.

Tak, i embers to są właśnie te...

Węgielki.

Takie rozrżone węgielki, tak.

Czyli grill over the embers.

Grill over the embers.

To co zaobserwowałem ostatnio to to, że lubimy używać aluminiowych tacek na grilla.

Po angielsku to będzie use aluminum trays.

Use aluminum trays.

Z tym, że wyraz aluminum jest amerykański.

Czyli aluminum foil.

Aluminium foil.

To folia aluminiowa, to możecie wiedzieć.

Ziemniaczki zawinąć.

O Jezu, ziemniaczki to jest najlepsza część.

A Brytyjczycy powiedzą tin foil.

Tin foil.

Czy pamiętasz Aniu i wysłuchacze co to jest tin?

Właśnie w brytyjskim, angielskim.

No to jest puszką?
Zgadza się, tak, to jest właśnie puszka.
Więc tin foil, folia puszkowa.
Amerykanie mają aluminum foil.
Folia puszkowa mi się bardziej podoba.
Jak powiesz, połóż jedzenie na grillu.
No bo już mamy wszystko chyba przygotowane.
Put the food on the grill.
That's it. Put the food on the grill.
Możemy też założyć pokrywę.
Czyli put the lid on.
Put the lid on.
I tutaj taka uwaga, czy będzie jakaś różnica,
jeśli powiem put on the lid?
Czy to jest poprawnie?
I don't know.
Put on the lid. Put the lid on.
Nie mam pojęcia.
Nie?
Nie będzie żadnej różnicy.
I tak i tak zadziała.
I ta i ta wersja jest poprawna.
Czyli możemy powiedzieć i put on the lid
i chop up the veggies, i chop the veggies up.
To też będzie poprawnie.
Więc mamy naszą pokrywę, ale czasami chcemy ją zdjąć.
Czyli keep the lid off.
Keep the lid off.
Tak, więc nie zakładaj pokryw.
No dobra, jak już jest wszystko na grillu,
to trzeba to obracać od czasu do czasu.
Jak powiemy obróć to jedzenie?
Obróć hamburgera, czy obróć kiełbasa?
Flip.
Flip jest bardzo dobrym wyborem.
Można też turn over.
Przewrócić, no.
Ale flip over zadziała jeszcze lepiej.
Czyli flip over the burgers.
Flip over the burgers.
I warto wtedy pilnować tego grilla.
Jest taki zwykle jeden osobnik, który z tym zajmuje.
Tak.
I to jest ciekawe, bo zazwyczaj to są panowie.

A dlaczego to ciekawe?
Ministr Grill, zazwyczaj to jest jakiś pan.
Myślę, że jest jakoś związane z elementem ognia.
OK.
I rozpalania tego całego procesu,
który bywa czasami skomplikowany.
Albo żmudny.
Trzeba umieść to zrobić tak.
Nie jest to proste.
W każdym razie.
Takie pilnowanie grilla,
czy pilnowanie ognia podtrzymywania tego pomienia,
to będzie tend the grill.
Tend the grill.
Albo tend the fire.
Tend the fire.
To już tak na obozowisku jakbyśmy byli.
Jak na obnińsku.
To jest moja ulubiona forma.
Ognisko, bardziej niż grill.
No właśnie.
To trzeba zdecydowanie tend the fire.
I w ostatniej części przygotowałem kilka narzędzi,
które się przydają na grilla.
Przydają się szcypce przede wszystkim, prawda?
Tak.
Czyli tongs.
Tongs.
I jakaś szpatułka ewentualnie, prawda?
Czyli spatula.
Patula.
I jest jeszcze jeden piękny wyraz skewer.
Skewer.
Tak.
Skewer to jest rożen,
taki element metalowy albo drewniany,
na który nadziewamy coś.
Często szaszłyki,
żeby zrobić potrzebny jest właśnie skewer.
Okej.
Skewer.
Tak, to jest szpikulec na szaszłyki.
Przy okazji, jak są szaszłyki?
Nie mam pojęcia.

Kebab.

Nie, no really?

Tak, kebab.

Tak, i sić kebab.

Kebab to są inne rzeczy.

Kebab inaczej wygląda na watyku.

Kebab i sić kebab.

Szaszłyki się są z warzywami,

a kebab jest bez warzyw.

Tylko mięsko.

Jakby hello.

That's English for you.

Tak to zostało rozwiązane.

Czas zagasić ogień, czyli put out the fire.

Put out the fire najważniejsze.

I posprzątać.

Clean up.

Niestety.

Clean up.

Dlatego się jednorazowych talerzy używa na grillu.

Ojej, ale gdzie ekologia?

Na koniec trzeba jeszcze wyszorować grilla.

Dlatego te tackie aluminiowe są takie popularne.

Szorowanie to będzie scrape down the grill.

Także jak widzicie bardzo dużo czasowników frejzalowych, prawda?

Scrape down, clean up, put out, turn on.

Dużo tego.

Smacznego grilla.

Czy o czymś zapomniałem?

Nie.

Excellent.

Do zobaczenia.

Materiale bonusowym znajdziesz wyrażenia związane z mięsem,
które zazwyczaj ląduje na grillu.

Oraz smakami, jakie opisują potrawy grillowane.

Za tydzień czeka na selekcja powtórkowa z lodów,
placu zabaw i gier na świeżym powietrzu.

Na pewno wrzucimy jakiś dialog, który by nam spiął te wszystkie tematy.

A czekając na kolejny odcinek, keep on learning English.

Zobaczmy się jeszcze na kolejnym odcinku.

Do zobaczenia!

Cześć!