

UNIT 2: IT'S DELICIOUS!

2.3 READING and VOCABULARY - Unit 2. It's delicious! - Tiếng Anh 6 – English

Discovery

1. CLASS VOTE Can you cook?

(Bình chọn trên lớp. Em có thể nấu ăn không?)

☺ I'm an expert chef! <i>(Tôi là một đầu bếp chuyên nghiệp!)</i>	☹ I can cook a little. <i>(Tôi có thể nấu một chút.)</i>	☹ I can't make toast! <i>(Tôi không thể làm bánh mì nướng!)</i>
---------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

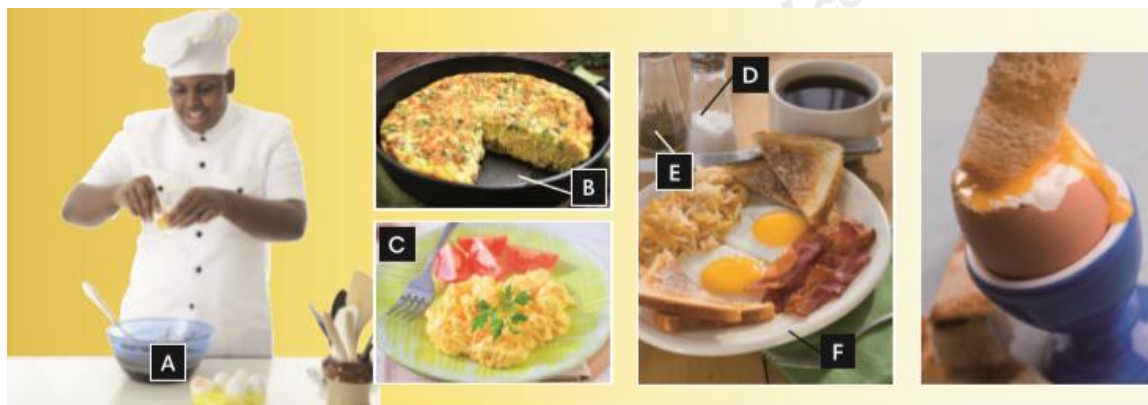
Lời giải chi tiết:

Yes, I can cook a little.

(Vâng, tôi có thể nấu một chút.)

2. Study the Vocabulary box. Match the words with A-F in the photos. Can you add more words to the box?

(Nghiên cứu khung từ vựng. Nói các từ với A-F trong các bức ảnh. Em có thể thêm từ vào trong khung?)



Vocabulary	Cooking	
_____ bowl	_____ frying pan	_____ plate
_____ fork	_____ pepper	_____ salt

Phương pháp:

- cooking: nấu ăn
- bowl (n): cái tô, bát/chén
- fork (n): cái nĩa
- frying pan (n): cái chảo
- pepper (n): ớt, tiêu
- plate (n): cái đĩa/ đĩa

- salt (n): muối

More words: pan, spoon, knife, chopsticks, glass, cake, ...

(Thêm từ: nồi, thìa/ muông, dao, đũa, cốc/ ly, bánh...)

Lời giải chi tiết:

C. fork	B. frying pan	E. pepper	F. plate	D. salt
---------	---------------	-----------	----------	---------

3. Read the text and answer the questions. Listen and check.

(Đọc văn bản và trả lời các câu hỏi. Nghe và kiểm tra.)

<p>OLLIE the teenage chef What can you do with an EGG?</p>	<p>There are lots of great recipes with eggs. You can beat them with salt and pepper and make scrambled eggs. You can fry them in oil and have them for breakfast with bacon - it's not good for you, but it's delicious! You can boil an egg in water and eat it with toast. It's great and a boiled egg only has seventy-two calories! There are delicious egg desserts too: you can bake a cake or make a chocolate mousse.</p> <p>I'm from London but my favourite egg recipe isn't English; it's Spanish omelette. It's very easy. The ingredients are potatoes (500 grams), one large onion, six eggs, oil, salt and pepper. Cut up the potatoes and onion and fry them in oil. Then beat the eggs in a bowl with a fork. Add the potatoes, onion, salt and pepper. Cook it in a frying pan with some oil. Then use a plate to turn the omelette over and cook the other side. Olé!</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Which egg recipe is not very good for you?

(Công thức món trứng nào không tốt lắm cho em?)

2. What has seventy-two calories?

(Cái gì có 72 calo?)

3. What nationality is Ollie?

(Quốc tịch của Ollie là gì?)

4. How many eggs are there in the recipe for Spanish omelette?

(Có bao nhiêu quả trứng trong công thức nấu ăn cho món trứng ốp kiểu Tây Ban Nha?)

5. How many ideas for cooking eggs are there in the text?

(Trong bài đọc có bao nhiêu ý tưởng để nấu món trứng?)

Phương pháp:

Tạm dịch bài đọc:

OLLIE đầu bếp tuổi teen Bạn có thể làm gì với một chiếc TRỨNG?	Có rất nhiều công thức nấu ăn tuyệt vời với trứng. Bạn có thể đánh tan chúng với muối và tiêu để làm món trứng chiên. Bạn có thể chiên chúng trong dầu và ăn sáng với thịt xông khói - nó không tốt cho bạn, nhưng nó rất ngon! Bạn có thể luộc một quả trứng trong nước và ăn với bánh mì nướng. Thật tuyệt và một quả trứng luộc chỉ có 72 calo! Có những món tráng miệng bằng trứng rất ngon: bạn có thể nướng bánh hoặc làm mousse sô-cô-la. Tôi đến từ London nhưng công thức món trứng yêu thích của tôi không phải là kiểu Anh; đó là món trứng tráng Tây Ban Nha. Nó rất dễ. Các thành phần là khoai tây (500 gram), một củ hành tây lớn, 6 quả trứng, dầu ăn, muối và hạt tiêu. Cắt nhỏ khoai tây và hành tây và chiên chúng trong dầu. Sau đó dùng nĩa đập trứng vào bát. Thêm khoai tây, hành, muối và tiêu. Nấu nó trong chảo với một ít dầu. Sau đó, dùng một cái đĩa để lật trứng tráng và nướng mặt còn lại. Olé!
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lời giải chi tiết:

1. fried eggs (with bacon)

(trứng chiên – với thịt xông khói)

2. a boiled egg

(trứng luộc)

3. English

(quốc tịch Anh.)

4. six

(sáu)

5. seven: scrambled eggs, bacon and eggs, boiled egg, spaghetti carbonara, cake, chocolate mousse, Spanish omelette

*(bảy: trứng chiên, thịt xông khói và trứng, trứng luộc, spaghetti carbonara, bánh, mousse sô-cô-la, trứng ốp kiểu Tây Ban Nha)***4. WORD FRIENDS. Complete the phrases with the highlighted verbs in the text.****Listen and check.***(Hoàn thành các cụm từ với các động từ được làm nổi bật trong bài đọc. Nghe và kiểm tra.)*(1) **boil** water (4) _____ an egg

(2) bake a cake (5) _____ salt

(3) _____ an onion (6) _____ potatoes

Phương pháp:

- beat (v): đánh (trứng)
- fry (v): chiên/ rán
- boil (v): luộc
- bake (v): nướng
- cut up (v): cắt ra
- add (v): thêm vào

Lời giải chi tiết:

3. cut up	4. beat	5. add	6. fry
-----------	---------	--------	--------

- (1) boil water: đun nước sôi
 (2) bake a cake: nướng bánh
 (3) **cut up** an onion: cắt / thái hành tây
 (4) **beat** an egg: đánh trứng
 (5) **add** salt: thêm muối
 (6) **fry** potatoes: chiên/ rán khoai tây

5. Complete the recipe with words from Exercises 2 and 4. Listen and check.

(Hoàn thành công thức nấu ăn với các từ ở bài 2 và 4. Nghe và kiểm tra.)

Egg-mayo sandwich

Boil two eggs. Take off the shells and put the eggs in a (1) **b**_____. (2) **C**_____ up a small onion. Use a (3) **f**_____ to mix the onion with the eggs. (4) **A** _____ salt and mayonnaise. Put two slices of bread on a (5) **p**_____ and add the egg-mayo mixture. Enjoy!

Lời giải chi tiết:

1. bowl	2. Cut	3. fork	4. Add	5. plate
---------	--------	---------	--------	----------

Egg-mayo sandwich

Boil two eggs. Take off the shells and put the eggs in a (1) **bowl**. (2) **Cut** up a small onion. Use a (3) **fork** to mix the onion with the eggs. (4) **Add** salt and mayonnaise. Put two slices of bread on a (5) **plate** and add the egg-mayo mixture. Enjoy!

Tạm dịch:

Bánh mì trứng-mayo

Luộc hai quả trứng. Bóc vỏ và cho trứng vào bát. Cắt một củ hành tây. Dùng nĩa để trộn hành tây với trứng. Thêm muối và sốt mayonnaise. Đặt hai lát bánh mì trên đĩa và thêm hỗn hợp trứng-mayo. Ăn thôi nào!

6. In pairs, talk about your favourite recipes with eggs.

(Theo cặp, nói về công thức nấu ăn với trứng mà em thích.)

My favourite recipe is banana bread. The ingredients are bananas, eggs, sugar...

(Công thức nấu ăn yêu thích của tôi là bánh mì chuối. Thành phần là chuối, trứng, đường...)

Lời giải chi tiết:

My favourite recipe is egg salad. The ingredients are two boiled eggs, lettuce, salt, sugar, vinegar, and tomatoes. Boil two eggs. Take off the shells, cut each egg into 4 pieces, and put the eggs in a bowl. Slice two tomatoes. Use a fork to mix the lettuce, tomatoes with the eggs. Add salt, sugar, and vinegar. Put the mixture on a plate and enjoy!

Tạm dịch:

Công thức nấu ăn yêu thích của tôi là salad trứng. Nguyên liệu là hai quả trứng luộc, rau xà lách, muối, đường, giấm và cà chua. Luộc hai quả trứng. Bóc sạch vỏ, cắt mỗi quả trứng thành 4 miếng rồi cho trứng vào bát. Thái hai quả cà chua thành lát mỏng. Dùng nĩa trộn đều rau diếp, cà chua với trứng. Thêm muối, đường và giấm. Cho hỗn hợp ra đĩa và thưởng thức!

Từ vựng:

1. cooking: nấu ăn
2. bowl (n): cái tô, bát/chén
3. fork (n): cái nĩa
4. frying pan (n): cái chảo
5. pepper (n): ớt, tiêu
6. plate (n): cái đĩa/đĩa
7. salt (n): muối
8. beat (v): đánh (trứng)
9. fry (v): chiên/rán
10. boil (v): luộc
11. bake (v): nướng
12. cut up (v): cắt ra
13. add (v): thêm vào