



Działania projektu 2020-1-PL01-KA116-079467

*„Doświadczenia budują sukces zawodowy - Experiences build professional success”*

realizowane w ramach programu Erasmus+

przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3 w Malborku w ramach posiadanej Karty jakości mobilności o numerze  
2018 – 1 – PL – 01 – KA109 – 051747

# ***słowniczek polsko angielski***



Adam Obarowski 3GH

# coś na rozpoczęcie i zakończenie rozmowy

witam/cześć –hello

dzień dobry – good morning

dobry wieczór – good evening

dobranoc – good night

do widzenia – good bye

do zobaczenia – see you

Trzymaj się – take care

# Sztućce

- Widelec- fork
- Widelec obiadowy- Dinner fork
- Widelec do ryb- Fish fork
- Widelec do sałatek- Salad fork
- Widelec do ostryg- Oyster fork
- Widelec deserowy- dessert fork
- Łyżka stołowa- Table spoon
- Łyżka deserowa- Dessert spoon
- Łyżka do cukru- Sugar spoon
- Łyżka do zupy- Soup spoon
- Nóż- Knife
- Nóż do masła- Butter knife
- Nóż do ostryg- Oyster knife
- Nóż deserowy- Dessert knife





# rodzaje szkła, talerzy i pojemników na jedzenie

- Kieliszek do szampana - Champagne glass
- Kieliszek do wina - wineglass
- Kieliszek do wódki - Glass for vodka
- Filiżanka - Cup
- Pucharki do lodów - ice cream cups
- Dzbanki do soków - Juice jugs
- Dzbanek do herbaty - Tea pot
- Talerz - plate
- Talerz głęboki - deep plate
- Bulionówki - soup bowls
- Sosjerka - sauceboat
- Waza - vase
- Półmiski - dishes
- Patery do ciast - cake plates
- Salaterki do sałatek - salad bowls

# Narzędzia i urządzenia używane w kuchni

- Kuchenka – cooker
- Lodówka – fridge
- Zlew – sink
- Zmywarka – washing machine
- Piekarnik – oven
- Mikrofalówka – microwave
- Podgrzewacz – heater
- Bębny – mangles
- Patelnia – frying pan
- Rondel – saucepan
- Waga – scale
- Tłuczek do mięsa – meat tenderiser
- Łyżka wazowa – soup ladle
- Ubijaczka do ziemniaków – potato squeezer
- Praska do ziemniaków – potato press
- Mikser – mixer

- Naczynia do zapiekania - dishes for baking
- Rękaw cukierniczy - pastry sweater
- Obieraczka do warzyw - vegetable peeler
- Rózga - rod
- Trzepaczka do jaj - egg whisk
- Sitko - sieve
- Garnek do gotowania - cooking pot
- Czajnik elektryczny - electric kettle
- Otwieracz do puszek - tin opener
- Toster - toaster
- Szybkiwar - pressure cooker
- Robot kuchenny - food processor
- Zamrażarka - freezer
- Ekspres do kawy - coffee maker
- Deska do krojenia - cutting board
- Deska do surowego mięsa - raw meat board
- Deska do ryb - fish board
- Deska do warzyw - vegetable board
- Deska do drobiu - poultry board
- Deska do mięsa gotowanego - board for cooked meat
- Deska do nabiału - dairy board

# Warzywa

- Ziemniaki - potato
- Brokuły - broccoli
- Pomidor - tomato
- Burak - beetroot
- Ogórek - cucumber
- Sałata - lettuce
- Groszek - peas
- Seler - celery
- Cebula - onion
- Czosnek - garlic
- Grzyb - mushroom
- Kalafior - cauliflower
- Marchew - Carrot
- Kapusta - Cabbage
- Rukola - Roked
- Szpinak - Spinach
- Cukinia - Courgette
- Bakłażan - Aubergine
- Pietruszka - Parsley
- Papryka - Pepper
- Rzodkiewka - Radish



# OWOCE

- Banan - Banana
- Jabłko - Apple
- Truskawki - Strawberrys
- Maliny - Rasberrys
- Jagody - Blueberrys
- Śliwka - Plum
- Gruszka - Pear
- Wiśnie - Cherris
- Pitaja - Dragon fruit
- Ananas - Pineapple
- Arbuz - Watermelon
- Pomarańcza - Orange
- Granat - Pomegranate
- Jeżyna - Blackberry
- Winogrona - Grape
- Morela - Apricot
- Brzoskwinia - Peach

# Przyprawy i zioła

- Przyprawy – Spices
- Zioła – Herbs
- Pieprz – Pepper
- Sól – Salt
- Tymianek – Thyme
- Cynamon – Cinamon
- Imbir – Ginger
- Goździki – Dove
- Kolendra – Coriander
- Rozmaryn – Rosemary
- Imbir – Ginger
- Kminek – Caravay seed
- Koper – Dill
- Liść laurowy – Bay lea
- Mięta pieprzowa – Peppermint
- Szcypiorek – Chives
- Ziele angielskie – Allspice
- Papryka – Paprika
- Majeranek – Marjoram
- Bazylia – Basil
- Gorczyca – Mustard
- Kminek – Caraway seed
- Kolendra – Coriander
- Kurkuma – Turmeric
- Laska wanilii – Vanilla pod
- Lubczyk – Lovage
- Majeranek – Marjoram
- Oregano – Oregano
- Pietruszka – Parsley
- Rozmaryn – Rosemary
- Chilli – Chilli
- Cząber – Savory
- Gałka muszkatołowa – Nutmeg
- Goździk – Clove

# Mięso, ryby i owoce morza

- Wieprzowina - Pork
- Wołowina - Beef
- Baranina - Mutton
- Kurczak - Chicken
- Kaczka - Duck
- Cielęcina - Veal
- Sarnina - Venison
- Bażant - Pheasant
- Perliczka - Helmeted guineafowl
- Gęsiną - Goose
- Indyk - Turkey
- Mięso mielone - Mince met
- Ryba - fish
- Karp - carp
- Makrela - mackerel
- Śledz - herring
- Dorsz - cod
- Tuńczyk - tuna
- Węgorz - eel
- Homar - lobster
- Ostryga - oyster
- Małż - mussel
- Krewetka - shrimp
- Pstrąg - trout
- Łosoś - salmon
- Flądra - flounder

# Nabiał i inne

- Mleko - Milk
- Śmietana - Sour cream
- Śmietanka - Cream
- Bita śmietana - Whipped cream
- Jogurt - Youghurt
- Twaróg - Cattaga cheese
- Ser żółty - Cheese
- Ser pleśniowy - Mould cheese
- Jajka - Eggs
- Sezam - Sesame
- Mak - Poppy
- Wiórki kokosowe - Coconut shreds
- Migdały - Almonds
- Mąka - Flour
- Makaron - Pasta
- Cukier - Sugar
- Ryż - Rice

# Czynności wykonywane w gastronomii

- to add - dodawać
- to bake - piec ciasto
- to blend - miksować
- to boil - gotować
- to chop - siekać
- to clean - czyścić
- to cook - gotować
- to cool - studzić
- to cut - kroić
- to decorate - ozdabiać, dekorować
- to evaporate - odparowywać
- to fillet - filetować
- to fry - smażyć
- to grate - trzeć
- to grill - grillować
- to grind - ucierać, miażdżyć
- to squeeze - wyciskać
- to steam - gotować na parze
- to stew - dusić
- to stir - mieszać
- to strain - cedzić
- to stuff - faszerować
- to knead - zagniatąć
- to mince - mleć
- to mix - mieszać
- to peel - obierać
- to pound - ucierać
- to pour - dolewać
- to roast - piec mięso
- to salt - solić
- to separate - oddzielać
- to slice - kroić
- to soak - zalewać
- to sprinkle - posypywać



# Napoje

- Herbata – tea
- Alkohol – alcohol
- Kawa – coffee
- Piwo - beer
- Woda – water
- Wino - wine
- Napoje gazowane – fizzy drinks
- Szampan – champagne
- Sok – juice
- Wódka - vodka
- Cola – coke
- whisky - whisky
- Mleko – milk
- Lemoniada – lemonade
- Gorąca czekolada – hot chocolate

# zwroty

W czym mogę pomóc? - Can I help you?

Ta potrawa jest zimna - This food's cold

Smacznego - Enjoy your meal.

Obierz warzywa- Peel vegetables. .

Spotkanie rozpoczyna się o ... - The meeting starts at...

odpowiedzialny za - In charge of

Zaplanuję menu. - I will plan the menu.

Mogę przyrządzać śniadania/lunche/obiado-kolacje. - I can prepare breakfasts/lunches/dinners.

To jest zbyt słone - This is too salty

Czego się Pan/Pani napije? - What would you like to drink?

Czy mogę zabrać płaszcz? - Can I take your coat?

Potrafię przyrządzić dania z makaronu. - I can prepare pasta dishes.

Dzisiaj przygotowujemy ... - Today we`re preparing ...

Proszę mi pomagać. - Please assist me.

Zabieramy się do pracy. - Let`s get down to work.

To musi być pokrojone. - It needs to be cut.

Na jaką temperaturę nastawić? - What temperature shall I set?

Czy już mogę podawać?- Shall I serve now?

Jaka jest dzisiaj zupa? - What`s the soup of the day?

Mój klient mówi, że to danie nie jest dogotowane. - My customer says this dish isn`t cooked enough.

Dziękuję za pomoc.- Thank you for your help.

Proszę pozmywać naczynia. - Do the washing up, please!

Czy możesz obsługiwać kasę? - Can you operate cash till?

To musi być duszone. - It have to be stewed.

Usmaż to. - Fry it.

Siekamy pietruszkę. - We chop the parsley

Proszę ubić mięso. - Beat that meat, please.

Czy potrafisz obsługiwać zmywarke? - Can you operate a dishwasher?

Potrzebuję ... - I need ...

Spróbuj tej zupy. - Taste the soup.

Muszę pokroić mięso.- I have to cut the meat.

Koniec

