

LABELS and PACKAGING (photo quiz #2) KEY

1 d

Toto je obal anglických čajů značky CLIPPERS. Na obalu se píše:

20 pytlíků našeho bio detoxikačního čaje. Nebělené pytlíky.

INFUSION = nálev

ORGANIC = bio

BLEACH = vybělit, bělidlo

2 c

Toto je obal mražených kousků předvařených brambor, které jednoduše můžete upéct. MARIS PIPER jedna z odrůd brambor.

Na obalu se píše: **Maris Piper křupavé kousky (klínky) v jemně ochucené vrstvě.**

CRISPY = křupavý

WEDGE = kousek, klínek

SEASON = ochutit

COATING = vrstva, potah, povlak

3 a

Toto je nápis na plechovce pokrmu pod názvem STEW (což jsou kousky masa a zeleniny dušené ve vlastní šťávě a víně či pivu). Píše se zde, že pokud pokrm ohříváte v mikrovlnné troubě, v polovině přípravy pokrm zamícháte.

Na nálepce stojí toto:

OHŘÍVÁNÍ, Umístěte obsah do hrnce, pomalu zahřejte a občas zamíchejte. MIKROVLNNÁ TROUBA, Mikrovlnné trouby se liší.

Následuje pouze orientační tabulka. Umístěte obsah do nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu a zakryjte. Vařte na 100% výkonu.

V polovině zamíchejte. Než pokrm podáváte, překontrolujte, zda je horký. Dva nebo více pokrmů potřebují delší čas přípravy.

Znovu již neohřívejte. SERVÍROVÁNÍ, Podávejte jako plnohodnotné jídlo, nebo (jako dokonalé “comfort food” = jídlo, které vás hodně zasytí) s máslovými míchanými brambory (bramborovou kaší).

SAUCEPAN = rendlík, kastrůlek

STIR = míchat

CONTAINER = nádoba

4 b

Toto je obal ze sady na výrobu FAJITAS /fachitas/.

Detail obalu říká: **Tato sada obsahuje: 8 tortil s jemné mouky 1 sáček koření 1 sáček omáčky salsa HOTOVO ZA 15 MINUT pouze přidejte: 500g kuřecích prsíček 1 červenou papriku 1 žlutou papriku 1 cibuli**

FLOUR /flaur/ = mouka

SACHET /saše/ = sáček, pytlíček

SPICE = koření

SEASONING = ochucení, ochucovadlo

SAUCE /so:s/ = omáčka

ADD = přidat

BREAST = prso, prsíčko

PEPPER = paprika (počitatelné), pepř (nepočitatelné)

ONION = cibule

5 d

Toto je detail lahve španělského perlivého vína CAVA, které je velice oblíbeno i v Británii.

Na této cedulce se píše: **POZOR skleněná nádoba pod tlakem vyhněte se poškození povrchu lahve a vystavení lahve vysokým teplotám otevírejte opatrně, nemiřte na lidi a předměty (když lahev otevíráte)**

Správná odpověď tedy je, že byste neměli lahev poničit či poškodit.

CAUTION = pozor

CONTAINER = nádoba

AVOID = vyhnout se

SURFACE = povrch

6 b

Tato tuba obsahuje pepř celý černý pepř, tedy BLACK PEPPERCORN.

Samotné slovo CORN může označovat zrna nebo kukuřici (AmE), takže jde vlastně o 'pepřová zrnka' tedy celý pepř.

Na nálepce se píše: **CELÝ ČERNÝ PEPŘ K OCHUCENÍ... použijte celý pepř na masové stew (maso a zelenina dušená ve víně či pivu) nebo namelte k přidání silné aromatické kořeněné chuti.**

7 c

Na obalu se opravdu píše, že má hrubou texturu a proto se výborně hodí k podávání s omáčkou. Přesně se na obalu píše: **Autentické italské těstoviny, vyrobeny a sušený v italských alpách rodinou Felicetti, za použití výběrové italské pšenice a bronzového razidla (lisovnice) k získání hrubé textury, která se spojí s každou kapkou omáčky.**

WHEAT = pšenice

ROUGH = hrubý

DROP = kapka

SAUCE = omáčka

8 a

Ano, je to mlýnek, ve kterém si namelete sůl a bylinky.

Přesně se na nálepce píše toto: **MLÝNEK NA PETRŽELOVO-ČESNEKOVOU SŮL k ochucení... namelte na zeleninu, saláty a omáčky k získání extra dávky chuti.**

PARSLEY = petržel

GARLIC = česnek

GRIND = mlít

BURST = puknout, prasknout, výbuch (zde dávka)

FLAVOUR = chuť, příchut'

9 c

Jediná správná odpověď: jde o dezert s čokoládovým piškotem (sponge = houba). Přesně se zde píše: **Belgický dezert s plněnými nadýchanými kuličkami se smetanou a celomaslovým čokoládovým piškotem.**

PROFITEROLE = nadýchaná kulička plněná krémem

MOUSSE /mu:s/ = šlehaná pěna

SPONGE = houba (mycí, mořská), piškot

10 b

Jediná správná odpověď, která se nachází na nálepce úplně dole. Na lahvi se píše následující:

STYL: Svěží rosado (španělsky 'růžové') víno s fantastickým ovocným a květinovým aroma.

Elegantně suché z jemných letních plodů, čisté a svěží s dobrou délkou (výdrže chuti v ústech).

SERVÍROVÁNÍ: Toto víno by mělo být servírováno vychlazené a je ideální samostatně, jako aperitiv, s letním ovocem, nebo jako dezertní víno.

SKLADOVÁNÍ: Vypijte toto víno nyní, když je mladé a živé, nebo během 6 měsíců od nákupu.

O VÍNU: Pouze tradiční španělské odrůdy Trepas a Garnacha jsou použity k výrobě tohoto vína. Po sklizni jsou pečlivě zvařeny v chladných teplotách pro udržení čerstvosti a delikátnosti. Výrazné bublinky jsou vytvořeny pečlivým dozráváním v této lahvi po dobu 9 měsíců.